

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО
Заведующим АФ ГБПОУ РК
«РКИГ»

А.Р. Балабанова

« _____ » _____ 2022г

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА
ПРОФЕССИЯ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**



г. Алушта, 2022

Паспорт фонда оценочных средств ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

По профессии 43.01.09 Повар, кондитер (ТОП-50), входящей в укрупнённую группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация разработчик: Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Паспорт фонда оценочных средств составлен в соответствии с рабочей программой по ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Паспорт фонда профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» обсуждено и рекомендовано на заседании цикловой МК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин.

Протокол № ___ от «___» _____ 202_ г
Председатель ЦМК _____

Разработчик: Дубова Т. Ю. – преподаватель АФ ГБПОУ РК «РКИГ».

СОГЛАСОВАНО с работодателем

наименование предприятия/ организации

Подпись, должность, инициалы, фамилия

«___» _____ 2022г.

МП

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Результатом освоения ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента является готовность обучающегося к овладению знаний и умений, обусловленных общими и профессиональными компетенциями, формирующимися при комплексном подходе в процессе освоения.

1.2. Formой промежуточной аттестации по ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (ТОП-50), входящей в укрупнённую группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм является форма промежуточной аттестации в виде дифференцированного зачета.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате освоения ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии следующими умениями, знаниями, общими и профессиональными компетенциями:

иметь практический опыт:

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
- оценки качества, порционирования(комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведения расчетов с потребителями.

Уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- своевременно оформлять заявку на склад;
- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; - рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; - соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; - соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности; - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; - точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах

<p>ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; - оптимальность процесса приготовления супов соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p>
<p>ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>• корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены; • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; - соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: соответствие температуры подачи виду блюда; • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p>
<p>ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос.</p>
<p>ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>
<p>ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>
<p>ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>
<p>ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>

Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
ОК. 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности.
ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- актуальность используемой нормативноправовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности.
ОК. 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	- понимание значимости своей профессии.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте.
ОК. 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.

<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>
---	---

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ

Основной целью оценки теоретического курса ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по профессии 43.01.09 Повар, кондитер является оценка умений и знаний. Перечень основных показателей оценки результатов знаний, умений, подлежащих текущему контролю и промежуточной аттестации, формы контроля заполняются в таблице.

Приобретенный практический опыт, освоенные умения и знания	Результат обучения ПК, ОК	Наименование раздела, темы, подтемы	Уровень освоения темы	Наименование КОС	
				Текущий контроль	Промежуточный контроль
Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -	ПК 2.1. ОК 01-10	Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	1	Вопросы для устного, письменного опроса по теме.	Дифференцированный зачет
		Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	1	Вопросы для устного письменного опроса по теме. Практические занятия №1, №2, №3	

<p>приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>		<p>Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов</p>	1	<p>Вопросы для устного (письменного) опроса по теме. Практические занятия №4, №5,</p>	
		<p>Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	1	<p>Вопросы для устного (письменного) опроса по теме. Практические занятия №6, №7, №8</p>	
<p>ЗНАНИЯ: Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления</p>	<p>ОК 1-7,9, 10 ПК 2.2. ПК 2.3 ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7 ПК 2.8</p>	<p>Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров.</p>	1,2	<p>Тестирование; Письменный опрос; Устный опрос;</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>
		<p>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента.</p>	1,2	<p>Тестирование; Письменный опрос; Устный опрос; Лабораторное занятие №1</p>	
		<p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразных.</p>	1,2	<p>Тестирование; Письменный опрос; Устный опрос; Лаборат</p>	

<p>горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости,</p>			ореное занятие №2;3	
	Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни.	1,2	Тестирование; Письменный опрос; Устный опрос; Лабораторное занятие №4;5	
	Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов.	1,2	Тестирование; Письменный опрос; Устный опрос;	
	Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	1,2	Тестирование; Письменный опрос; Устный опрос;	
	Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	1,2	Тестирование; Письменный опрос; Устный опрос; Лабораторное занятие №6;7	
	Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.	1,2	Тестирование; Письменный опрос; Устный опрос; Лабораторное занятие №8;9;10	
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	1,2	Тестирование; Письменный опрос; Устный опрос; Лабораторное занятие №8;9;10		

<p>взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных</p> <p>УМЕНИЯ:</p> <p>визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды, инструментов перед использованием; - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; - выбирать и применять</p>			ореное занятие №11;12
	Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	1,2	Тестирование; Письменный опрос; Устный опрос; Лабораторное занятие №13;14;15
	Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	1,2	Лабораторное занятие №16;17
	Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1,2	Тестирование; Письменный опрос; Устный опрос;
	Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1,2	Лабораторное занятие №18;19;20;21;22
	Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	1,2	Тестирование; Письменный опрос; Устный опрос;
	Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	1,2	Лабораторное занятие №23;24;25;26;27
Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	1,2	Тестирование; Письменный опрос; Устный опрос; Лабораторное занятие №11;12	

<p>моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; -</p>	<p>ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3 ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7 ПК 2.8 ОК 1- 7,9, 10</p>	<p>УП.02 Учебная практика и</p>	<p>3</p>	<p>оренное занятие №28-29 Наблюдение и оценка выполнения работ при прохождении учебной практики</p>	<p>Дифференциро- ванный зачет</p>
<p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - подготавливать к работе, проверить технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и</p>	<p>ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3 ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7 ПК 2.8 ОК 1- 7,9, 10</p>	<p>ПП 02. Производственная практика</p>	<p>3</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения работ при прохождении производствен- ной практики</p>	<p>Дифференциро- ванный зачет</p>

<p>регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; - выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты; - оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. организовывать их хранение до момента использования; бирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - выбирать, применять, комбинировать</p>	<p>ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3 ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7 ПК 2.8 ОК 1-7,9, 10</p>	<p>Квалификационный экзамен</p>	<p>3</p>		<p>Экзамен</p>
--	--	---------------------------------	----------	--	----------------

<p>методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p>					
---	--	--	--	--	--

3.1. Типовые задания для оценки освоения ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

1. Практико-ориентированные занятия:

Практическое занятие №1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов.

Практическое занятие №2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.

Практическое занятие №3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов.

Практическое занятие №4. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов.

Практическое занятие №5.

Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих соусов.

Практическое занятие №6. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.

Практическое занятие №7. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.

Практическое занятие №8. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей

Лабораторное занятие № 1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента

Лабораторное занятие №2. Приготовление молочных, сладких супов.

Лабораторное занятие №3. Приготовление пюреобразных супов

Лабораторное занятие №4. Приготовление холодных супов

Лабораторное занятие №5. Приготовление супов региональной кухни.

Лабораторное занятие №6. Приготовление соусов на муке различной консистенции.

Лабораторное занятие №7. Приготовление соусов на сливках, сладких (десертных), региональных соусов

Лабораторное занятие №8. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов

Лабораторное занятие №9. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов

Лабораторное занятие №10 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов

Лабораторное занятие №11. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп.

Лабораторное занятие №12 . Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий

Лабораторное занятие №13. Приготовление горячих блюд из сыра.

2. Дифференцированный зачет

3. Квалификационный экзамен

3.2 Текущий контроль

Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента

1. Температура протираемого картофеля?

а/ не менее 80° С;

б/ не менее 60° С;

в/ не менее 40° С;

2. Способ нарезки моркови для приготовления котлет морковных?

а/ соломка;

б/ кубики;

в/ брусочки;

3. Режим варки овощей (кроме зеленых)?

а/ при бурном кипении и открытой крышке;

б/ при медленном кипении и закрытой крышке;

в/ при медленном кипении и открытой крышке;

4. Температура жира для жарки овощей во фритюре?

а/ 130-140° С;

б/ 150-160° С;

в/ 170-180° С;

5. Кулинарное использование зелени укропа?

а/ в свежем виде как приправа к блюдам, для украшения блюд;

б/ в отварном виде как дополнительный гарнир;

в/ в жареном виде как дополнительный гарнир;

6. Способ тепловой обработки для приготовления крокетов картофельных?

а/ жарка основным способом;

б/ жарка во фритюре;

в/ запекание;

7. Подготовка обработанных кабачков для фарширования?

а/ обжаривают с обеих сторон;

б/ отваривают до полуготовности;

в/ запекают;

8. Подачу крокетов картофельных производят?

а/ с соусом грибным;

б/ с маслом;

в/ со сметаной;

9. Форма котлет картофельных, морковных?

а/ округло-приплюснутая;

б/ шариков;

в/ овально-приплюснутая с одним заостренным концом;

10. Хранение очищенного картофеля производят?

- а/ на воздухе;
- б/ в холодной воде;
- в/ вообще не хранят;

11. Распределите овощные блюда по способу тепловой обработки и поставьте напротив способа тепловой обработки цифры, соответствующие блюдам;

Запекание	1. Картофель в молоке
Тушение	2. Котлеты картофельные
Варка	3. Каша из тыквы
Жарка основным способом	4. Крокеты картофельные
Жарка во фритюре	5. Рагу из овощей
Припускание	6. Ватрушки картофельные

12. Напротив названий групп овощей напишите цифру, соответствующую овощу, принадлежащему к этой группе;

Десертные	1. Петрушка
Томатные	2. Баклажаны
Тыквенные	3. Ревень
Корнеплоды	4. Огурцы

13. Напротив названий овощей напишите цифру, соответствующую способу нарезки данного овоща;

Морковь	1. Груши
Лук репчатый	2. Гребешки
Капуста белокочанная	3. Кольца
Лук зеленый	4. Шпалки
Картофель	5. Шашки

С 14 по 19 вопросы запишите краткие ответы.

14. Назовите использование отходов после очистки картофеля.

15. Назовите процесс деления овощей по размеру.

16. Определите способ тепловой обработки: варка в небольшом количестве жидкости или в собственном соке?

17. Назовите процесс, который производят с овощами для облегчения очистки?

18. Определите способ тепловой обработки, способствующий наилучшему сохранению питательных веществ?

19. Перечислите вспомогательные способы тепловой обработки.

20. Вставьте в инструкцию по ТБ при эксплуатации электрооборудования пропущенные слова.

а/ При приготовлении пищи в наплитной посуде следует открывать крышки (как?) 1._____.

б/ После окончания работы разборку механизма начинают производить только после (чего?) 2._____ привода и полной

3._____ всех движущихся частей.

Эталон ответов:		Кол-во суш. операций
1. а	6. б	10
2. а	7. б	
3. б	8. а	
4. в	9. в	
5. а	10. б	
11.		6.
Запекание	6. Ватрушки картофельные	
Тушение	5. Рагу из овощей	
Варка	1. Картофель в молоке	
Жарка основным способом	2. Котлеты картофельные	
Жарка во фритюре	4. Крокеты картофельные	
Припускание	3. Каша из тыквы	
		4
Десертные	3. Ревень	
Томатные	2. Баклажаны	
Тыквенные	4. Огурцы	
Корнеплоды	1. Петрушка	
12.		
13.		5
Морковь	2. Гребешки	
Лук репчатый	3. Кольца	
Капуста белокочанная	5. Шашки	
Лук зеленый	4. Шпалки	
Картофель	1. Груши	
14. На производство крахмала.		1.
15. Калибровка.		1.
16. Припускание		1.
17. Бланширование (ошпаривание)		1.
18. Варка на пару.		1.
19. Пассерование, бланширование (ошпаривание), термостатирование, опаливание		4.
20. 1 – на себя, 2 – отключения, 3 – остановки		3
ВСЕГО:		37

**Задания для оценки освоения теоретического курса
(тестирование)**

**Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов
разнообразного ассортимента**

- 1. Режим варки овощей зеленого цвета (для сохранения их окраски)?**
 - а/ при бурном кипении и открытой крышке;
 - б/ при медленном кипении и закрытой крышке;
 - в/ при медленном кипении и открытой крышке;
- 2. Жир, который нельзя использовать для жарки во фритюре?**
 - а/ растительное масло;
 - б/ сливочное масло;
 - в/ кулинарный жир;
- 3. Группа грибов, к которой относятся грузди?**
 - а/ губчатые;
 - б/ пластинчатые;
 - в/ сумчатые;
- 4. Подготовка капусты для приготовления голубцов?**
 - а/ отваривают до полуготовности в подсоленной воде;
 - б/ обжаривают листья с обеих сторон;
 - в/ отваривают до полной готовности;
- 5. Основной компонент для приготовления солянки овощной?**
 - а/ огурцы соленые;
 - б/ капуста тушеная;
 - в/ грибы соленые или маринованные;
- 6. Способ тепловой обработки для приготовления ватрушек, пирожков картофельных?**
 - а/ жарка основным способом;
 - б/ жарка во фритюре;
 - в/ запекание;
- 7. Форма картофельных зраз?**
 - а/ овально-приплюснутую;
 - б/ округло-приплюснутую;
 - в/ форму кирпичика с овальными краями;
- 8. Температура подачи горячих овощных блюд?**
 - а/ 85 – 90° С;
 - б/ 75 – 80° С;
 - в/ 60 – 65° С;
- 9. Время хранения горячих овощных блюд на раздаче (кроме цветной капусты, спаржи, кукурузы)?**
 - а/ не более 1 часа;
 - б/ не более 2 часов;
 - в/ не более 4 часов;
- 10. Нарушение требований к качеству, при котором блюда снимаются с реализации?**
 - а/ недосол;
 - б/ пригорелый вкус и запах;

в/ неправильная нарезка;

- 11. Распределите овощные блюда по способу тепловой обработки и поставьте напротив способа тепловой обработки цифры, соответствующие блюдам.**

Запекание	1. Картофельное пюре
Тушение	4. Картофель пай
Варка	2. Зразы картофельные
Жарка основным способом	3. Каша из тыквы
Жарка во фритюре	5. Рагу из овощей
Припускание	6. Пирожки картофельные

- 12. Напротив названий групп овощей напишите цифру, соответствующую овощу, принадлежащему к этой группе.**

Десертные	1. Патиссоны
Томатные	2. Редис
Тыквенные	3. Артишок
Корнеплоды	4. Перец болгарский

- 13. Напротив названий овощей напишите цифру, соответствующую способу нарезки данного овоща.**

Морковь	1. Бочонки
Лук репчатый	2. Гребешки
Капуста белокочанная	3. Полукольца
Лук зеленый	4. Шпалки
Картофель	5. Шашки

С 14 по 19 вопросы запишите краткие ответы.

- 14. Напишите, что делают, чтобы удалить из капустных овощей гусениц.**
15. Назовите 2 способа очистки овощей?
16. Назовите процесс, который производят для удаления из овощей посторонних примесей, загнивших и побитых экземпляров?
17. Назовите процесс, который производят, чтобы удалить из баклажанов горечь?
18. Определите способ тепловой обработки: жарка в большом количестве жира?
19. Перечислите комбинированные способы тепловой обработки.
20. Вставьте в инструкцию по ТБ при эксплуатации электрооборудования пропущенные слова.
а/ Перед началом работ вы на электроплитах надо проверить их (что?)
1. _____ и (какое?) 2. _____ состояние.
б/ Перед началом работы на машинах и механизмах после сборки необходимо проверить их работу на 3. _____.

Эталон ответов:		Кол-во сущ. операций												
1. а 2. б 3. б 4. а 5. б 6. в 7. в 8. в 9. б 10. б		10												
11.	<table border="1"> <tr> <td>Запекание</td> <td>6. Пирожки картофельные</td> </tr> <tr> <td>Тушение</td> <td>5. Рагу из овощей</td> </tr> <tr> <td>Варка</td> <td>1. Картофельное пюре</td> </tr> <tr> <td>Жарка основным способом</td> <td>2. Зразы картофельные</td> </tr> <tr> <td>Жарка во фритюре</td> <td>4. Картофель пай</td> </tr> <tr> <td>Припускание</td> <td>3. Каша из тыквы</td> </tr> </table>	Запекание	6. Пирожки картофельные	Тушение	5. Рагу из овощей	Варка	1. Картофельное пюре	Жарка основным способом	2. Зразы картофельные	Жарка во фритюре	4. Картофель пай	Припускание	3. Каша из тыквы	6
Запекание	6. Пирожки картофельные													
Тушение	5. Рагу из овощей													
Варка	1. Картофельное пюре													
Жарка основным способом	2. Зразы картофельные													
Жарка во фритюре	4. Картофель пай													
Припускание	3. Каша из тыквы													
	<table border="1"> <tr> <td>Десертные</td> <td>3. Артишок</td> </tr> <tr> <td>Томатные</td> <td>4. Перец болгарский</td> </tr> <tr> <td>Тыквенные</td> <td>1. Патиссоны</td> </tr> <tr> <td>Корнеплоды</td> <td>2. Редис</td> </tr> </table>	Десертные	3. Артишок	Томатные	4. Перец болгарский	Тыквенные	1. Патиссоны	Корнеплоды	2. Редис	4				
Десертные	3. Артишок													
Томатные	4. Перец болгарский													
Тыквенные	1. Патиссоны													
Корнеплоды	2. Редис													
12.														
13.	<table border="1"> <tr> <td>Морковь</td> <td>2. Гребешки</td> </tr> <tr> <td>Лук репчатый</td> <td>3. Кольца</td> </tr> <tr> <td>Капуста белокочанная</td> <td>5. Шашки</td> </tr> <tr> <td>Лук зеленый</td> <td>4. Шпалки</td> </tr> <tr> <td>Картофель</td> <td>1. Груши</td> </tr> </table>	Морковь	2. Гребешки	Лук репчатый	3. Кольца	Капуста белокочанная	5. Шашки	Лук зеленый	4. Шпалки	Картофель	1. Груши	5		
Морковь	2. Гребешки													
Лук репчатый	3. Кольца													
Капуста белокочанная	5. Шашки													
Лук зеленый	4. Шпалки													
Картофель	1. Груши													
14. Выдерживают в соленой воде		1												
15. Механический и ручной		1												
16. Сортировка		1												
17. Солят и оставляют до выделения сока		1												
18. Во фритюре		1												
19. Тушение, запекание, варка с последующей обжаркой, брезирование		4												
20. 1 – заземление, 2 – санитарно-техническое, 3 – холостом ходу.		3												
ВСЕГО:		37												

Шкала оценки усвоения знаний

Количество набранных баллов	Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
		балл (отметка)	вербальный аналог
37 – 33	100-90	5	отлично
32 – 30	89-80	4	хорошо
29 - 26	79-70	3	удовлетворительно
Менее 26	Менее 70	2	неудовлетворительно

Критерии оценки

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента

1. Укажите крупы, из которых приготавливают крупеник?

- а) рисовая, пшеничная;
- б) гречневая;
- в) гречневая, рисовая;
- г) перловая, пшеничная.

2. В какое блюдо добавляют творог?

- а) запеканка рисовая;
- б) пудинг манный;
- в) лапшевник;
- г) клецки манные.

3. Какие продукты входят в рецептуру лапшевника?

- а) макароны, молоко, желтки, творог, сухари, сахар, маргарин;
- б) вермишель, вода, творог, сахар, маргарин, сметана, сухари, яйца, соль;
- в) макароны, вода и молоко, яйца, сахар, сухари, творог;
- г) макароны, томат, творог, яйца, сметана, маргарин.

4. Консистенция каш зависит?

- а) от соотношения крупы и воды;
- б) от вида крупы;
- в) от способа варки;
- г) от вида жидкости.

5. В процессе варки крупы поглощают большое количество воды за счет?

- а) декстринизации крахмала;
- б) клейстеризации крахмала;
- в) меланоидинообразования;
- г) карамелизации.

6. Какую рассыпчатую кашу можно варить тремя способами?

- а) рисовую;
- б) гречневую;
- в) перловую;
- г) пшеничную.

7. При варке макаронные изделия увеличиваются в массе в?

- а) 5-6 раз;
- б) в 2 раза;
- в) в 2,5-3 раза;
- г) в 8 раз.

8. В какой каше зерна должны быть набухшими, проваренными и легко отделяющимися друг от друга?

- а) вязкая;
- б) рассыпчатая;
- в) жидкая;
- г) вязкая на молоке.

9. Бобовые варят?

- а) при открытой крышке;
- б) при бурном кипении;
- в) при закрытой крышке и слабом кипении;
- г) при умеренном кипении.

10. При варке бобовые увеличиваются в массе?

- а) более чем в 2 раза;

- б) в 5 раз;
- в) не увеличиваются;
- г) в 4 раза.

11. Вязкие каши варят на,, разбавленном

12. Пудинги отличаются от запеканок тем, что их готовят в, в их состав входят взбитые

13. В процессе варки бобовых подливают воду, так как если подлить, то развариваемость бобовых

14. При варке каш, когда крупа набухнет и поглотит всю воду, перемешивание, поверхность каши, котел закрывают крышкой, уменьшают нагрев до температуры и оставляют кашу для

15. Бобовые замачивают в течение для ... варки и сохранения

16. Соотнесите способы варки макаронных изделий и блюда:

А. Сливной способ	Блюда	Б. Несливной способ
	1. Лапшевник с творогом	
	2. Макароны с маслом	
	3. Макаронник	
	4. Макароны с томатом	
	5. Макароны с сыром	
	6. Макароны, запеченные с сыром	

17. Определите продукты, входящие в состав запеканки рисовой:

- 1) вода;
- 2) молоко;
- 3) взбитые белки яиц;
- 4) сухари пшеничные;
- 5) изюм;
- 6) цукаты;
- 7) маргарин столовый;
- 8) сметана;
- 9) крупа рисовая;
- 10) яйца;
- 11) цедра;
- 12) орехи;
- 13) сахар;
- 14) соль.

Эталон ответов

1. б.
2. в.
3. б.
4. а.
5. б.
6. а.
7. в.
8. б.
9. в.
10. а.
11. на молоке; воде; на молоке, разбавленном водой.
12. формах, яичные белки.
13. горячую, холодную, замедляется.
14. прекращают, выравнивают, 90-100° С, упревание.
15. 5-8 часов, для сокращения сроков, форм;
16. А – 2, 4, 5;
Б – 1, 3, 6.
17. 1, 2, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 13, 14.

Тема: «Блюда из яиц и творога»

1. Яйцо в «мешочек» варят?

- а) 2,5-3 мин;
- б) 4,5-5 мин;
- в) 7 мин;
- г) 8 мин.

2. Процесс свертывания белка яйца начинается при температуре?

- а) 80°C;
- б) 40°C;
- в) 50°C;
- г) 60°C.

3. В какое блюдо из творога добавляют изюм, орехи?

- а) сырники;
- б) пудинг;
- в) запеканка;
- г) вареники ленивые.

4. Яйца, молоко, соль, кусочки сливочного масла – проварить. Какое это блюдо?

- а) яичная кашка;
- б) омлет;
- в) драчена;
- г) яичница натуральная.

5. Срок хранения пудинга творожного?

- а) 1 час;
- б) 15 мин.;
- в) 30 мин.;
- г) не подлежит хранению.

6. Срок хранения сырников, блинчиков с творогом?

- а) 1 час;
- б) 15 мин;
- в) 30 мин;
- г) 2 часа.

7. Пудинг – это?

- а) жареное блюдо;
- б) запеченное блюдо;
- в) сваренное на пару;
- г) отварное.

8. Продукты, необходимые для приготовления омлета?

- а) яйца, мука, сметана, соль;
- б) яйца, молоко, соль, сливочное масло, мука;
- в) молоко, яйца, соль, сливочное масло;
- г) яйца, вода, соль, сахар, мука.

9. Чем пудинг творожный отличается от запеканки?

- а) в массу добавляют взбитые яичные белки;
- б) в массу добавляют сметану;
- в) в массу добавляют муку;
- г) в массу добавляют размягченный маргарин или сливочное масло.

10. К отварным творожным блюдам относят?

- а) вареники, пудинги паровые;
- б) вареники, сырники;

- в) клецки, запеканки;
- г) блинчики с творогом, сырники.

11. Установите последовательность операций при приготовлении вареников с творогом?

- 1) формовка вареников;
- 2) приготовление теста;
- 3) охлаждение полуфабриката;
- 4) варка;
- 5) подготовка фарша.

11. Вареники закладывают в ... воду и варят с момента закипаниямин. Варят при кипении. Готовые вареники кладут в посуду с сливочным маслом.

12. Для приготовления вареников ленивых необходимо следующее сырье:

13. Варят вареники ленивые в кипящей воде мин.

14. Технологический процесс приготовления блинчиков с творогом состоит из следующих операций:

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)
- 5)

15. Распределите продукты для приготовления блюд?

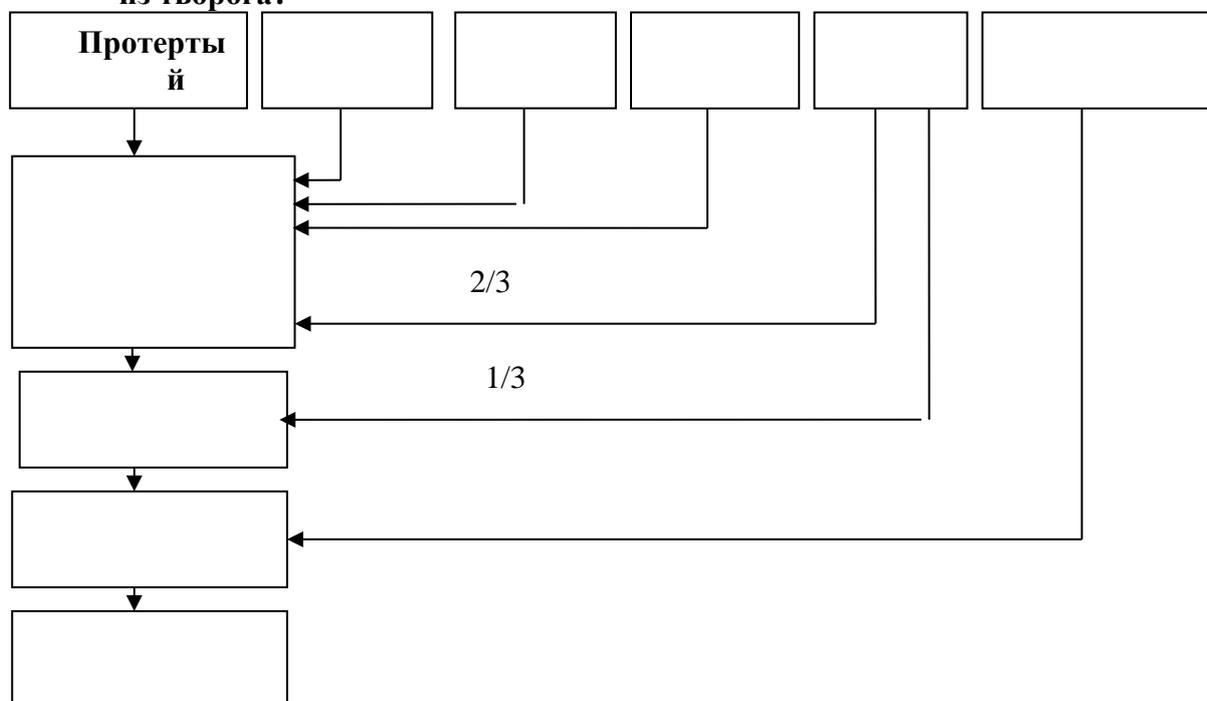
А. Омлет с мясными продуктами	Наименование продуктов	Б. Драчена
	1. Яйца	
	2. Молоко или вода	
	3. Мука пшеничная	
	4. Маргарин столовый	
	5. Молоко	
	6. Ветчина	
	7. Сметана	
	8. Грудинка копченая	
	9. Масло сливочное	

16. Установите соответствие между наименованием блюд и способами тепловой обработки?

Наименование блюд	А. Отварные	Б. Жареные	В. Запеченные
-------------------	-------------	------------	---------------

1. Яичная кашка 2. Яичница-глазунья 3. Яичница-глазунья с мясными продуктами 4. Омлет со шпиком 5. Омлет натуральный 6. Омлет с сыром 7. Яйца пашот 8. Омлет, фаршированный грибами 9. Омлет с жареным картофелем 10. Драчена 11. Яичная кашка с мясными продуктами 12. Яйцо всмятку			
---	--	--	--

17. Составить технологическую схему приготовления сырников из творога?

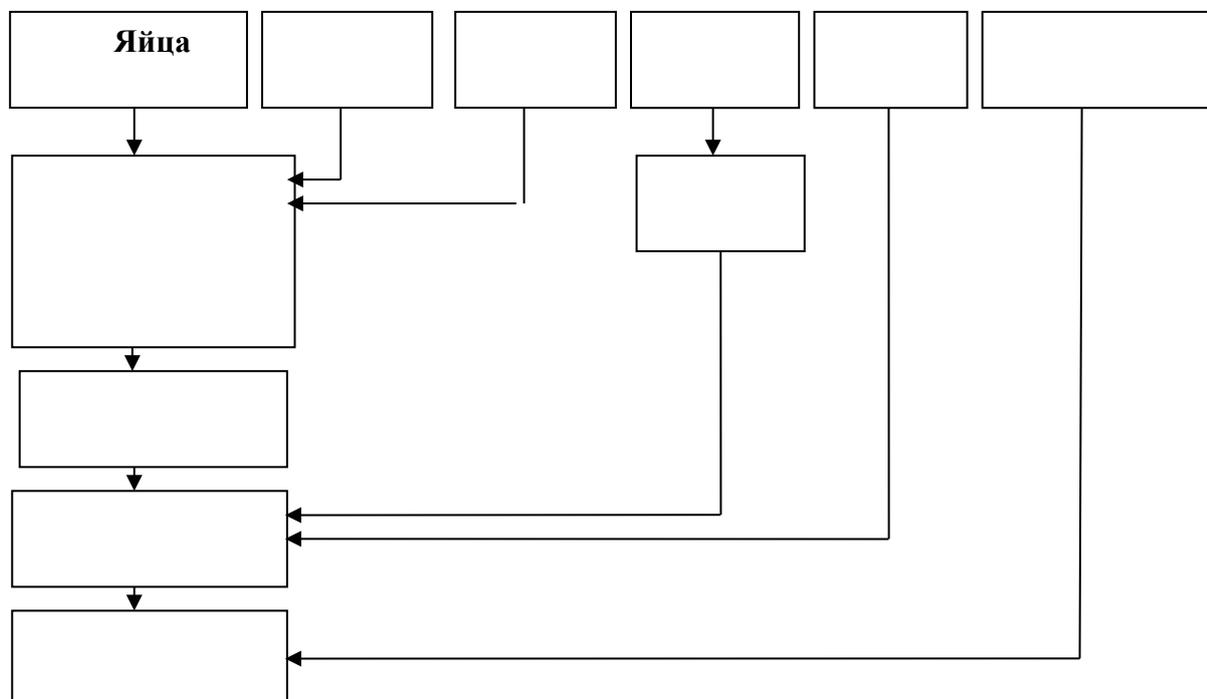


18. Соотнесите операции по приготовлению блюд в правильной последовательности?

А / Пудинг, запеченный из творога	Операции по приготовлению	Б / Запеканка из творога
-----------------------------------	---------------------------	--------------------------

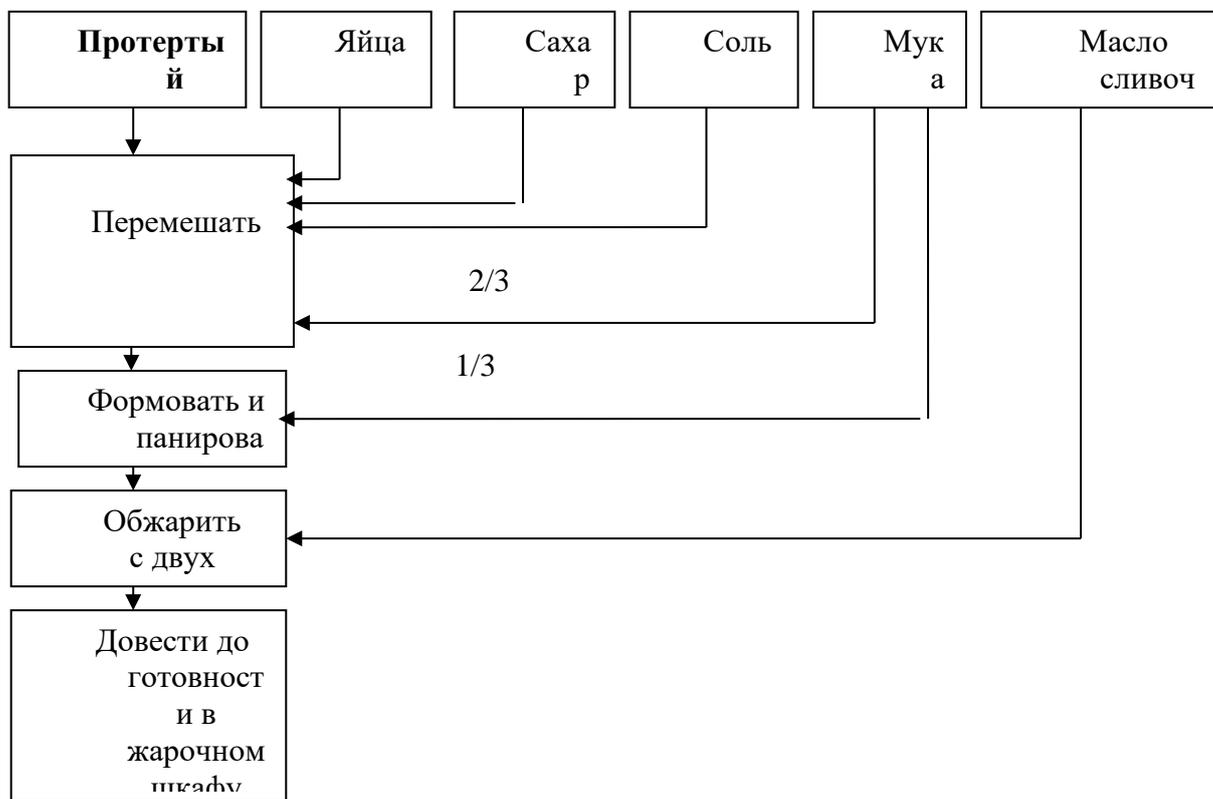
	<ol style="list-style-type: none"> 1. В горячей воде растворить ванилин и всыпать манную крупу 2. Протертый творог смешать с мукой или заваренной манной крупой 3. В протертый творог добавить яичные желтки с сахаром, охлажденную заваренную манную крупу 4. В массу добавить размягченный маргарин или сливочное масло 5. В массу добавить соль 6. Массу перемешать 7. Перед запеканием в массу добавляют яичные белки, взбитые до густой пены, и перемешивают 8. Форму или противень смазывают жиром и посыпают сухарями 9. В массу добавляют изюм, орехи 10. Поверхность массы смазывают сметаной 11. Запекают в жарочном шкафу до корочки 12. Полученную массу выкладывают на противень или в форму 13. В массу добавляют яйца с сахаром 	
--	---	--

19. Составить технологическую схему приготовления драчены?



Тема: «Блюда из яиц и творога»
Эталон ответов

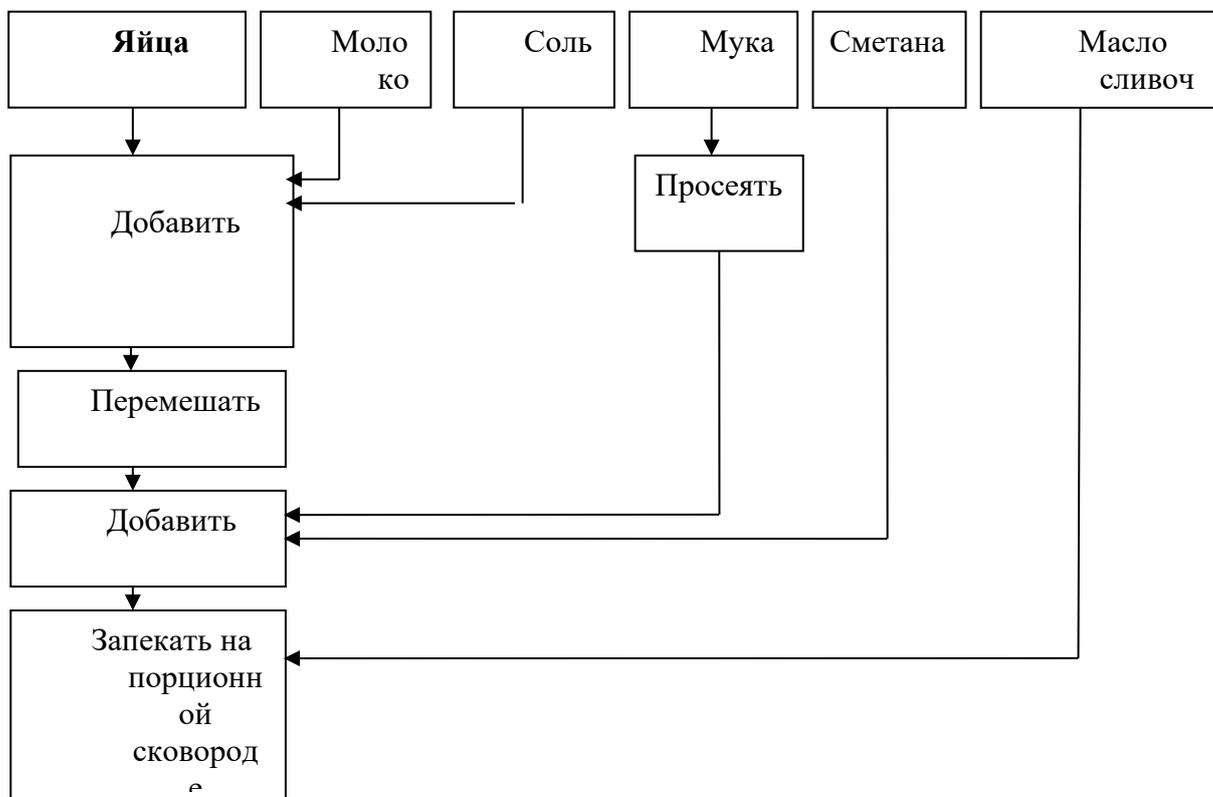
1. б.
2. в.
3. б.
4. а.
5. в.
6. б.
7. б, в.
8. в.
9. а.
10. а.
11. 2→5→1→3→4.
12. В кипящую подсоленную; 5-8 мин.; слабом; с растопленным.
13. Творог, яйца, сахар, соль, пшеничная мука; 3-4 мин.
14. 1) приготовление теста;
2) выпекание блинчиков;
3) приготовление фарша;
4) формование блинчиков;
5) обжаривание блинчиков.
15. А – 1, 2, 4, 6, 8, 9;
Б – 1, 3, 4, 5, 7.
16. А – 1, 8, 12, 13;
Б – 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9;
В – 5, 6, 10, 11.
17. Технологическая схема приготовления сырников из творога



18. А - 1→3→4→5→9→6→7→8→12→10→11;

Б - 2→13→5→8→12→10→11.

19. Технологическая схема драчены



Тема: «Мучные блюда. Мучные кулинарные изделия»

1. Наиболее благоприятная температура для развития дрожжей?

- а) 35-40° С;
- б) 45-50° С;
- в) 20-25° С;
- г) 50-55° С.

2. Температура опары должна быть?

- а) 27-29° С;
- б) 30-35° С;
- в) 25-27° С;
- г) 35-40° С.

3. Тесто для блинчиков разрыхляется за счет?

- а) добавление аммония углекислого;
- б) добавление соды;
- в) взбивание;
- г) добавление дрожжей.

4. Соотношение муки и жидкости при приготовлении теста для оладий равно?

- а) 1:1;
- б) 1:1,5;
- в) 1:2;
- г) 1:3.

5. Для чего следует производить обминку дрожжевого теста?

- а) для удаления избытка углекислого газа;
- б) для прекращения брожения;
- в) для равномерного распределения дрожжей;
- г) для удаления этилового спирта.

6. Установить последовательность операций при приготовлении дрожжевого опарного теста?

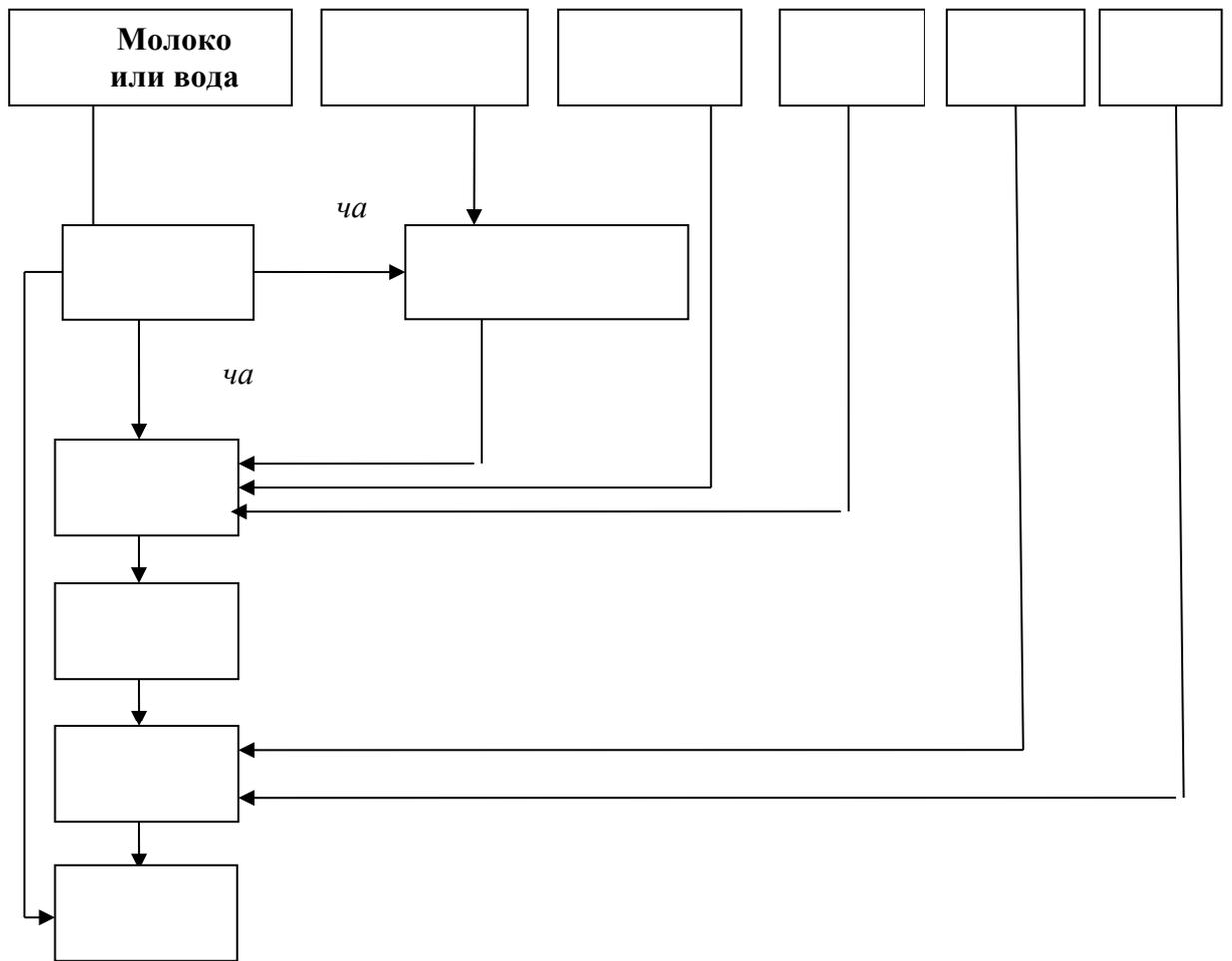
- 1) брожение теста;
- 2) брожение опары;
- 3) замес теста;
- 4) приготовление опары.

7. Установить соответствие:

А/ Тесно без дрожжевое	Изделия, блюда	Б/ Тесто дрожжевое
	1. Блины	
	2. Оладьи	
	3. Пельмени	
	4. Лапша	
	5. Вареники	
	6. Блинчики	

8. Тесто для оладий готовят также, как и для, но консистенции и без добавления

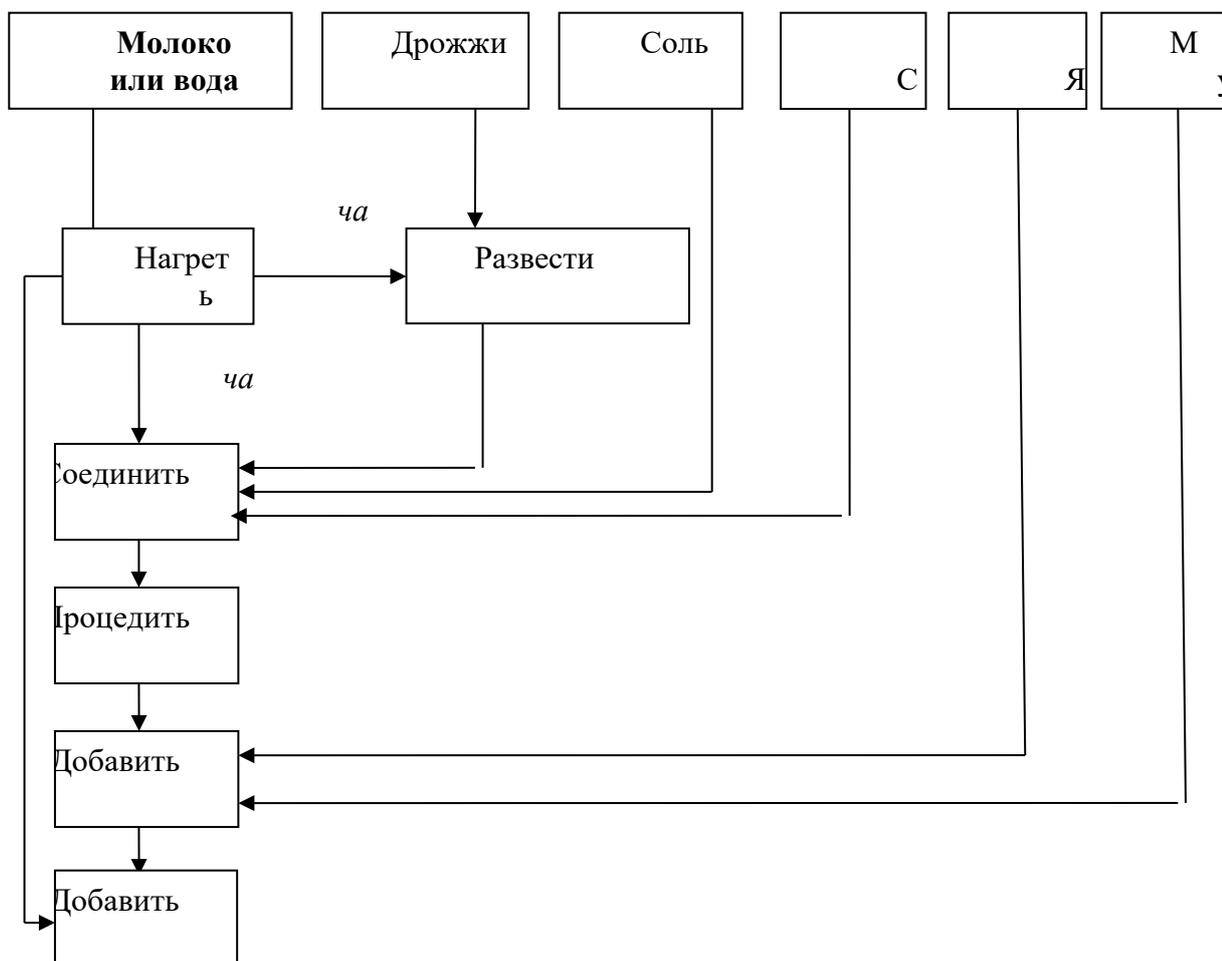
9. Построить технологическую схему приготовления теста для оладий?



Тема: «Мучные блюда. Мучные кулинарные изделия»

Эталон ответов

1. а.
2. а.
3. в.
4. а.
5. а.
6. 4, 2, 3, 1.
7. А – 3,4,5,6;
Б – 1,2;
8. блинов, более густой, жира.
9. Схема:



Шкала оценки усвоения знаний

Количество набранных баллов	Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
		балл (отметка)	вербальный аналог
26– 25	100-90	5	отлично
24 – 22	89-80	4	хорошо
21- 18	79-70	3	удовлетворительно
Менее 17	Менее 70	2	неудовлетворительно

Критерии оценки

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента

Вариант №1.

1. Продолжите предложение: « Бульон – это ...»
2. Вставьте пропущенную часть предложения: в зависимости от вида используемого сырья бульоны бывают:
а) _____ б) _____ в) _____ г) _____ д) _____ .
3. Вставьте пропущенную часть предложения: в конце варки бульона куски мяса вынимают, а бульон _____ .
4. Продолжите предложение: за 30- 40 минут до конца варки костного бульона добавляют _____ и _____ .
5. Определите название супа по набору сырья: бульон, капуста белокочанная, картофель, морковь, лук, жир, огурцы соленые, томат, соль, специи, сметана, зелень.
6. Вставьте пропущенную часть: различают несколько способов подготовки свеклы для борщей: а) _____ б) _____ в) _____ .
7. Дан брак: Рассольник ленинградский недосолен. Указать способ устранения брака.
8. Пассерованные овощи закладывают в суп:
а) за 5-7 минут до готовности;
б) за 10-15 минут до готовности;
в) за 3 минуты до готовности.
9. Укажите правила подачи заправочных супов.
10. Для чего готовый суп настаивают?
11. Укажите особенности приготовления супа молочного рисового (на смеси воды и молока).
12. Укажите правильный ответ: температура подачи заправочных супов
а) не ниже 65⁰С ; б) не ниже 75⁰С; в) 55-60⁰С.
13. Срок реализации молочных супов:
а) 2 часа; б) 3-4 часа; в) 40-60 минут.
14. Огурцы для рассольников:
а) пассеруют с жиром 15 минут;
б) закладывают в суп без предварительной подготовки;
в) припускают 15 минут.
15. Основой красных соусов является:
а) красная мучная пассеровка и белый бульон;
б) красная мучная пассеровка и коричневый бульон;
в) белая мучная пассеровка и белый бульон.
16. Укажите сущность приема « защипывание соуса».
17. Определите название соуса по набору сырья: уксус, сахар, соль, черный молотый перец, растительное масло, горчица.
18. Дайте характеристику белой мучной пассеровки:
С жиром: цвет _____, температура пассерования _____ .
Без жира: цвет _____, температура пассерования _____ .
19. Соусы молочные средней густоты используют:
а) для подачи блюд и тушения;
б) для запекания блюд;

в) как связующая основа в морковные котлеты, сырники, для фарширования котлет из птицы.

20 . Установите соответствие между разновидностями соусов и сроками их реализации.

Соусы	Срок
Молочный жидкий	1-1,5
Соусы красный основной и белый основной	в течение суток
Молочный густой	2-3 суток
Молочный средней густоты	используют сразу, хранению не подлежат
Соус сметанный, польский и сухарный	3-4 часа
Соус маринад овощной с томатом	2 часа

Вариант №2

1. Продолжите предложение: «Заправочные супы – это супы, которые...»

2. Вставьте пропущенную часть предложения: «Для варки бульона подготовленные продукты закладывают в котел и заливают _____ водой»

3. Вставьте пропущенную часть предложения: «Чтобы бульон был прозрачный и ароматный, во время варки нужно выполнять следующие правила:

а) _____; б) _____.»

4. О каком бульоне идет речь? «Варят 50-60 минут. Сразу после закипания кладут сырые белые корни и репчатый лук»

5. Определите название супа по набору сырья: «Бульон или вода, капуста белокочанная, картофель, морковь, свекла, лук репчатый, томат, жир кулинарный, уксус, сахар, перец болгарский сладкий, соль, специи, шпик свиной, чеснок, сметана и зелень.»

6. Вставьте пропущенную часть предложения: «Свеклу для борщей тушат с добавлением следующих компонентов:

а) _____; б) _____; в) _____; г) _____; д) _____.»

7. Проставьте цифрами последовательность приготовления блюда «Щи из квашеной капусты с картофелем»

Доводят до кипения
Закладывают картофель
Бульон доводят до кипения
Проваривают несколько минут
Закладывают тушеную капусту
За 5-7 минут до готовности добавляют соль, специи
Добавляют пассерованные овощи, томат
Доводят до готовности и настаивают.

8. Соль, специи закладывают в супы:

а) за 5-7 минут до готовности; б) за 10-15 минут до готовности;

в) за 3 минуты до готовности.

9. Укажите особенности приготовления блюда суп молочный с макаронами на цельном молоке.

10. Как подготавливают томат – пюре для приготовления заправочных супов?

11. Определить название соуса по набору продуктов: морковь, лук репчатый, томат, масло растительное, бульон рыбный, соль, сахар, уксус, перец черный горошком, лавровый лист, гвоздика, корица.

12. Температура подачи соусов:

а) не ниже 65⁰С; б) не ниже 75⁰С; в) 55-60⁰С.

13. Срок реализации заправочных супов:

а) 2 часа; б) 3-4 часа; в) 40-60 минут;

14. Вставьте пропущенную часть предложения: «К холодным супам относят:

1) _____ , 2) _____, 3) _____ .»

15. Основой белых соусов является:

- а) красная мучная пассеровка и белый бульон;
- б) красная мучная пассеровка и коричневый бульон;
- в) белая мучная пассеровка и белый бульон.

16. Что такое масляные смеси? Приведите пример данной группы соусов.

17. Определите название соуса по набору сырья: морковь, лук репчатый, томат, масло растительное, бульон, соль, сахар, уксус, перец черный горошком, лавровый лист, гвоздика, корица.

18. Дайте характеристику красной мучной пассеровки

С жиром: цвет _____, температура пассерования _____

Без жира цвет _____, температура пассерования _____

19. Густые молочные соусы используют

- а) для подачи блюд и тушения б) для запекания блюд
- в) как связующая основа в морковные котлеты, сырники, для фарширования котлет из птицы

20. Укажите технологию приготовления соуса сладкого из яблок.

Эталон ответов.

Вариант №1.

1. Бульон – это отвар, полученный при варке в воде мяса, костей, птицы, рыбы, грибов.
2. Мясной, костный, мясо-костный, бульон из птицы, рыбный бульон.
3. Процеживают.
4. За 30–40 мин до конца варки кладут слегка подпеченные корни и лук, для ароматизации – стебли пряных овощей, связанные в пучок.
5. Рассольник домашний.
6. Тушение, пассерование, варка.
7. Довести до вкуса.
8. б)
9. Бульон или отвар доводят до кипения. Подготовленные продукты закладывают только в кипящий бульон или отвар в определенной последовательности в зависимости от продолжительности варки так, чтобы они были доведены до готовности одновременно. При варке супов с квашеной капустой, солеными огурцами, щавелем, уксусом и картофелем в первую очередь закладывают картофель, варят почти до готовности, а затем закладывают продукты, содержащие кислоту, так как картофель в кислой среде плохо разваривается. Пассерованные овощи закладывают в суп за 10–15 мин до готовности. Заправочные супы, кроме супов с картофелем, крупами, мучными изделиями, заправляют мучной пассеровкой за 5–10 мин до окончания варки. Варят супы при слабом кипении, так как при бурном кипении овощи сильно развариваются, не сохраняют форму и улетучиваются ароматические вещества. Специи (лавровый лист, перец) и соль кладут в суп за 5–7 мин до его готовности. Сваренные супы оставляют без кипения

на 10– 15 мин для того, чтобы они настоялись, жир всплыл на поверхность и сделался более прозрачным, а суп стал ароматным. Отпускают горячие супы в подогретой тарелке или суповой миске. Вначале кладут прогретые кусочки мяса, птицы или рыбы, нашинкованные грибы (грибы можно положить непосредственно в котел), наливают суп, посыпают мелко нарезанной зеленью укропа, петрушки или лука для обогащения супа витаминами, улучшения аромата, вкуса и внешнего вида (2–3 г нетто на порцию). Если супы отпускают со сметаной, то её кладут в тарелку с супом или подают в соуснике отдельно. Норма отпуска супа на порцию может быть 500, 400, 300, 250 г в зависимости от спроса потребителей.

10. Для формирования вкуса.

11. Перебранную и промытую крупу засыпают в кипящую подсоленную воду, варят до полуготовности, вливают горячее молоко и доводят до готовности.

12. а)

13. а)

14. Окрошка, борщ холодный, свекольник холодный.

15. в)

16. Смеси масляные представляют собой размягченное сливочное масло, перемешанное с измельченными добавками в виде сыра, горчицы, сельди, килек, зелени, сформованное и охлажденное. Масло зелёное. Масло селёдочное. Масло сырное.

17. Соус Винегрет.

18. При температуре 120 °С до кремового оттенка, без жира до светло-желтого цвета.

19. б).

20. 1-а, 2-д, 3-б, 4-г, 5-е, 6-в.

Вариант №2.

1. Заправочными супами называют супы, при приготовлении которых в бульоне, грибном отваре или воде проваривают до готовности овощи, картофель, крупы, бобовые, макаронные изделия. Эти супы заправляют пассерованными овощами.
2. Холодной.
3. а) пену; б) жир.
4. Рыбный
5. Борщ украинский.
6. Бульон, томат, сахар, уксус, жир.
7. 3,2,1,4,5,7,6,8.
8. а).
9. Если варят суп на цельном молоке, то крупу предварительно варят в воде 5–7 мин, откидывают на сито и дают стечь воде. Подготовленную крупу закладывают в кипящее молоко и варят до готовности.
10. Развести небольшим количеством жидкости, пассеровать.
11. Соус рыбный.
12. а).
13. а).
14. Окрошка, борщ холодный, свекольник холодный.
15. в).
16. Смеси масляные представляют собой размягченное сливочное масло, перемешанное с измельченными добавками в виде сыра, горчицы, сельди, килек, зелени, сформованное и охлажденное. Масло зелёное. Масло селёдочное. Масло сырное.
17. Соус красный.
18. При температуре 150°C при непрерывном помешивании до красновато-коричневого цвета без жира, с жиром при той же температуре до появления коричневого цвета.
19. в).
20. Соус яблочный. Яблоки промывают, удаляют сердцевину с семенами, нарезают ломтиками и припускают в воде. Припущенные яблоки протирают, соединяют с отваром, сахаром, лимонной кислотой, доводят до кипения и вводят разведенный крахмал. Вновь доводят до кипения при помешивании. В готовый яблочный соус можно добавить корицу. Соус подают к запеканке, пудингам, блинчикам, гренкам с фруктами.

Тестовые задания для оценки освоения МДК

Теоретическая часть: Выберите один правильный ответ

1. В какое блюдо добавляют творог:

- а) запеканка рисовая; б) пудинг манный; **в) лапшевник;** г) клецки манные.

2. Консистенция каш зависит:

- а) от соотношения крупы и воды;** б) от вида крупы; в) от способа варки

3. В процессе варки крупы поглощают большое количество воды за счет:

- а) декстринизации крахмала;
б) клейстеризации крахмала;
в) меланоидинообразования;
г) карамелизации.

4. В какой каше зерна должны быть набухшими, проваренными и легко отделяющимися друг от друга:

- а) вязкая;
б) рассыпчатая;
в) жидкая;
г) вязкая на молоке.

5. Бобовые варят:

- а) при открытой крышке;
б) при бурном кипении;
в) при закрытой крышке и слабом кипении;
г) при умеренном кипении.

6. Яйцо в «мешочек» варят:

- а) 2,5-3 мин;
б) 4,5-5 мин;
в) 7 мин;
г) 8 мин.

7. Процесс свертывания белка яйца начинается при температуре:

- а) 80°C;
б) 40°C;
в) 50°C;
г) 60°C.

8. Яйца, молоко, соль, кусочки сливочного масла – проварить. Какое это блюдо?

- а) яичная кашка;** б) омлет;
в) драчена; г) яичница натуральная.

9. Срок хранения сырников, блинчиков с творогом:

- а) 1 час;
б) 15 мин;
в) 30 мин;
г) 2 часа.

10. Продукты, необходимые для приготовления омлета:

- а) яйца, мука, сметана, соль;
б) яйца, молоко, соль, сливочное масло, мука;
в) молоко, яйца, соль, сливочное масло;
г) яйца, вода, соль, сахар, мука.

11. Чем пудинг творожный отличается от запеканки?

- а) в массу добавляют взбитые яичные белки;**
б) в массу добавляют сметану;
в) в массу добавляют муку;
г) в массу добавляют размягченный маргарин или сливочное масло.

12. Столовые яйца - это яйца, срок хранения которых не превышает со дня снесения:

а) 15 суток;

б) 7 суток;

в) 1 месяц.

13. В чем причина затягивания белой пленкой желтка у яичницы- глазуньи:

а) жаренье при низкой температуре;

б) жаренье при закрытой крышке;

в) в нее добавили избыточное количество соли.

14. Почему бобовые промывают только холодной водой?

а) для предупреждения развития молочнокислого брожения;

б) сохранения питательных веществ;

в) сохранения формы.

15. Какие перечисленных макаронных изделий относят к трубчатым?

а) ракушки, спиральки;

б) вермишель, спагетти;

в) макароны, перья.

16. Виды рыбы, которые относятся к лососевым:

а) осетр, горбуша, окунь;

б) горбуша, сёмга, форель;

в) сёмга, форель, севрюга;

г) треска, судак, сельдь.

17. Какие существуют способы замораживания рыбы:

а) естественное, искусственное и смешанное;

б) циркулирующей морской водой;

в) быстрое и медленное.

18. Какая температура внутри тканей оттаявшей рыбы:

а) -2°C ;

б) 2°C

в) 0°C .

19. Какие виды п/ф из рыбы используют для варки:

а) рыбу в целом виде, порционные п/ф, мелкокусковые п/ф;

б) рыбу в целом виде, порционные п/ф;

в) мелкокусковые п/ф.

20. Какие виды панировки используют при приготовлении п/ф для жаренья основным способом:

а) мучную, красную, белую хлебную;

б) двойную, мучную, красную, белую хлебную, тесто-кляр;

в) мучную, белую хлебную;

21. С какой целью в рыбную котлетную массу добавляют часть отварной рыбы :

а) для увеличения вязкости;

б) увеличения рыхлости;

в) повышения сочности;

22. Укажите причину уменьшения массы рыбы при тепловой обработке:

а) плавление жиров;

б) изменение коллагена;

в) уплотнение белков с выpressовыванием межмышечного сока.

23. Для жарки основным способом порционные куски рыбы нарезают под углом :

а) 40° ;

б) 60° ;

в) 90° ;

г) 30° .

24. В фаршированном виде чаще всего приготавливают:

а) треску, пикшу, навагу;

б) осетра, лосось, сельдь;

в) щуку, судака, карпа;

г) щуку, налима, окуня

25. К головоногим моллюскам относятся:

- а) омары, лангусты; б) раки, кальмары; в) кальмары, осьминоги; г) мидии, трепанги
- 26. Какие вещества при варке рыбы переходят в отвар и придают вкус бульону, способствуют возбуждению аппетита:**
- а) альбумины; б) глобулины; в) экстрактивные; г) коллаген.
- 27. Вареную рыбу хранят в бульоне при температуре 50-60°C:**
- а) 2 ч; б) 1 ч; в) 30 мин; г) 1,5 ч.
- 28. При припускивании рыбы добавляют:**
- а) белые коренья, лук, специи, белое виноградное вино, лимонную кислоту, отвар от шампиньонов, сливочное масло;
- б) морковь, лук, специи, белое вино, лимон;
- в) белые коренья, лук, специи, сок лимона, томат;
- г) белые коренья, лук, помидоры, специи, лимонную кислоту, отвар шампиньонов.
- 29. Когда снимают пену с поверхности бульона при припускивании рыбы:**
- а) после закипания;
- б) в процессе варки;
- в) не снимают;
- 30. Какие добавки помогут сохранить форму нежной рыбы при ее варке:**
- а) уксус столовый, специи и томат-пюре;
- б) уксус столовый, огуречный рассол и лимонная кислота;
- в) уксус столовый, лимонная кислота, соевый соус.
- 31. Какой температурный режим рекомендуется при варке рыбы:**
- а) 100 °С;
- б) 85-90°С;
- в) 65 °С;
- г) 75°С.
- 32. Какие соусы рекомендуют к отварной рыбе:**
- а) соус рассол, паровой;
- б) Польский, Голландский, томатный;
- в) Польский, томатный, майонез.
- 33. Для жарки используют следующие части говядины:**
- а) лопаточная, пашина;
- б) толстый и тонкий края, вырезка;
- в) боковая, наружные части задней части;
- г) покромка, грудинка, шея.
- 34. Определите форму нарезки мяса для бефстроганова**
- а) кубики 30-40г;
- б) брусочки длиной 30-40 мм, массой 5-7г;
- в) брусочки длиной 30-40мм массой 10-15 г;
- г) кубики 20-30 г
- 35. Как называется полуфабрикат из натурально-рубленой массы в который шпиг нарезают мелкими кубиками?**
- а) фрикадельки; б) шницель; в) бифштекс; г) люля-кебаб.
- 36. Основное назначение приема маринования мяса:**
- а) повышение сочности, улучшение вкусовых и ароматических качеств;
- б) размягчение соединительной ткани, улучшение вкуса, аромата;
- в) предохранение от потери влаги;
- г) придание золотистой корочки при тепловой обработке.
- 37. Полуфабрикаты из натурально-рубленой массы:**
- а) шницель, бифштекс, люля-кебаб;
- б) тельное, рулет, биточки;
- в) фрикадельки, люля-кебаб, рулет;
- г) тефтели, рулет, шницель.
- 38. Для приготовления котлет пожарских используется:**

- а) кнельная масса из птицы;
- б) **котлетная масса из птицы;**
- в) натурально-рубленая масса из мяса;
- г) котлетная масса из мяса.

39. Из каких тканей состоит мясо:

- а) **мышечной, жировой, соединительной;**
- б) мышечной соединительной, костной;
- в) мышечной, жировой, костной.

40. Какую температуру имеет в толще мышц мороженое мясо:

- а) 0⁰С;
- б) 4⁰С;
- в) -6⁰С;
- г) -10⁰С.

41. Укажите цель дефростации:

- а) удобство приготовления п/ф;
- б) **максимальное восстановление первоначальных свойств мяса;**
- в) обеззараживание поверхности мяса.

42. Как правильно размораживать птицу:

- а) в холодной воде;
- б) **на воздухе;**
- в) в горячей воде;
- г) проточной воде.

43. Какова продолжительность перемешивания котлетной массы в фаршемешалке:

- а) **40-60с;**
- б) 5-10 мин.;
- в) 3 мин.;
- г) 15-20 мин..

44. К каким блюдам подают масло зеленое:

- а) к рыбным;
- б) **к бифштексу;**
- в) к запеканке картофельной.

45. Какой п/ф панируют в муке:

- а) рулет с яйцом;
- б) зразы натуральные;
- в) **тефтели.**

46. Какие части говядины используются для приготовления котлетной массы:

- а) **шея и пашина;**
- б) тазобедренная часть и шея;
- в) лопатка, пашина;
- г) вырезка.

47. Какой п/ф нарезают из говяжьей вырезки:

- а) эскалоп;
- б) ромштекс;
- в) **бифштекс;**
- г) котлетная масса.

48. Какой из животных жиров лучше усваивается:

- а) **свиной;**
- б) бараний;
- в) говяжий.

49. Какие части туши говядины используют для тушения:

- а) лопатка;
- б) **верхняя часть задней ноги;**
- в) вырезка.

50. В состав какого мясного блюда входят соленые огурцы:

- а) гуляш;
- б) мясо духовое;
- в) **азу;**
- г) бефстроганов.

4. Контрольно оценочные материалы для промежуточной аттестации по ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Структура дифференцированного зачета

К дифференцированному зачету по МДК 02.01. допускаются обучающиеся, прошедшие обучение в соответствии с учебным планом.

Дифференцированный зачет включает 4 варианта. Каждый вариант состоит из четырех заданий.

Задания дифференцированного зачета предлагаются ответом на вопросы в письменной форме. Варианты дифференцированного зачета равноценны по трудности, одинаковы по структуре, параллельны по расположению заданий: под одним и тем же порядковым номером во всех вариантах дифференцированного зачета находится задание, проверяющее один и тот же элемент содержания.

Задания дифференцированного зачета составлены на основе рабочей программы МДК 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.

4. Время проведения дифференцированного зачета

На выполнение дифференцированного зачета отводится 90 минут.

5. Критерии оценивания выполнения дифференцированного зачета

Задания оцениваются по 5-тибалльной шкале.

Оценка «5» (отлично) выставляется если обучающийся:

Описал полный и правильный ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии на основе изученного материала; выделил главные положения, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, фактами; последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал, формулирует точное определение и истолкование основных понятий.

Оценка «4» (хорошо) выставляется если обучающийся:

показал знания всего изученного программного материала. Написал полный и правильный ответ на основе изученных теорий, но допустил незначительные ошибки и недочёты при выполнении изученного материала, небольшие неточности при использовании терминов;

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется если обучающийся:

письменно изложил ответы не систематизировано, фрагментарно, не всегда последовательно; показал недостаточность отдельных знаний и умений; дал нечёткие определения понятий. Знание и усвоение материала на уровне минимальных требований программы

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется если обучающийся:

не раскрыл основное содержание материала; слабо сформировал ответ, при ответе на вопросы допустил более двух грубых ошибок и большого числа негрубых при описании изученного материала, значительное несоблюдение основных правил культуры письменной речи, правил оформления письменных работ.

Задания для оценки освоения МДК

1 вариант

1. Перечислить виды варочно – жарочного оборудования.

2. Определите производственную деятельность заготовочных предприятий:
 - а) обрабатывающие сырье, приготавливающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;
 - б) вырабатывающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;
 - в) выполняющие полный производственный цикл по обработке сырья, приготовлению п/ф, выпускающие готовую продукцию и реализующие ее.
3. Дать характеристику организации рабочих мест в рыбном цехе.
4. Дать характеристику организации рабочих мест в суповом отделении.

2 вариант.

1. Правила эксплуатации электрических плит.
2. Определите деятельность предприятий с полным производственным циклом:
 - а) работающие на сырье 2-3 наименований;
 - б) обрабатывающие сырье и производящие п/ф;
 - в) перерабатывающие сырье, вырабатывающие п/ф, производящие готовую продукцию и реализующие ее.
3. Организация работы овощного цеха.
4. Перечислить виды аппаратов для жарки и выпечки.

3 вариант.

1. Опишите правила эксплуатации и безопасности при работе картофелеочистительной машины.
2. Дать характеристику производственной деятельности столовой.
3. Ассортимент выпускаемой продукции специализируемых предприятий:
 - а) разнообразные блюда;
 - б) различные полуфабрикаты;
 - в) продукция из определенного вида сырья.
4. Перечислить оборудование устанавливаемое в соусном отделении горячего цеха.

4 вариант.

1. Перечислить виды холодильного оборудования.
2. Опишите последовательность организации рабочего места в мясном цехе.
3. Дайте объяснение калибровки картофеля для очистительной машины:
 - а) для большей загрузки в рабочую камеру;
 - б) для равномерной очистки;
 - в) для быстрой загрузки.
4. Правила эксплуатации холодильного оборудования.

Структура дифференцированного зачета

К дифференцированному зачету по МДК 02.02. допускаются обучающиеся, прошедшие обучение в соответствии с учебным планом.

Дифференцированный зачет включает 2 варианта. Каждый вариант состоит из 50 тестовых заданий.

Задания дифференцированного зачета предлагаются ответом на вопросы и в письменной форме. Варианты дифференцированного зачета равноценны по трудности, одинаковы по структуре, параллельны по расположению заданий: под одним и тем же порядковым номером во всех вариантах дифференцированного зачета находится задание, проверяющее один и тот же элемент содержания.

Задания дифференцированного зачета составлены на основе рабочей программы МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

4. Время проведения дифференцированного зачета

На выполнение дифференцированного зачета отводится 90 минут.

5. Критерии оценивания выполнения дифференцированного зачета

Задания экзаменационного билета оцениваются по 5-тибалльной шкале.

Оценка «5» (отлично) выставляется если обучающийся:

Описал полный и правильный ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии на основе изученного материала; выделил главные положения, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, фактами; последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал, формулирует точное определение и истолкование основных понятий.

Оценка «4» (хорошо) выставляется если обучающийся:

показал знания всего изученного программного материала. Написал полный и правильный ответ на основе изученных теорий, но допустил незначительные ошибки и недочёты при выполнении изученного материала, небольшие неточности при использовании терминов;

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется если обучающийся:

Письменно изложил ответы не систематизировано, фрагментарно, не всегда последовательно; показал недостаточность отдельных знаний и умений; дал нечёткие определения понятий. Знание и усвоение материала на уровне минимальных требований программы

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется если обучающийся:

не раскрыл основное содержание материала; слабо сформировал ответ, при ответе на вопросы допустил более двух грубых ошибок и большого числа негрубых при описании изученного материала, значительное несоблюдение основных правил культуры письменной речи, правил оформления письменных работ.

Тестовые задания для оценки освоения МДК 02.02.

Вариант №1

1. Помидоры, баклажаны, перец относятся к группе овощей:

- а) клубнеплоды; б) корнеплоды; в) **плодовые**; г) пряные.

2. К какому виду грибов относятся: лисички, рыжики, сыроежки, опята, грузди?

- а) **пластинчатые;** б) губчатые; в) сумчатые; г) трубчатые.

3. Какие грибы необходимо замачивать 3-4 часа?

- а) свежие; б) маринованные; в) солёные; **г) сушеные.**

4. Последовательность операций при механической обработке картофеля?

- а) сортировка, мытьё, очистка, мытьё, нарезка;

б) сортировка, калибровка, мытьё, очистка, дочистка, мытьё, нарезка;

- в) мытьё, очистка, дочистка, нарезка;

- г) мытьё, очистка, нарезка, сортировка.

5. Какие овощи перед фаршированием бланшируют?

- а) помидоры, баклажан; б) перец, кабачки, огурцы;

- в) перец, кабачки, капуста для голубцов;** г) картофель, помидоры, огурцы.

6. Способ тепловой обработки при приготовлении шницеля из капусты:

- а) варка и запекание; б) тушение и жарка; в) припускание и жарка;

г) варка и жарка.

7. В какое блюдо добавляют творог:

- а) запеканка рисовая; б) пудинг манный; **в) лапшевник;**

- г) клецки манные.

8. В процессе варки крупы поглощают большое количество воды за счет:

- а) декстринизации крахмала; **б) клейстеризации крахмала;**

- в) меланоидинообразования; г) карамелизации.

9. При варке макаронные изделия увеличиваются в массе в:

- а) 5-6 раз; б) в 8 раз; **в) в 2-2,5 раза;**

10. Яйцо в «мешочек» варят:

- а) 2,5-3 мин; **б) 4,5-5 мин;** в) 7 мин; г) 8 мин.

11. Яйца, молоко, соль, кусочки сливочного масла – проварить. Какое это блюдо?

- а) яичная кашка;** б) омлет; в) драчена; г) яичница натуральная.

12. Срок хранения пудинга творожного:

- 13. а) 1 час; б) 15 мин.; в) 30 мин.;** г) не подлежит хранению.

14. Чем пудинг творожный отличается от запеканки?

- а) в массу добавляют взбитые яичные белки;**

- б) в массу добавляют сметану; в) в массу добавляют муку;

- г) в массу добавляют размягченный маргарин или сливочное масло.

15. Наиболее благоприятная температура для развития дрожжей:

- 16. а) 25-35° С;** б) 45-50° С; в) 20-25° С; г) 50-55° С..

17. Соотношение муки и жидкости при приготовлении теста для оладий равно:

- а) 1:1; б) 1:1,5; в) 1:2; г) 1:3.

18. От чего зависит концентрация бульона?

а) соотношение продуктов и воды;

б) от времени варки;

в) от способа варки;

19. Характерной особенностью заправочных супов является:

а) подготовленные продукты закладываются в определенной последовательности, провариваются в жидкой основе и заправляются пассерованными овощами;

б) продукты закладывают только в воду и заправляются пассерованными овощами;

в) продукты закладываются в отвар из овощей или грибов и заправляются пассерованными овощами.

20. В рецептуру какого из борщей входит фасоль:

- а) борщ флотский; б) борщ сибирский; в) борщ украинский.

21. Что добавляют в рассольник для придания острого вкуса:

а) белые коренья, припущенные овощи;

б) процеженный и прокипяченный огуречный рассол;

в) свекольный настой..

22. Что является основой сладких супов:

а) фруктовые отвары, сиропы, экстракты, соки и шоре из фруктов;

б) яблоки, груши и персики;

в) цитрусовые и косточковые плоды и ягоды.

23. Что является жидкой основой для приготовления холодных супов:

а) хлебный квас, свекольный отвар, отвар из овощей, кефир;

б) сметана или майонез;

в) принципиального значения жидкая основа не имеет, главное - состав гарнира;

24. Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка применяют прием:

- а) стерилизации; б) зашипывания; в) бланширования; г) процеживания.

25. Какая пассеровка используется для приготовления соуса сметанного натурального:

- а) жировая мучная; б) холодная мучная; в) сухая мучная.

26. При приготовлении соуса майонез для эмульгирования масла применяют:

- а) перемешивание; б) растирание; в) нагревание; г) взбивание..

27. Основные горячие соусы хранят:

- а) от 3 до 4 ч; б) от 1 до 2 ч; в) от 2 до 3 ч; г) от 4 до 5 ч.

28. Какие существуют способы замораживания рыбы:

- а) естественное, искусственное и смешанное;
б) циркулирующей морской водой;

в) быстрое и медленное.

29. Виды рыбы, которые относятся к лососевым:

- а) осетр, горбуша, окунь;
б) горбуша, сёмга, форель;
в) сёмга, форель, севрюга;
г) треска, судак, сельдь.

30. Какая температура внутри тканей оттаявшей рыбы:

- а) -2°C ; б) 2°C **в) 0°C .**

31. Какие виды панировки используют при приготовлении п/ф для жаренья основным способом:

- а) мучную, красную, белую хлебную;**
б) двойную, мучную, красную, белую хлебную, тесто-кляр;
в) мучную, белую хлебную;

32. Укажите причину уменьшения массы рыбы при тепловой обработке:

- а) плавление жиров; б) изменение коллагена; **в) уплотнение белков с выпрессовыванием межмышечного сока.**

33. В фаршированном виде чаще всего приготавливают:

- а) треску, пикшу, навагу; б) осетра, лосось, сельдь;
в) щуку, судака, карпа; г) щуку, налима, окуня

34. Какие вещества при варке рыбы переходят в отвар и придают вкус бульону, способствуют возбуждению аппетита:

- а) альбумины; б) глобулины; **в) экстрактивные;** г) коллаген.

35. При припуске рыбы добавляют:

- а) белые коренья, лук, специи, белое виноградное вино, лимонную кислоту, отвар от шампиньонов, сливочное масло;**
б) морковь, лук, специи, белое вино, лимон;
в) белые коренья, лук, специи, сок лимона, томат;
г) белые коренья, лук, помидоры, специи, лимонную кислоту, отвар шампиньонов.

36. Какие добавки помогут сохранить форму нежной рыбы при ее варке:

- а) уксус столовый, специи и томат-пюре;
б) уксус столовый, огуречный рассол и лимонная кислота;
в) уксус столовый, лимонная кислота, соевый соус.

37. Какие соусы рекомендуют к отварной рыбе:

а) соус рассол, паровой;

б) Польский, Голландский, томатный;

в) Польский, томатный, майонез. **Распределите овощные блюда по способу тепловой обработки и поставьте напротив цифры способа тепловой обработки цифры, соответствующие блюдам.**

1.	Запекание	1. Картофельное пюре
2.	Тушение	4. Картофель пай
3.	Варка	2. Зразы картофельные
4.	Жарка основным способом	3. Каша из тыквы
5.	Жарка во фритюре	5. Рагу из овощей
6.	Припускание	6. Пирожки картофельные

38. Назовите процесс, который производят с овощами для облегчения очистки?

39. При варке каш, когда крупа набухнет и поглотит всю воду, перемешивание ... ,поверхность каши ..., котел закрывают крышкой, уменьшают нагрев до температуры ...и оставляют кашу для

40. При варке супов с квашеной капустой, солеными огурцами,щавелем, уксусом в первую очередь закладывают... и варят почти до ..., так как ... в кислой среде ...

41. Определите продукты необходимые для приготовления:

Соуса польского	а) яйца, сахар, вино сухое белое, лимон, вода, кислота лимонная;
	б) масло сливочное, сухари пшеничные, кислота лимонная;
	в) яйца, масло сливочное, вода, мука, лимон;
	д) масло сливочное, яйца, петрушка, лимон или кислота лимонная, соль.

42. В состав какого мясного блюда входят соленые огурцы:

а) гуляш; б) мясо духовое; в) азу; г) бефстроганов.

43. Из каких тканей состоит мясо:

- а) мышечной, жировой, соединительной;
- б) мышечной, соединительной, костной;
- в) мышечной, жировой, костной;
- г) мышечной, соединительной, костной, жировой.

44. Отделение мяса от кости называется:

а) обвалка; б) жиловка; в) зачистка; г) доочистка.

45. При какой температуре происходит более правильное размораживание мяса?

- а) от 8 до 10°C в течение 3...4 сут;
- б) от 20 до 25 °С в течение 12...24 ч;
- в) от 0 до 6 ... 8 °С в течение 1... 3 сут;
- г) от 9 до 15 °С в течение 10...12 ч.

46. Вырезку говяжьё используют порционными кусками для:

- а) лангета, филе, бифштекса;
- б) антрекота, зраз отбивных;
- в) ромштекса, шницеля;
- г) антрекота, бифштекса.

47. Какая панировка используется для шницеля натурального рубленого?

- а) белая; б) мучная; в) сухарная; г) льезон.
48. Для каких изделий приготавливают котлетную массу с меньшим количеством хлеба?
а) шницель; б) биточки; в) тефтели; г) фрикадельки.
49. Какая часть бараньей туши используется для приготовления рубленой массы?
а) лопатка; б) грудинка; в) шейная; г) тазобедренная.
50. Какой полуфабрикат нарезают из говяжьей вырезки?
а) антрекот; б) шашлык «по-московски»;
в) гуляш. г) азу.

Тестовые задания для оценки освоения МДК 02.02.

Вариант №2

1. Форма нарезки картофеля для блюда «Картофель в молоке»:

- а) соломка; б) крупный кубик; в) мелкий кубик; г) брусочки.

2. Укажите нарушения технологического процесса приготовления картофельного пюре, если оно получилось клейким, тягучим:

- а) не доварили картофель, добавили горячее кипяченое молоко;
б) протирали картофель остывшим, добавили горячее кипяченое молоко;
в) протирали картофель горячим, добавили горячее кипяченое молоко;
г) не обсушили картофель, добавили горячее кипяченое молоко.

3. Температура подачи блюд из овощей:

- а) 75°C; б) 65°C; в) 55°C; г) 80°C.

4. Картофель жареный во фритюре солят:

- а) во время жарки; б) после жарки; в) не солят; г) перед жаркой.

5. Зеленые овощи варят:

- а) в подсоленной кипяченой воде при закрытой крышке;
б) в большом количестве бурно кипящей воды при открытой крышке;
в) заливают холодной водой и варят на малом огне;
г) на пару.

6. Запеченные блюда из овощей хранят:

- а) 2 ч; б) 4 ч; в) 30 мин; г) 6 ч.

7. Укажите крупы, из которых приготавливают крупеник:

- а) рисовая, пшенная; б) гречневая, пшеничная;
в) гречневая, рисовая; г) перловая, пшеничная.

8. Консистенция каш зависит:

- а) от соотношения крупы и воды; б) от вида крупы; в) от способа варки.

9. В какой каше зерна должны быть набухшими, проваренными и легко отделяющимися друг от друга:

- а) вязкая; б) рассыпчатая; в) жидкая; г) вязкая на молоке.

10. Бобовые варят:

- а) при открытой крышке; б) при бурном кипении;

в) при закрытой крышке и слабом кипении; г) при умеренном кипении.

11. Процесс свертывания белка яйца начинается при температуре: а) 80°C; б) 40°C; в) 50°C; г) 60°C.

12. Срок хранения сырников, блинчиков с творогом:

а) 1 час; б) 15 мин; в) 30 мин; г) 2 часа.

13. Продукты, необходимые для приготовления омлета:

а) яйца, мука, сметана, соль; б) яйца, молоко, соль, сливочное масло, мука;

в) молоко, яйца, соль, сливочное масло; г) яйца, вода, соль, сахар, мука.

14. К отварным творожным блюдам относят:

а) вареники, пудинги паровые; б) вареники, сырники;
в) клецки, запеканки; г) блинчики с творогом, сырники.

15. Тесто для блинчиков разрыхляется за счет:

а) добавление аммония углекислого; б) добавление соды;
в) взбивание; г) добавление дрожжей.

16. При изготовлении теста для блинчиков на 1 кг. муки берется жидкости:

а) 4 л; б) 2,5 л; в) 1,5 л; г) 3 л.

17. Какие супы заправляют льезоном и сливочным маслом:

а) молочные супы; б) сладкие супы; в) супы-пюре; г) прозрачные супы.

18. Борщи- это заправочные супы в состав которых обязательно входит:

а) свекла; б) крупа; в) фасоль.

19. Что является обязательной составной частью рассольников:

а) соленые огурцы, огуречный рассол и белые корни;

б) свежая капуста, картофель, фасоль или перловая крупа;

в) пшено, огурцы, морковь, лук.

20. Как правильно варить крупы и макаронные изделия для молочных супов:

а) сразу в молоке;

б) сваренные крупы и макаронные изделия до полной готовности закладывать в кипяченое молоко;

в) крупы и макаронные изделия варят в воде до полуготовности, а затем добавляют кипяченое молоко.

21. В чем отличие сладких супов от компотов:

а) в супах много ароматизаторов и цедры цитрусовых;

б) супы имеют кисловатый вкус и более густую консистенцию жидкой основы;

в) отличительных особенностей нет.

22. Для приготовления белой пассеровки просеянную пшеничную муку нагревают при температуре:

а) 80-90°C; б) 50-60°C; в) 110-120°C; г) 130-140°C..

23. Для какого соуса используют коричневый бульон?

- а) томатного; **б) лукового;** в) сметанного.

24. Для подачи к блюдам и тушения используют соусы:

- а) средней густоты; б) густые; **в) жидкие;** г) вязкие.

25. К жирным продуктам подают соусы:

- а) нежные; б) кислые; **в) острые;** г) неострые.

26. Основные горячие соусы хранят:

- а) от 3 до 4 ч;** б) от 1 до 2 ч; в) от 2 до 3 ч; г) от 4 до 5 ч.

27. Какие существуют способы замораживания рыбы:

а) естественное, искусственное и смешанное;

б) циркулирующей морской водой;

в) быстрое и медленное.

28. Какие виды п/ф из рыбы используют для варки:

а) рыбу в целом виде, порционные п/ф, мелкокусковые п/ф;

б) рыбу в целом виде, порционные п/ф;

в) мелкокусковые п/ф.

29. С какой целью в рыбную котлетную массу добавляют часть отварной рыбы :

а) для увеличения вязкости; **б) увеличения рыхлости;** в) повышения сочности;

30. Для жарки основным способом порционные куски рыбы нарезают под углом:

- а) 40°; б) 60°; в) 90°; **г) 30°.**

31. К головоногим моллюскам относятся:

а) омары, лангусты; б) раки, кальмары; **в) кальмары, осьминоги;**

32. Вареную рыбу хранят в бульоне при температуре 50-60°C:

- а) 2 ч; б) 1 ч; **в) 30 мин;** г) 1,5 ч.

33. Когда снимают пену с поверхности бульона при припускивании рыбы:

а) после закипания; б) в процессе варки; **в) не снимают;**

34. Какой температурный режим рекомендуется при варке рыбы:

- а) 100 °C; б) **85-90°C;** в) 65 °C; г) 75°C.

35. Какие соусы рекомендуют к отварной рыбе:

а) соус рассол, паровой;

б) Польский, Голландский, томатный;

в) Польский, томатный, майонез.

36. Распределите овощные блюда по способу тепловой обработки и поставьте напротив способа тепловой обработки цифры, соответствующие блюдам:

1.	Запекание	1. Картофель в молоке
----	-----------	-----------------------

2.	Тушение	2. Котлеты картофельные
3.	Варка	3. Каша из тыквы
4.	Жарка основным способом	4. Крокеты картофельные
5.	Жарка во фритюре	5. Рагу из овощей
6.	Припускание	6. Ватрушки картофельные

37. Определите способ тепловой обработки: варка в небольшом количестве жидкости или в собственном соке?

38. Вареники закладывают в ... воду и варят с момента закипания ... мин. Варят при ... кипении. Готовые вареники кладут в посуду с ... сливочным маслом.

39. Молоко для молочных супов разводят ... в соотношении 1/2

40. По набору продуктов определите соус: масло растительное, желтки яиц, горчица столовая, сахар, уксус, корнишоны.

41. В состав какого мясного блюда входят соленые огурцы:

а) гуляш; б) мясо духовое; в) азу; г) бефстроганов.

42. Из каких тканей состоит мясо:

а) мышечной, жировой, соединительной;

б) мышечной, соединительной, костной;

в) мышечной, жировой, костной;

г) мышечной, соединительной, костной, жировой.

43. Отделение мяса от кости называется:

а) обвалка; б) жиловка; в) зачистка; г) доочистка.

44. При какой температуре происходит более правильное размораживание мяса?

а) от 8 до 10 °С в течение 3...4 сут;

б) от 20 до 25 °С в течение 12...24 ч;

в) от 0 до 6 ... 8 °С в течение 1... 3 сут;

г) от 9 до 15 °С в течение 10...12 ч.

45. Вырезку говяжью используют порционными кусками для:

а) лангета, филе, бифштекса;

б) антрекота, зраз отбивных;

в) ромштекса, шницеля;

г) антрекота, бифштекса.

46. Какая панировка используется для шницеля натурального рубленого?

а) белая; б) мучная; в) сахарная; г) льезон.

47. Для каких изделий приготавливают котлетную массу с меньшим количеством хлеба?

а) шницель; б) биточки; в) тефтели; г) фрикадельки.

48. Какая часть бараньей туши используется для приготовления рубленой массы?

а) лопатка; б) грудинка; в) шейная; г) тазобедренная.

50. Какой полуфабрикат нарезают из говяжьей вырезки?

а) антрекот; б) шашлык «по-московски»;

в) гуляш. г) азу.

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений СПО. – 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 512 с.

Основные источники:

1. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений СПО. – 5-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.

2. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений СПО. – 4-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.

Дополнительные источники:

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие. – Изд. 2-е. – Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 374 с.

2. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов. Практикум: учебное пособие для студентов учреждений СПО. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 128 с.

3. Качурина Т.А. Кулинария: учебное пособие для студентов учреждений СПО. - 7-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 272с., ил.

4. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие для студентов учреждений СПО. – 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 192 с.

5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студентов учреждений СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.

6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06): учебное пособие /авт.-сост. А.А. Богачева и др. – Ростов н/Д : Феникс, 2018. – 141с.

7. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. Проф. образования / В. В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

8. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие для студентов учреждений СПО. – 7-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 304с., ил.

9. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06) : учеб. пособие / авт.-сост. А.А. Богачёва, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. – Ростов н/Д : Феникс, 2018. – 141, [1] с. – (Среднее профессиональное образование).

Интернет ресурсы:

1. <http://www.iprbookshop.ru/> Электронно-библиотечная система IPRbooks
2. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания.
3. Энциклопедия специй. От аниса до шалфея [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eknigi.org/kulinarija/>