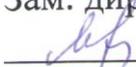


Министерство образования и науки Республики Бурятия
ГАПОУ РБ «Политехнический техникум»

Утверждаю
Зам. директора по УР
 О.Н. Мордовская
«03» сентября 2018 г.

**Комплект
контрольно-оценочных средств
по профессиональному модулю**

ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление
сложной холодной кулинарной продукции

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Селенгинск, 2018год

РАССМОТРЕНО

на заседании ПМК № 1

«03» сентября 2018 г., протокол № 1

Председатель ПМК

 Е. В. Вторушина
(подпись)

СОГЛАСОВАНО

Руководитель МЦ

 Т. В. Орлова
(подпись)

«03» сентября 2018 г.

Автор:

Панченко Ольга Гаврииловна – преподаватель специальных дисциплин

Эксперты от работодателя:

ОАО «Селенгинский ЦКК» Начальник цеха общественного питания
И.С.Малкова

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

Итогом этого экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

1.1. Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю *ПМ. 02* «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 1

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, лёгких и сложных холодных закусок.	<ul style="list-style-type: none">• разработка ассортимента холодных закусок из овощей, мяса, рыбы и с/х птицы;• умение работать с товаросопроводительными документами;• умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;• использование основных методов проверки качества сырья;• выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;• расчет массы брутто и нетто овощей, мяса, рыбы и с/х птицы для изготовления сложных холодных закусок;• осуществление точного и правильного взвешивания на весах;• организация технологического процесса и приготовление из овощей, мяса, рыбы и с/х птицы для холодных сложных закусок;• приготовление из овощей, мяса, рыбы и с/х птицы холодных сложных закусок, используя различные методы, оборудование и инвентарь;• контроль качества и безопасность холодных закусок из овощей, мяса, рыбы и с/х птицы.
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы.	<ul style="list-style-type: none">• разработка ассортимента холодных сложных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы;• умение работать с товаросопроводительными документами;• умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;• использование основных методов проверки качества сырья;• выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;• расчет массы брутто и нетто рыбы, мяса, птицы для приготовления сложных холодных блюд;• осуществление точного и правильного взвешивания на весах;• организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы для сложных блюд;• подготовка рыбы, мяса, с/х птицы для холодных сложных

	<p>блюда, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <ul style="list-style-type: none"> • контроль качества и безопасность холодных блюд сложного приготовления.
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	<ul style="list-style-type: none"> • разработка ассортимента приготовления сложных холодных соусов; • умение работать с товаросопроводительными документами; • умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; • использование основных методов проверки качества сырья и продуктов; • выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; • расчет сырья для приготовления холодных соусов; • осуществление точного и правильного взвешивания на весах; • организация технологического процесса приготовления сложных холодных соусов; • приготовление сложных холодных соусов, используя различные методы, оборудование и инвентарь; • контроль качества и безопасность приготовленных соусов.

Таблица 2

Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбор схем и методов решения профессиональных задач в соответствии с целями и способами их достижения, определёнными руководителем, в области ведения технологических процессов, производства сложной холодной кулинарной продукции.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- анализ рабочей ситуации; - контроль, оценка и коррекция результатов собственной деятельности в области ведения технологических процессов производства сложной холодной кулинарной продукции.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами, потребителями в ходе обучения.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- демонстрация подготовки к работе производственного помещения, соблюдение санитарных норм и правил.

2.2 Перечень ОК, которые не могут быть оценены в ходе экзамена квалификационного и поэтому требуют отдельной формы проверки - портфолио.

ПК/ОК	Основные показатели результата	Текущий контроль	Дополнительные формы контроля		Промежуточная аттестация по практике
			Портфолио	Курсовая работа	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии,	- демонстрация интереса к будущей профессии.	- выполнение домашних заданий; - посещение тематических выставок; - участие в	+		+

проявлять к ней устойчивый интерес.		конкурсах профессионального мастерства; - заниматься самообразованием.			
ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации с целью качественного выполнения профессиональных задач.	- работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий; - заполнение технологических карт на блюда.	+		+
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Подготовка презентаций по темам МДК 02.01	+		+

1.2. В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- ПО 1. - разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов.
- ПО 2. - расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд, закусок и соусов.
- ПО 3. - проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов.
- ПО 4. - организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов.
- ПО 5. - приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.
- ПО 6. - сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи.
- ПО 7. - декорирования блюд сложными холодными соусами.
- ПО 8. - контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.

уметь:

- У 1. - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

- У 2. - использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- У 3. - проводить расчеты по формулам;
- У 4. - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- У 5. - выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- У 6. - выбирать температурный и временный режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- У 7. - оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

знать:

- З 1. - ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- З 2. - варианты сочетаемости хлебобулочных изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- З 3. - правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- З 4. - способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- З 5. - требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- З 6. - требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок из них;
- З 7. - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- З 8. - температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- З 9. - ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- З 10. - правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- З 11. - правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- З 12. - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- З 13. - технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. Блюда из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- З 14. - варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- З 15. - методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- З 16. - варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- З 17. - варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- З 18. - технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- З 19. - варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- З 20. - гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;

- 3 21. - требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- 3 22. - риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- 3 23. - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Таблица 3

Элементы модуля	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК. 02.01	Экзамен
ПП. 02.01	Дифференцированный зачет
ПМ. 02	Экзамен квалификационный

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Общие положения

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса профессионального модуля предусматривает использование накопительной системы оценивания:

3.2. Задания для оценки освоения МДК 02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции».

3.2.1. Тест - это инструмент оценивания обученности обучающихся, состоящий из системы тестовых заданий, стандартизированной процедуры проведения, обработки и анализа результатов.

Проверяемые результаты обучения: У1;У2.;У3; У4; У5; У6; У7. 31;32;33; 34; 35; 36; 37; 38; 39; 310; 311; 312; 313; 314; 315; 316; 317; 318; 319; 320; 321.

Тема 1 «Технология приготовления канапе, лёгких и сложных холодных закусок»

1. Крошечные бутерброды массой 60—80 г, толщиной 0.5 см — 0,7 см, называются:
 - а) валованы;
 - б) канапе;
 - в) тарталетки;
 - г) все ответы верны.
2. Небольшие корзиночки из теста, которые заполняют всевозможными начинками – как сладкими, так и несладкими, называются:
 - а) валованы;
 - б) канапе;
 - в) тарталетки;
 - г) все ответы верны.
3. Закуска из французской кухни, выпеченная из слоеного теста в форме башенки, внутри которой находится всевозможная начинка: грибная, мясная, овощная, сладкая, называется:
 - а) валованы;
 - б) канапе;

- в) тарталетки;
 - г) все ответы верны.
4. Блюда, которые традиционно подают на фуршетах, называются:
- а) холодные закуски;
 - б) горячие закуски;
 - в) бутерброды;
 - г) салаты.
5. Чем отличается холодная закуска от холодного блюда:
- а) температурой подачи;
 - б) оформлением;
 - в) ингредиентами;
 - г) весом?
6. Закуска, представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены дополнительные пищевые продукты, называется:
- а) канапе;
 - б) пита;
 - в) бутерброд;
 - г) гренка.
7. Горячие бутерброды носят название:
- а) гренки;
 - б) пита;
 - в) хот-дог;
 - г) крутон.
8. Какой бутерброд относится к группе горячих закусочных бутербродов:
- а) гренки;
 - б) пита;
 - в) хот-дог;
 - г) крутон.
9. Хлеб с кармашком, в которую кладут начинку, называется:
- а) гренки;
 - б) пита;
 - в) хот-дог;
 - г) крутон.
10. Снэки в переводе с английского обозначают:
- а) холодная закуска;
 - б) горячая закуска;
 - в) лёгкая закуска;
 - г) салат.
11. Масса валована после выпекания должна составлять:
- а) 5 гр.;
 - б) 10 гр.;
 - в) 15 гр.;
 - г) 20 гр.
12. Для крутона-муаль ломтик хлеба вырезают в форме:
- а) ромба;
 - б) квадрата;
 - в) круга;
 - г) треугольника.
13. Какое название носит филе из кур фаршированное:
- а) муаль;
 - б) галантин;
 - в) фромаж;
 - г) шофруа.

14. Сыр из дичи носит название:

- а) муаль;
- б) галантин;
- в) фромаж;
- г) шофруа.

15. Как называется курица фаршированная

- а) муаль;
- б) галантин;
- в) фромаж;
- г) шофруа?

Тема 2 «Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и с/х птицы»

1. Кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков — хлебцев, носит название:

- а) паштет;
- б) террин;
- в) бетерброд;
- г) галантин.

2. Фарш из дичи, мяса, печени, яиц, грибов, трюфелей и пр., приготовленный особым образом, носит название:

- а) паштет;
- б) террин;
- в) бетерброд;
- г) галантин.

3. Ланспик - это:

- а) мясной концентрированный бульон;
- б) рыбный концентрированный бульон;
- в) рыбный бульон с желатином;
- г) мясной бульон с желатином.

4. Сложный гарнир из разных сортов зелени и овощей или из фруктов, носит название:

- а) бланкет;
- б) демигляс;
- в) корнет;
- г) масседуан.

5. Жир, снятый во время варки бульона для заливного, содержащий в себе немного бульона или воды, называется

- а) брез;
- б) фритюр;
- в) фюме;
- г) масляная смесь.

6. Как называется фарш из телячьей печёнки и свиного шпика, в прожаренном виде, покрытый блестящей плёнкой:

- а) годиво;
- б) гратен;
- в) галантин;
- г) крутон?

7. Как называются зелёные части петрушки, сельдерея, укропа и порея, связанные в пучок:

- а) веник;
- б) венок;
- в) стог;
- г) букет?

8. Какой из ниже перечисленных веществ не является желирующим:

- а) желатин;
- б) крахмал;

- в) пектин;
- г) сливки.

9. Не заправленные салаты и винегреты можно хранить в течение:

- а) 8 часов;
- б) 10 часов;
- в) 12 часов;
- г) 14 часов.

10. Срок хранения паштетов составляет:

- а) 20 часов;
- б) 24 часа;
- в) 26 часов;
- г) 28 часов.

11. Рыбные холодные блюда с гарниром заправленные соусом хранят не более:

- а) 20 минут;
- б) 30 минут;
- в) 40 минут;
- г) 60 минут.

12. Грибную икру собственного приготовления хранят в течение:

- а) 12 часов;
- б) 24 часов;
- в) 36 часов;
- г) 48 часов.

13. Температура подачи холодных блюд и закусок составляет:

- а) 8-10°C;
- б) 10-12°C;
- в) 12-14°C ;
- г) 14-16°C.

14. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:

- а) сезона;
- б) типа предприятия;
- в) наличия сырья на складе;
- г) все ответы верны.

15. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?

- а) разрушается;
- б) улетучивается с паром;
- в) переходит в глютин;
- г) все ответы верны.

Тема 3 «Технология приготовления сложных холодных соусов»

1. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов:

- а) бульон, сливки, уксус и растительное масло;
- б) сметана, бульон и растительное масло;
- в) сливки, сметана и уксус;
- г) растительное масло и уксус?

2. Какие соусы относятся к холодным:

- а) заправки, маринады и сливки;
- б) майонез, маринады и заправки;
- в) красный, майонез и молочный;
- г) белый, сметанный и молочный?

3. Укажите продолжительность хранения яично-масляных смесей:

- а) до 2 часов;
- б) 4 часа;
- в) 1 час;

- г) 30 минут.
4. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:
- а) вкусовые добавки;
 - б) эмульгаторы – молочные продукты;
 - в) содержание жира;
 - г) содержание яиц?
5. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):
- а) при хранении при температуре 10°C в течение 80 дней;
 - б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1°C до 20 дней;
 - в) при хранении масла при температуре -18°C до 45 дней;
 - г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1°C до 20 дней?
6. Что является основным ингредиентом салатной заправки:
- а) растительное масло;
 - б) уксус столовый;
 - в) сливочное масло;
 - г) уксус бальзамический.
7. Что собой представляют масляные смеси:
- а) смесь сливочного масла смешанного с уксусом;
 - б) сливочное масло, смешанное с измельчёнными продуктами;
 - в) смесь растительного масла с уксусом;
 - г) смесь сливочного и растительного масел?
8. В состав зелёного масла входят следующие ингредиенты:
- а) сливочное масло, зелень укропа, лимонный сок;
 - б) сливочное масло, зелень петрушки, лимонная кислота;
 - в) растительное масло, сельдерей, лимонный сок;
 - г) сливочное масло, зелень петрушки, лимонный сок.
9. Что является основой соусов без муки:
- а) сливочное масло, грибной отвар, уксус;
 - б) сливочное масло, уксус, мясной бульон;
 - в) сливочное масло, уксус, рыбный бульон;
 - г) сливочное масло, фруктовый отвар, уксус?
10. Майонезы, какой жирности выпускает промышленность:
- а) 20-35%;
 - б) 45-65%;
 - в) 25-67%;
 - г) 65-67%?
11. При какой температуре необходимо готовить соус «Голландский», чтобы предотвратить его расслоение:
- а) 80°C;
 - б) 85°C;
 - в) 90°C;
 - г) 95°C?
12. К каким закускам подают горчичную заправку:
- а) к закускам из овощей;
 - б) к закускам из сельди;
 - в) к закускам из языка;
 - г) к рыбным закускам?
13. К блюдам из отварной, припущенной и жареной рыбы подают:
- а) соус «Голландский» с горчицей;
 - б) соус «Голландский» с уксусом;
 - в) соус «Голландский» с каперсами;
 - г) соус «Голландский» со сливками.
14. Добавляя в соус, красный кисло сладкий сахар и сливочное масло, получается:

- а) соус «Сладкий»;
- б) соус «Сливочный»;
- в) соус «Ариадна»;
- г) соус «Аврора».

15. Соус луковый с горчицей носит название:

- а) «Пикантный»;
- б) «Мирантон»;
- в) «Робер»;
- г) «Охотничий».

Критерии оценки:

Тема 1	Тема 2	Тема 3
15-12 – «5»	15-12 – «5»	15-12 – «5»
11-9 – «4»	11-9 – «4»	11-9 – «4»
7-7 – «3»	7-7 – «3»	7-7 – «3»
менее 6 – «2»	менее 6 – «2»	менее 6 – «2»

Ответы на тесты:

№ вопроса	Тема 1	Тема 2	Тема 3
1	Б	Б	Г
2	В	А	Б
3	А	В	А
4	А	Г	В
5	Г	А	А
6	В	Б	А
7	А	Г	Б
8	Г	Г	В
9	Б	В	Г
10	В	Б	В
11	Б	Б	А
12	А	Б	Б
13	Г	В	В
14	В	Г	Г
15	Б	В	В

2.2 Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 20 минут.

Задание № 1

1.Используя нормативную документацию заполните технологическую карту на блюдо «Салат из помидоров и огурцов свежих с растительным маслом» по установленному образцу:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01 Салат из помидоров и огурцов свежих с растительным маслом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию		Количество порций	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	10	50
Помидоры	52,9	45		
Огурцы свежие	50,2	48		
Масло растительное	7	7		
Соль	0,25	0,25		
Петрушка (зелень)	1,4	1		
Выход:	-	100		

Технология приготовления

Подготовленные помидоры и огурцы (с удаленным с частью мякоти местом крепления плодоножки) нарезают тонкими ломтиками, соединяют. Добавляют мелкошинкованную зелень петрушки. Солят, аккуратно перемешивают и заправляют маслом растительным непосредственно перед подачей.

Температура подачи: 14±10°C.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

2. Составьте технологическую схему данного блюда.

3. Решите задачу.

Рассчитать количество сырья, с учетом сезонности, для приготовления 250 порций салата «Столичного», по II колонке сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, % отходов найти по таблице.

Задание № 2

1. Используя нормативную документацию заполните технологическую карту на блюдо «Салат из капусты белокочанной со сладким перцем с маслом растительным» по установленному образцу:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02 Салат из капусты белокочанной со сладким перцем с маслом растительным

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию		Количество порций	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	10 порций	30 порций
Капуста белокочанная свежая	72,5	58		
Перец сладкий свежий	30,6	23		
Огурцы свежие	22,1	21		
Масло растительное	5	5		

Соль	0,25	0,25		
Выход:	-	100		

Технология приготовления

Капусту промывают в проточной воде, шинкуют тонкой соломкой, кладут в посуду и перетирают с солью до появления сока. Перец моют, удаляют плодоножку вместе с семенами, затем его нарезают соломкой. Огурцы свежие моют, и шинкуют соломкой. Подготовленные овощи соединяют, перемешивают, перед подачей заправляют маслом растительным.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

2. Составьте технологическую схему данного блюда.

3. Решите задачу.

Рассчитать количество сырья, с учетом сезонности, для приготовления 400 порций винегрета овощного, по II колонке сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, % отходов найти по таблице.

Задание № 3

1.Используя нормативную документацию заполните технологическую карту на блюдо «Салат из помидоров и огурцов свежих с растительным маслом» по установленному образцу:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01

Салат из помидоров и огурцов свежих с растительным маслом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию		Количество порций	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	10	15
Помидоры	52,9	45		
Огурцы свежие	50,2	48		
Масло растительное	7	7		
Соль	0,25	0,25		
Петрушка (зелень)	1,4	1		
Выход:	-	100		

Технология приготовления-----

Температура подачи:

Срок реализации:

2. Составьте технологическую схему данного блюда.

3. Решите задачу.

Рассчитать количество сырья, с учетом сезонности, для приготовления 250 порций салата «Столичного», по II колонке сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, % отходов найти по таблице.

Задание № 4

1. Используя нормативную документацию заполните технологическую карту на блюдо «Салат из капусты белокочанной со сладким перцем с маслом растительным» по установленному образцу:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02

Салат из капусты белокочанной со сладким перцем с маслом растительным

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию		Количество порций	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	10 порций	30 порций
Капуста белокочанная свежая	72,5	58		
Перец сладкий свежий	30,6	23		
Огурцы свежие	22,1	21		
Масло растительное	5	5		
Соль	0,25	0,25		
Выход:	-	100		

Технология приготовления-----

Температура подачи:

Срок реализации:

2. Составьте технологическую схему данного блюда.

3. Решите задачу.

Рассчитать количество сырья, с учетом сезонности, для приготовления 400 порций винегрета овощного, по II колонке сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, % отходов найти по таблице.

Задание № 5

1. Используя нормативную документацию заполните технологическую карту на блюдо «Салат из помидоров и огурцов свежих с растительным маслом» по установленному образцу:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01

Салат из помидоров и огурцов свежих с растительным маслом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию		Количество порций	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	15	20
Помидоры	52,9	45		
Огурцы свежие	50,2	48		
Масло растительное	7	7		
Соль	0,25	0,25		
Петрушка (зелень)	1,4	1		
Выход:	-	100		

Технология приготовления-----

Температура подачи:

Срок реализации:

2. Составьте технологическую схему данного блюда.

3. Решите задачу.

Рассчитать количество сырья, с учетом сезонности, для приготовления 250 порций салата «Столичного», по II колонке сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, % отходов найти по таблице.

Задание № 6

1. Используя нормативную документацию заполните технологическую карту на блюдо «Салат из капусты белокочанной со сладким перцем с маслом растительным» по установленному образцу:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02 Салат из капусты белокочанной со сладким перцем с маслом растительным

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию		Количество порций	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	25 порций	36 порций
Капуста белокочанная свежая	72,5	58		
Перец сладкий свежий	30,6	23		
Огурцы свежие	22,1	21		
Масло растительное	5	5		
Соль	0,25	0,25		
Выход:	-	100		

Технология приготовления-----

Температура подачи:

Срок реализации:

2. Составьте технологическую схему данного блюда.

3. Решите задачу.

Рассчитать количество сырья, с учетом сезонности, для приготовления 400 порций винегрета овощного, по II колонке сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, % отходов найти по таблице.

Задание № 7

1. Используя нормативную документацию заполните технологическую карту на блюдо «Салат из помидоров и огурцов свежих с растительным маслом» по установленному образцу:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01 Салат из помидоров и огурцов свежих с растительным маслом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию		Количество порций	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	17	28
Помидоры	52,9	45		
Огурцы свежие	50,2	48		
Масло растительное	7	7		
Соль	0,25	0,25		
Петрушка (зелень)	1,4	1		
Выход:	-	100		

Технология приготовления-----

Температура подачи:

Срок реализации:

2. Составьте технологическую схему данного блюда.

3. Решите задачу.

Рассчитать количество сырья, с учетом сезонности, для приготовления 250 порций салата «Столичного», по II колонке сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, % отходов найти по таблице.

Задание № 8

1. Используя нормативную документацию заполните технологическую карту на блюдо «Салат из капусты белокочанной со сладким перцем с маслом растительным» по установленному образцу:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02

Салат из капусты белокочанной со сладким перцем с маслом растительным

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию		Количество порций	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	45 порций	16 порций
Капуста белокочанная свежая	72,5	58		
Перец сладкий свежий	30,6	23		
Огурцы свежие	22,1	21		
Масло растительное	5	5		
Соль	0,25	0,25		
Выход:	-	100		

Технология приготовления-----

Температура подачи:

Срок реализации:

2. Составьте технологическую схему данного блюда.

3. Решите задачу.

Рассчитать количество сырья, с учетом сезонности, для приготовления 400 порций винегрета овощного, по II колонке сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, % отходов найти по таблице.

Задание № 10

1. Используя нормативную документацию заполните технологическую карту на блюдо «Салат из помидоров и огурцов свежих с растительным маслом» по установленному образцу:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01

Салат из помидоров и огурцов свежих с растительным маслом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию		Количество порций	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	37	68
Помидоры	52,9	45		
Огурцы свежие	50,2	48		
Масло растительное	7	7		
Соль	0,25	0,25		

Петрушка (зелень)	1,4	1		
Выход:	-	100		

Технология приготовления-----

Температура подачи:

Срок реализации:

2. Составьте технологическую схему данного блюда.

3. Решите задачу.

Рассчитать количество сырья, с учетом сезонности, для приготовления 250 порций салата «Столичного», по II колонке сборника рецептов блюд и кулинарных изделий, % отходов найти по таблице.

Задание № 11

1. Используя нормативную документацию заполните технологическую карту на блюдо «Салат из капусты белокачанной со сладким перцем с маслом растительным» по установленному образцу:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02

Салат из капусты белокачанной со сладким перцем с маслом растительным

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию		Количество порций	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	25 порций	46 порций
Капуста белокачанная свежая	72,5	58		
Перец сладкий свежий	30,6	23		
Огурцы свежие	22,1	21		
Масло растительное	5	5		
Соль	0,25	0,25		
Выход:	-	100		

Технология приготовления-----

Температура подачи:

Срок реализации:

2. Составьте технологическую схему данного блюда.

3. Решите задачу.

Рассчитать количество сырья, с учетом сезонности, для приготовления 400 порций винегрета овощного, по II колонке сборника рецептов блюд и кулинарных изделий, % отходов найти по таблице.

Задание № 12

1.Используя нормативную документацию заполните технологическую карту на блюдо «Салат из помидоров и огурцов свежих с растительным маслом» по установленному образцу:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01

Салат из помидоров и огурцов свежих с растительным маслом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию		Количество порций	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	34	58
Помидоры	52,9	45		
Огурцы свежие	50,2	48		
Масло растительное	7	7		
Соль	0,25	0,25		
Петрушка (зелень)	1,4	1		
Выход:	-	100		

Технология приготовления-----

Температура подачи:

Срок реализации:

2. Составьте технологическую схему данного блюда.

3. Решите задачу.

Рассчитать количество сырья, с учетом сезонности, для приготовления 250 порций салата «Столичного», по II колонке сборника рецептов блюд и кулинарных изделий, % отходов найти по таблице.

Задание № 13

1. Используя нормативную документацию заполните технологическую карту на блюдо «Салат из капусты белокочанной со сладким перцем с маслом растительным» по установленному образцу:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02

Салат из капусты белокочанной со сладким перцем с маслом растительным

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию		Количество порций	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	29 порций	39 порций
Капуста белокочанная свежая	72,5	58		
Перец сладкий свежий	30,6	23		
Огурцы свежие	22,1	21		
Масло растительное	5	5		
Соль	0,25	0,25		
Выход:	-	100		

Технология приготовления-----

Температура подачи:

Срок реализации:

2. Составьте технологическую схему данного блюда.

3. Решите задачу.

Рассчитать количество сырья, с учетом сезонности, для приготовления 400 порций винегрета овощного, по II колонке сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, % отходов найти по таблице.

Задание № 14

1. Используя нормативную документацию заполните технологическую карту на блюдо «Салат из помидоров и огурцов свежих с растительным маслом» по установленному образцу:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01 Салат из помидоров и огурцов свежих с растительным маслом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию		Количество порций	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	44	21
Помидоры	52,9	45		
Огурцы свежие	50,2	48		
Масло растительное	7	7		
Соль	0,25	0,25		
Петрушка (зелень)	1,4	1		
Выход:	-	100		

Технология приготовления-----

Температура подачи:

Срок реализации:

2. Составьте технологическую схему данного блюда.

3. Решите задачу.

Рассчитать количество сырья, с учетом сезонности, для приготовления 250 порций салата «Столичного», по II колонке сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, % отходов найти по таблице.

Задание № 15

1. Используя нормативную документацию заполните технологическую карту на блюдо «Салат из капусты белокочанной со сладким перцем с маслом растительным» по установленному образцу:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02 Салат из капусты белокочанной со сладким перцем с маслом растительным

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию		Количество порций	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	19 порций	31 порций
Капуста белокочанная свежая	72,5	58		
Перец сладкий свежий	30,6	23		
Огурцы свежие	22,1	21		
Масло растительное	5	5		
Соль	0,25	0,25		
Выход:	-	100		

Технология приготовления-----

Температура подачи:

Срок реализации:

2. Составьте технологическую схему данного блюда.

3. Решите задачу.

Рассчитать количество сырья, с учетом сезонности, для приготовления 400 порций винегрета овощного, по II колонке сборника рецептов блюд и кулинарных изделий, % отходов найти по таблице.

Критерии оценки теоретических знаний:

Оценка «отлично» выставляется, если студент имеет глубокие знания учебного материала по теме практической работы, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий используемых в работе, смог ответить на все уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка «хорошо» выставляется, если студент показал знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все заданные дополнительные и уточняющие вопросы.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент в целом освоил материал практической работы, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала практической работы, который полностью не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие и дополнительные вопросы.

Критерии оценки практических навыков

Оценка «отлично» ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, определяет взаимосвязи между показателями задачи, даёт правильный алгоритм решения, определяет междисциплинарные связи по условию задания.

Оценка «хорошо» ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, допуская незначительные неточности при решении задач, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма решения задания.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент затрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, дает неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма решения задачи возможен при наводящих вопросах преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент дает неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

3. Письменная контрольная работа – это способ индивидуальной деятельности обучающегося по концентрированному выражения накопленного знания. Она обеспечивает

возможность одновременной работы всем учащимся за фиксированное время по однотипным заданиям, позволяет преподавателю оценить всех обучающихся.

Приложение:

Вид овощей	Нормы отходов, %	Вид овощей	Нормы отходов, %
Картофель молодой до 1 сентября	20	Цветная капуста	48
		Савойская капуста	22
Картофель с 1 сентября по 31 октября	25	Капуста кольраби.	35
		Лук репчатый	16
		Лук зеленый	20
Картофель с 1 ноября по 31 декабря	30	Лук зеленый парниковый	40
Картофель с 1 января по 28–29 февраля	35	Тыква	30
Картофель с 1 марта	40	Кабачки без кожицы	20
Морковь с ботвой молодая	50	Баклажаны сырые очищенные	15
Морковь с 1 сентября по 31 декабря	20	Перец подготовленный для фарширования	25
Морковь с 1 января	25	Огурцы свежие неочищенные	5
Свекла с 1 сентября по 31 декабря	20	Салат-латук, ромен, кресс	28
Свекла с 1 января .	25	Шпинат	26
Редис красный с ботвой	37	Щавель.	24
Капуста белокочанная	20	Ревень	25
Капуста краснокочанная	15	Стручковая фасоль свежая	10
Брюссельская капуста на стебле	75	Капуста квашеная	30

Вариант №1

1. Выберите правильный вариант ответа:

1. К какой группе сыров относят брынзу:

- а) кисломолочные;
- б) рассольные;
- в) мягкие;
- г) твёрдые?

2. Какой вкус имеют сыры типа «Швейцарский»:

- а) молочный;
- б) сладковато-пряный;
- в) кисломолочный;
- г) солёный?

3. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:

- а) вкусовые добавки;
- б) эмульгаторы – молочные продукты;
- в) содержание жира;

- г) содержание яиц?
4. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):
- а) при хранении при температуре 10°C в течение 80 дней;
 - б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1°C до 20 дней;
 - в) при хранении масла при температуре -18°C до 45 дней;
 - г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1°C до 20 дней?
5. Из каких рыб получают балычные изделия высшего качества:
- а) из сельдевых и камбаловых;
 - б) осетровых и лососевых;
 - в) окунёвых и тресковых;
 - г) тресковых и скумбриевых?
6. При какой температуре хранят рыбу горячего копчения:
- а) при 10°C;
 - б) - 18°C;
 - в) 2°C;
 - г) -10°C?
7. Какие нерыбные морепродукты относятся к ракообразным:
- а) кальмары, морской огурец;
 - б) омары, лангусты, креветки;
 - в) крабы, морской гребешок, осьминоги;
 - г) морская капуста?
8. Какой рыбный полуфабрикат используют для приготовления рыбы жареной под маринадом:
- а) филе с кожей;
 - б) филе с кожей и костями;
 - в) порционный кусок (кругляш);
 - г) рыбу в целом виде (мелкую)?
9. Что влияет на толщину нарезки продуктов в гастрономической машине типа МРТ – 300А:
- а) частота вращения ножа;
 - б) расстояние между опорным столиком и ножом;
 - в) расстояние между загрузочным лотком и ножом;
 - г) все ответы верны?
10. Для чего служит тормозное устройство в машине типа МРХ-200:
- а) для торможения движения ножа в процессе работы;
 - б) исключения инерционного движения ножа после отключения машины;
 - в) отключения машины после нарезания хлеба;
 - г) все ответы верны.

2. Решите предложенные задачи:

Задача №1

Определите, сколько потребуется скумбрии атлантической в томатном соусе для получения 0,1 кг готового изделия.

Задача №2

Определите, сколько требуется колбасы сырокопчёной для получения 115 порций бутербродов с мясными гастрономическими продуктами (выход порции 0,075 гр.).

Задача №3

Определите, сколько потребуется салаки пряного посола для получения 17 порций (выход порции 0,075 гр.) готового изделия, если используется рыба без головы и внутренностей.

Задача №4

Рассчитайте выход салата дальневосточного из морской капусты (консервы) для приготовления 35 порций при закладке сырья массой брутто на 1 порцию 0,051 гр.

3. Ответьте на вопросы:

1. Приведите классификацию холодных блюд и закусок. В чём состоит их пищевая ценность и каково их значение в питании?
2. Опишите технологические особенности приготовления бульонов для студней.
3. В чём заключаются санитарные требования к транспортированию и хранению холодных блюд и закусок?

Вариант №2

1. Выберите правильный вариант ответа:

1. Как подготавливают гастрономические продукты для приготовления холодных блюд и закусок:
 - а) нарезают на крупные куски;
 - б) вымачивают в холодной воде;
 - в) удаляют шпагат и концы оболочек;
 - г) погружают в горячую воду?
2. Какова толщина ломтиков сыра, используемого в качестве холодной закуски:
 - а) 2 – 3 мм;
 - б) 3 – 4 мм;
 - в) 4 – 5 мм;
 - г) 5 – 6 мм?
3. Сыр из дичи имеет название:
 - а) фюме;
 - б) террин;
 - в) фромаж;
 - г) муаль?
4. Чем отличаются холодные закуски от холодных блюд:
 - а) мелкой нарезкой ингредиентов;
 - б) наличием соуса или заправки;
 - в) меньшим выходом;
 - г) сроком хранения?
5. Основное значение холодных закусок:
 - а) придание столу праздничного вида;
 - б) возбуждение аппетита;
 - в) подготовка желудка к более тяжёлой пище;
 - г) все ответы верны.
6. При какой температуре хранят нарезанные продукты для бутербродов:
 - а) не выше 2°C;
 - б) не выше 4°C;
 - в) не выше 6°C;
 - г) не выше 8°C?
7. Какое название носят закусочные бутерброды:
 - а) муаль;
 - б) канапе;
 - в) волован;
 - г) крутон?
8. Отварной костный мозг используемый для приготовления крутонов носит название:
 - а) фюме;
 - б) террин;
 - в) фромаж;
 - г) муаль?
9. Как называются закрытые бутерброды:
 - а) гамбургер;

- б) сэндвич;
- в) пита;
- г) чизбургер?

10. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:

- а) сезона;
- б) типа предприятия;
- в) наличия сырья на складе;
- г) все ответы верны.

2. Решите предложенные задачи:

Задача №1

Определите, сколько порций рыбы под майонезом можно приготовить из 29 кг. окуня морского потрошёного обезглавленного.

Задача №2

Определите, сколько порций салата из квашеной капусты можно приготовить из 12,5 кг. капусты квашеной.

Задача №3

Определите, сколько порций яиц, фаршированных сельдью и луком, можно приготовить из 2,65 кг. сельди крупного размера неразделанной.

Задача №4

Определите, сколько порций рыбы жареной под маринадом, можно приготовить из 16 кг. наваги дальневосточной

3. Ответьте на вопросы:

1. Как подготовить продукты для приготовления холодных блюд?
2. В чём заключаются требования к качеству заливных блюд, условия их хранения и реализации?
3. Как организуется рабочее место для приготовления бутербродов?

Вариант №3

1. Выберите правильный вариант ответа:

1. Какой продукт является основным ингредиентом «Закуски аппетитной»:

- а) сыр твёрдый;
- б) сыр плавленый;
- в) сырок глазированный;
- г) брынза?

2. Что является частью типичного английского завтрака:

- а) гренки;
- б) сэндвичи;
- в) тосты;
- г) канапе?

3. Как называется кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков:

- а) мясной хлеб;
- б) террин;
- в) паштет;
- г) муаль?

4. Форма для приготовления террина должна быть:

- а) квадратной;
- б) круглой;
- в) прямоугольной;
- г) четырёхугольной.

5. Что является основным ингредиентом салатной заправки:

- а) растительное масло;
 - б) уксус столовый;
 - в) сливочное масло;
 - г) уксус бальзамический.
6. К какой группе сыров относят брынзу:
- а) кисломолочные;
 - б) рассольные;
 - в) мягкие;
 - г) твёрдые?
7. Какой вкус имеют сыры типа «Швейцарский»:
- а) молочный;
 - б) сладковато-пряный;
 - в) кисломолочный;
 - г) солёный?
8. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:
- а) вкусовые добавки;
 - б) эмульгаторы – молочные продукты;
 - в) содержание жира;
 - г) содержание яиц?
9. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):
- а) при хранении при температуре 10°C в течение 80 дней;
 - б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1°C до 20 дней;
 - в) при хранении масла при температуре -18°C до 45 дней;
 - г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1°C до 20 дней?
10. Из каких рыб получают балычные изделия высшего качества:
- а) из сельдевых и камбаловых;
 - б) осетровых и лососевых;
 - в) окунёвых и тресковых;
 - г) тресковых и скумбриевых?

2. Решите предложенные задачи:

Задача №1

Определите, сколько порций паштета из печени можно приготовить из 21 кг. печени говяжьей.

Задача №2

Определите, сколько порций поросёнка заливного можно приготовить из 16 кг. поросят.

Задача №3

Необходимо приготовить 20 порций сыра (выход порции 50 гр.). сколько понадобится сыра «Российский» или «Эмментальский»?

Задача №4

Какое количество огурцов маринованных понадобится для замены 3,13 кг. огурцов солёных при приготовлении салата картофельного с огурцами?

3. Ответьте на вопросы:

1. Каковы особенности приготовления сэндвичей?
2. В чём заключаются технологические особенности приготовления паштета из печени?
3. Какие особенности необходимо учитывать при организации работы холодного цеха?

Вариант №4

1. Выберите правильный вариант ответа:

1. При какой температуре хранят рыбу горячего копчения:
 - а) при 10°C;

- б) - 18°C;
 - в) 2°C;
 - г) - 10°C?
2. Какие нерыбные морепродукты относятся к ракообразным:
- а) кальмары, морской огурец;
 - б) омары, лангусты, креветки;
 - в) крабы, морской гребешок, осьминоги;
 - г) морская капуста?
3. Какой рыбный полуфабрикат используют для приготовления рыбы жареной под маринадом:
- а) филе с кожей;
 - б) филе с кожей и костями;
 - в) порционный кусок (кругляш);
 - г) рыбу в целом виде (мелкую)?
4. Что влияет на толщину нарезки продуктов в гастрономической машине типа МРТ – 300А:
- а) частота вращения ножа;
 - б) расстояние между опорным столиком и ножом;
 - в) расстояние между загрузочным лотком и ножом;
 - г) все ответы верны?
5. Для чего служит тормозное устройство в машине типа МРХ-200:
- а) для торможения движения ножа в процессе работы;
 - б) исключения инерционного движения ножа после отключения машины;
 - в) отключения машины после нарезания хлеба;
 - г) все ответы верны.
6. Как подготавливают гастрономические продукты для приготовления холодных блюд и закусок:
- а) разрезают на крупные куски;
 - б) вымачивают в холодной воде;
 - в) удаляют шпагат и концы оболочек;
 - г) погружают в горячую воду?
7. Какова толщина ломтиков сыра, используемого в качестве холодной закуски:
- а) 2 – 3 мм;
 - б) 3 – 4 мм;
 - в) 4 – 5 мм;
 - г) 5 – 6 мм?
8. Сыр из дичи имеет название:
- а) фюме;
 - б) террин;
 - в) фромаж;
 - г) муаль?
9. Чем отличаются холодные закуски от холодных блюд:
- а) мелкой нарезкой ингредиентов;
 - б) наличием соуса или заправки;
 - в) меньшим выходом;
 - г) сроком хранения?
10. Основное значение холодных закусок:
- а) придание столу праздничного вида;
 - б) возбуждение аппетита;
 - в) подготовка желудка к более тяжёлой пище;
 - г) все ответы верны.

2. Решите предложенные задачи:

Задача №1

Сколько понадобится продуктов для приготовления 45 порций мясного ассорти, если используются продукты каждого наименования 50 гр. на 1 порцию? В состав блюда входят следующие продукты: колбаса сырокопчёная, буженина, рулет варёный и говядина особая.

Задача №2

Какое количество кеты солёной потрошёной с головой потребуется для приготовления 38 порций филе (выход порции 75 гр.)?

Задача №3

Сколько крупной сельди солёной потребуется для приготовления 50 порций по 100 гр. сельди без головы и кожи с костями?

Задача №4

Сколько потребуется судака неразделанного, если для приготовления холодной закуски необходимо 3500 гр. филе судака холодного копчения?

3. Ответьте на вопросы:

1. Перечислите соусы и заправки, используемые для холодных блюд. В чём их особенность?
2. Перечислите средства малой механизации, применяемые в холодном цехе.
3. В чём заключаются санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления холодных блюд?

Вариант №5

1. Выберите правильный вариант ответа:

1. При какой температуре хранят нарезанные продукты для бутербродов:
 - а) не выше 2°C;
 - б) не выше 4°C;
 - в) не выше 6°C;
 - г) не выше 8°C?
2. Какое название носят закусочные бутерброды:
 - а) муаль;
 - б) канапе;
 - в) волован;
 - г) крутон?
3. Отварной костный мозг, используемый для приготовления крутона, носит название:
 - а) фюме;
 - б) террин;
 - в) фромаж;
 - г) муаль?
4. Как называются закрытые бутерброды:
 - а) гамбургер;
 - б) сэндвич;
 - в) пита;
 - г) чизбургер?
5. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:
 - а) сезона;
 - б) типа предприятия;
 - в) наличия сырья на складе;
 - г) все ответы верны.
6. Какой продукт является основным ингредиентом «Закуски аппетитной»:
 - а) сыр твёрдый;
 - б) сыр плавленый;
 - в) сырок глазированный;
 - г) брынза?
7. Что является частью типичного английского завтрака:

- а) гренки;
- б) сэндвичи;
- в) тосты;
- г) канапе?

8. Как называется кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков:

- а) мясной хлеб;
- б) террин;
- в) паштет;
- г) муаль?

9. Форма для приготовления террина должна быть:

- а) квадратной;
- б) круглой;
- в) прямоугольной;
- г) четырёхугольной.

10. Что является основным ингредиентом салатной заправки:

- а) растительное масло;
- б) уксус столовый;
- в) сливочное масло;
- г) уксус бальзамический.

2. Решите предложенные задачи:

Задача №1

Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 75 порций мясного салата.

Задача №2

Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 30 порций грибной икры (выход порции 0,15 кг.).

Задача №3

Определить разницу в количестве отходов в сентябре и марте при механической кулинарной обработке 120 кг. картофеля.

Задача №4

Определить количество перца сладкого, необходимое для получения 35 кг. сырого подготовленного для фарширования.

3. Ответьте на вопросы:

1. Каковы требования к качеству бутербродов и условиям их хранения?
2. Какова последовательность технологических операций при приготовлении заливных блюд?
3. В чём заключаются санитарные требования к реализации готовой продукции холодного цеха?

Критерии оценки контрольной работы:

оценка «отлично» выставляется студенту, если он полно излагает изученный материал, дает правильное определение языковых понятий, при решении задач оформлено краткое условие, указана формула, решение и дан ответ;

оценка «хорошо» выставляется студенту, если он дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1 - 2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1 - 2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого, допускает незначительную ошибку в решении или оформлении задачи;

оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если контрольная работа выполнена не в полном объёме со значительными ошибками. При ответах на вопросы прослеживается неполное владение материалом;

оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он обнаруживает незнание большей части соответствующего изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

4. Темы докладов:

1. Сыры в кулинарии.
2. Тайны салата «Оливье».
3. Кулинарные тайны солёной сельди.
4. Мини-закуски и соусы к ним.
5. Тартинки, канапе, гренки.
6. Его величество – МАЙОНЕЗ.
7. Ароматизированный уксус.
8. Соусы на основе РУ (загустители РУ – пассированная мука).
9. Соусы классической французской кухни – бешамель, велюте, кардинал ... Что скрыто в названии?
10. Аппетитные соусы.
11. Соусы показатель поварского искусства;

Критерии оценки докладов:

№ п/п	Критерии оценивания	1	2	3	4	5
1.	Соответствие темы и содержания доклада.					
2.	Содержание доклада соответствует поставленным целям и задачам исследования проекта.					
3.	Доклад отвечает на основополагающий вопрос проекта и проблемный вопрос конкретного исследования.					
4.	В докладе отражена достоверная информация.					
5.	Отсутствие орфографических и пунктуационных ошибок.					
6.	Содержание разделов выдержано в логической последовательности					
7.	В докладе содержатся ссылки на использованные печатные источники и Интернет-ресурсы.					
8.	Доклад имеет законченный характер, в конце имеются четко сформулированные выводы.					
ИТОГО						

Шкала оценивания:

- 1 – содержание доклада не удовлетворяет данному критерию;
- 2 – содержание доклада частично удовлетворяет данному критерию;
- 3 – содержание доклада удовлетворяет данному критерию, но имеются значительные недостатки;
- 4 – содержание доклада удовлетворяет данному критерию;
- 5 – содержание доклада в полной мере удовлетворяет данному критерию.

5. Темы презентаций:

1. «Ассортимент и технология приготовления канapé, валованов, тарталеток».
2. «Ассортимент и технология приготовления открытых бутербродов».
3. «Ассортимент и приготовление закрытых бутербродов».
4. «Холодные блюда и закуски».
5. «Холодные соусы – классификация, ассортимент».

Критерии оценки презентации:

оценка «отлично» выставляется студенту, если презентация состоит из 10 - 12, слайдов, содержит краткую, но достаточно полную информацию по представляемой теме и дополняется красочными иллюстрациями. Студент хорошо владеет информацией, чётко и быстро отвечает на поставленные вопросы;

оценка «хорошо» выставляется студенту, если презентация состоит из 8-10, слайдов, содержит недостаточно полную информацию, частично отсутствует иллюстративный материал. В ответах допускает незначительные ошибки;

оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если презентация состоит менее 8 слайдов, содержит только текстовую или иллюстрированную информацию. При ответах на вопросы прослеживается неполное владение материалом;

оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, не сдавшему презентационную работу.

Экзаменационные материалы для проведения теоретического экзамена по МДК 02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» представлены в виде теоретических вопросов и ситуационных задач:

Экзаменационные билеты

Билет № 1

1. Ассортимент и товароведная характеристика холодных блюд
2. Технология приготовления бутербродов открытых
3. Технология приготовления салата из свежей капусты
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления бутербродов открытых и салата из свежей капусты
5. Правила проведения бракеража блюд

Билет № 2

1. Ассортимент и товароведная характеристика холодных закусок
2. Технология приготовления бутербродов закрытых
3. Технология приготовления салата «Весна»
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления бутербродов закрытых и салата «Весна»
5. Способы заправки салатов

Билет № 3

1. Организация механической кулинарной обработки овощей и зелени
2. Технология приготовления бутербродов закусочных
3. Технология приготовления винегрета овощного
4. Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления бутербродов закусочных и винегрета овощного
5. Способы сервировки и варианты оформления салатов из сырых овощей

Билет № 4

1. Организация механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов
2. Технология приготовления салата витаминного
3. Технология приготовления яиц фаршированных
4. Перечислите инвентарь и оборудование, необходимые для приготовления салата витаминного и яиц фаршированных
5. Правила хранения холодных блюд

Билет № 5

1. Организация механической кулинарной обработки мяса и мясных продуктов
2. Технология приготовления помидор фаршированных
3. Технология приготовления салата «Летнего»
4. Перечислите оборудование, необходимые для приготовления помидор фаршированных и помидор фаршированных
5. Требования к качеству бутербродов

Билет № 6

1. Организация механической кулинарной обработки гастрономических продуктов (сыр, масло сливочное)
2. Технология приготовления салата рыбного
3. Технология приготовления салата из редиса
4. Перечислите инвентарь, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления салата рыбного и салата рыбного
5. Температурный режим и сроки хранения холодных блюд

Билет № 7

1. Значение холодных блюд в питании человека
2. Технология приготовления салата «Весна»
3. Технология приготовления сельди с гарниром
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата «Весна» и сельди с гарниром
5. Правила проведения бракеража блюд

Билет № 8

1. Классификация холодных блюд
2. Технология приготовления яиц под майонезом с гарниром
3. Технология приготовления икры баклажанной
4. Перечислите инвентарь и инструменты для приготовления яиц под майонезом с гарниром и икры баклажанной
5. Общая характеристика холодных блюд и закусок

Билет № 9

1. Классификация бутербродов
2. Технология приготовления сельди с картофелем и маслом
3. Технология приготовления паштета из печени
4. Перечислите оборудование для приготовления сельди с картофелем и маслом и паштета из печени
5. Требования к качеству мясных холодных блюд

Билет № 10

1. Классификация салатов из сырых овощей
2. Технология приготовления салата мясного
3. Технология приготовления салата из свежих помидор
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата мясного и салата из свежих помидор
5. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в холодном цехе

Билет № 11

1. Требования к организации рабочего места для приготовления холодных блюд и закусок
2. Технология приготовления салата из зеленого лука
3. Технология приготовления сельди рубленой
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата из зеленого лука и сельди рубленой

5. Требования к качеству рыбных холодных закусок

Билет № 12

1. Требования к организации рабочего места для приготовления бутербродов
2. Технология приготовления ветчины с гарниром
3. Технология приготовления салата из свежих огурцов
4. Перечислите оборудование для приготовления ветчины с гарниром и салата из свежих огурцов
5. Требования к качеству и срок хранения салатов из сырых овощей

Билет № 13

1. Характеристика салатов – коктейлей.
2. Технология приготовления салата из квашеной капусты
3. Технология приготовления студня говяжьего
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата из квашеной капусты и студня говяжьего
5. Требования к качеству и срок хранения салатов из вареных овощей

Билет № 14

1. Требования к качеству винегретов
2. Технология приготовления языка отварного с гарниром
3. Технология приготовления салата картофельного
4. Перечислите оборудование, инвентарь и инструменты для приготовления языка отварного с гарниром и салата картофельного
5. Правила проведения бракеража

Билет № 15

1. Требования к качеству паштетов
2. Технология приготовления ростбифа с гарниром
3. Технология приготовления крабов или креветок под майонезом
4. Перечислите инструменты и инвентарь для приготовления ростбифа с гарниром и крабов или креветок под майонезом
5. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в холодном цехе

Билет № 16

1. Ассортимент и характеристика мясных блюд и закусок
2. Технология приготовления птицы отварной с гарниром
3. Технология приготовления салата картофельного с кальмарами

4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления птицы отварной с гарниром и салата картофельного с кальмарами
5. Правила проведения бракеража блюд

Билет № 17

1. Правила оформления салатов
2. Технология приготовления салата столичного
3. Технология приготовления грибов соленных с луком
4. Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления салата столичного и грибов соленных с луком
5. Способы сервировки и варианты оформления холодных блюд из кур, цыплят.

Билет № 18

1. Ассортимент и характеристика рыбных блюд и закусок
2. Технология приготовления кильки с луком и маслом
3. Технология приготовления салата из краснокочанной капусты
4. Перечислите оборудование, необходимые для приготовления кильки с луком и маслом и салата из краснокочанной капусты
5. Требования к качеству студня

Билет № 19

1. Значение холодных закусок в питании человека
2. Технология приготовления рыбы жареной под маринадом
3. Технология приготовления салата – коктейля с ветчиной и сыром
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления рыбы жареной под маринадом и салата – коктейля с ветчиной и сыром
5. Правила проведения бракеража блюд

Билет № 20

1. Правила подачи холодных блюд и закусок
2. Технология приготовления салата зеленого
3. Технология приготовления рыбы отварной с гарниром и хреном
4. Перечислите оборудование для приготовления салата зеленого и рыбы отварной с гарниром и хреном
5. Правила хранения холодных блюд

Билет № 21

1. Требования к организации рабочего места для приготовления холодных блюд из мяса и мясопродуктов
2. Технология приготовления рыбы заливной с гарниром
3. Технология приготовления бутербродов ассорти
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления рыбы заливной с гарниром и бутербродов ассорти
5. Температурный режим и правила хранения холодных блюд из отварных овощей

Билет № 22

1. Характеристика и оснащённость холодного цеха
2. Технология приготовления салата с крабами
3. Технология приготовления винегрета овощного с сельдью
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления салата с крабами и винегрета овощного с сельдью.
5. Электробезопасность в холодном цехе.

Билет № 23

1. Пожарная безопасность в холодном цехе.
2. Технология приготовления икры кабачковой.
3. Технология приготовления простых и сложных бутербродов.
4. Перечислите инвентарь и оборудование, необходимые для приготовления икры кабачковой и простых и сложных бутербродов
5. Требования к качеству и сроки хранения блюд из яиц и грибов.

Билет № 24

1. Техника безопасности при работе на оборудовании для обработки овощей
2. Технология приготовления икры грибной
3. Технология приготовления редьки с маслом или сметаной
4. Перечислите инвентарь, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления икры грибной и редьки с маслом или сметаной
5. Температурный режим и правила приготовления холодных блюд и закусок

Билет № 25

1. Электробезопасность в холодном цехе.
2. Технология приготовления помидоры фаршированные мясным салатом.
3. Технология приготовления салата картофельного с морепродуктами

4. Перечислите инвентарь и инструменты для приготовления помидоры фаршированные мясным салатом и салата картофельного с морепродуктами
5. Способы сервировки и варианты оформления бутербродов

Билет № 26

1. Правила приготовления салатов.
2. Технология приготовления винегрета фруктового.
3. Технология приготовления помидоров фаршированных яблочным фаршем.
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления винегрета фруктового и помидоров фаршированных яблочным фаршем.
5. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в холодном цехе.

Билет № 27

1. Правила подготовки продуктов для приготовления бутербродов.
2. Технология приготовления полосатых бутербродов.
3. Технология приготовления валованов фаршированных салатом мясным.
4. Перечислите оборудование для приготовления полосатых бутербродов и валованов фаршированных салатом мясным.
5. Способы сервировки и варианты оформления бутербродов.

Билет № 28

1. Ассортимент бутербродов закрытых.
2. Технология приготовления чизбургеров.
3. Технология приготовления рыбы отварной с хреном.
4. Перечислите оборудование, инвентарь и инструменты для приготовления чизбургеров и рыбы отварной с хреном.
5. Правила проведения бракеража.

Билет № 29

1. Ассортимент и товароведная характеристика холодных блюд из мяса.
2. Технология приготовления язык отварной.
3. Технология приготовления птица и дичь отварные под майонезом.

4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления язык отварной и птица и дичь отварные под майонезом.
5. Правила проведения бракеража блюд

Билет № 30

1. Ассортимент и товароведная характеристика холодных соусов.
2. Технология приготовления соус майонез.
3. Технология приготовления заправок с использованием столовой горчицы.
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления соус майонез, заправок с использованием столовой горчицы.
5. Правила хранения холодных блюд и закусок.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, обнаружившему всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешно выполнивший предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой;
- оценка «неудовлетворительно» обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

4. Оценка производственной практике

4.1. Общие положения

Целью оценки по производственной практике является оценка:

- 1) практического опыта и умений;
- 2) профессиональных и общих компетенций.

Оценка по производственной практике выставляется на основании дифференцированного зачета по производственной практике в форме отчета, учитывая данные аттестационного листа с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика

4.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

4.2.2. Производственная практика

Таблица 5

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определение типа технологического оборудования холодного цеха, его мощности; - оценка соответствия оснащения холодного цеха технологическому процессу приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - совершенствование навыков организации рабочих мест; - подбор необходимой посуды и инвентаря, подготовка оборудования к работе; - совершенствование навыков безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - разработка ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок; - приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок; - разработка ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - приготовление сложных 	<p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, лёгких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p> <p>ОК 5. Использовать информационно- коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p> <p>ПО 1. - разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов.</p> <p>ПО 2. - расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд, закусок и соусов</p> <p>ПО 3. - проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов.</p> <p>ПО 4. - организации технологического процесса</p>

<p>холодных соусов; - выявление и устранение возможных дефектов сложной холодной кулинарной продукции; - оформление отчёта по практике</p>	<p>приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов. ПО 5. - приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. ПО 6. - сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи. ПО 7. - декорирования блюд сложными холодными соусами. ПО 8. - контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов. У 1. - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; У 2. - использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; У 3. - проводить расчеты по формулам; У 4. - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов; У 5. - выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов; У 6. - выбирать температурный и временный режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов; У 7. - оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;</p>
--	--

4.3. Форма аттестационного листа

<p>Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики</p>	
<p>ФИО _____,</p> <p>Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания</p> <p>успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю</p> <p>ПМ 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</p> <p>в объеме _____ час. С «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.</p> <p>В организации _____</p> <p style="text-align: center;"><i>наименование организации, юридический адрес</i></p> <p>Виды и качество выполнения работ</p>	
Виды и объем работ, выполненные	Качество выполнения работ в соответствии с

обучающимся во время практики	технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
Общая характеристика предприятия	
Знакомство с ПОП, с его производственной структурой, помещениями ПОП и их характеристика	
Ознакомление с инструкциями по ТБ и ПБ	
Организация работы холодного цеха	
Знакомство с холодным цехом и его взаимосвязь с другими цехами	
Организация рабочего места в холодном цехе.	
Подготовка сырья для приготовления продукции холодного цеха	
Контроль качества сложной холодной кулинарной продукции	
Оборудование холодного цеха	
Посуда и инвентарь холодного цеха , подготовка инвентаря перед началом работы	
Работа на машинах для обработки овощей и картофеля	
Работа на машинах для обработки мяса и рыбы	
Общая характеристика предприятия	
Знакомство с ПОП, с его производственной структурой, помещениями ПОП и их характеристика	
Ознакомление с инструкциями по ТБ и ПБ	
Организация работы холодного цеха	
Знакомство с холодным цехом и его взаимосвязь с другими цехами	
Организация рабочего места в холодном цехе.	
Подготовка сырья для приготовления продукции холодного цеха	
Контроль качества сложной холодной кулинарной продукции	
Оборудование холодного цеха	
Посуда и инвентарь холодного цеха , подготовка инвентаря перед началом работы	
Работа на машинах для обработки овощей и картофеля	
Работа на машинах для обработки мяса и рыбы	
Работа на машинах для нарезки хлеба и	

Дата «__».__.20__

Подпись руководителя практики

Подпись ответственного лица организации

П.П. 02.

Задание на практику

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

знать:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;

- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных, холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

5.1. Общие положения

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля *ПМ. 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»* по специальности СПО: 260807 Технология продукции общественного питания.

Экзамен квалификационный включает:

- Представление портфолио;
- Комплексное практическое задание.

Итогом экзамена является однозначное решение: «Вид профессиональной деятельности освоен / не освоен». Для вынесения положительного заключения об освоении ВПД, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе профессионального модуля. При отрицательном заключении хотя бы по одной из

профессиональных компетенций, принимается решение «Вид профессиональной деятельности не освоен».

В состав КОС входит: паспорт, условия для проведения экзамена, задания для экзаменуемых (15 вариантов), пакет экзаменатора (экспертный лист).

І. Паспорт

Для проверки ОК используется портфолио работ студента, которое он начал формировать при освоении профессионального модуля *ПМ. 07 «Выполнение работ по профессии «Повар», ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»*, а затем дополняет его необходимыми документами и работами выполненными на этапе освоения *ПМ. 02«Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»*.

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

ФИО _____

обучающийся на 3 курсе по специальности СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания

освоил(а) программу профессионального модуля _____

наименование профессионального модуля

в объеме 476 час. с «__». ____ .20__ г. по «__». ____ .20__ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля *(если предусмотрено учебным планом)*.

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 02.01	Экзамен	
ПП 02.	Дифференцированный зачет	
ПМ	Экзамен (Квалификационный)	

Курсовой проект не предусмотрен

Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, лёгких и сложных холодных закусок.	-выполнение технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных закусок порциями с использованием необходимого инвентаря в соответствии с технологической картой; -оформление и подача готовой продукции в	

	соответствии с выбранным ассортиментом	
ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы.	-выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы с использованием необходимого инвентаря в соответствии с технологической картой; -оформление и подача блюд в соответствии с выбранным ассортиментом	
ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	-выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных соусов с использованием необходимого инвентаря в соответствии с технологической картой; -оформление и подача соусов в соответствии с выбранным ассортиментом	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- определение цели своей профессиональной деятельности - аргументированность выбора специальности; - активное посещение учебных занятий; - качество и своевременность выполнения заданий; - состав и полнота предоставленных документов.	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Оценка правильности заполнения технологической карты Подготовка сырья к механической кулинарной обработке. Подбор оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. Организация рабочего места. Соблюдение технологической последовательности приготовления полуфабрикатов для сложной холодной кулинарной продукции.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации с целью качественного выполнения профессиональных задач	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики; - умение работать в группе; - наличие лидерских качеств; - участие в студенческом самоуправлении; - участие спортивно- и культурно-массовых мероприятиях	

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий; - самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; - самостоятельный, профессионально-ориентированный выбор тематики творческих и проектных работ (курсовых, рефератов, докладов и т.п.); - составление резюме; - посещение дополнительных занятий; - освоение дополнительных рабочих профессий; - обучение на курсах дополнительной профессиональной подготовки; - уровень профессиональной зрелости;	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- Анализ инноваций в области разработки технологических процессов; - использование «элементов реальности» в работах обучающихся (курсовых, рефератов, докладов и т.п.).	
Дата ____ . ____ . 20____ Подписи членов экзаменационной комиссии		

5.2. Выполнение заданий в ходе экзамена

5.2.1. Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, лёгких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

5.2.2. Комплект экзаменационных материалов

В состав комплекта входит задание для экзаменуемого, пакет экзаменатора и оценочная ведомость.

III. Задания для экзаменуемых

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Вариант № 1

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

- Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта № 1.

Приготовить банкетную холодную закуску «Канapé с гастрономических продуктов» (не менее 5 ингредиентов, рецептура на выбор) + соус.

Вариант № 2

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

- Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта № 2.

Приготовить холодное блюдо «Салат столичный» (рецептура 98) + соус.

Вариант № 3

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

- Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта № 3.

Приготовить банкетную холодную закуску «Корзиночки из песочного теста с салатом» (рецептура 32) + соус для салата.

Вариант № 4

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

- Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта № 4.

Приготовить холодное блюдо «Салат слоёный из рыбы и овощей» (собственный рецепт) + соус.

Вариант № 5

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

- Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 5

Приготовить холодное блюдо «Винегрет овощной с квашеной капустой» (рецептура 100) + соус.

Вариант № 6

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

- Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 6.

Приготовить холодное блюдо «Заливное из мяса» (рецептура 155) + соус.

Вариант № 7

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

- Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 7.

Приготовить холодное блюдо «Сельдь под шубой» (собственный рецепт) + соус.

Вариант № 8

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

- Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 8.

Приготовить заливное блюдо «Язык заливной» (рецептура 155) + соус.

Вариант № 9

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

- Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 9.

Приготовить холодное блюдо «Салат с птицей» (рецептура 99) + соус.

Вариант № 10

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

- Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 10

Приготовить холодное блюдо «Винегрет мясной» (рецептура 106) + соус

Вариант № 11

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

- Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 11.

Приготовить холодную закуску «Овощной террин» (Сайт Гастроном, <http://www.gastronom.ru/recipe/4797/ovoshchnoj-terrinn>) + соус.

Вариант № 12

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

- Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 12.

Приготовить холодное блюдо «Рыба, жареная под маринадом» (рецептура 140).

Вариант № 13

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

- Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 13

Приготовить заливное блюдо «Рыба заливная с гарниром» (рецептура 138) + соус.

Вариант № 14

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

- Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 14

Приготовить заливное блюдо «Заливное из птицы» (рецептура 156) + соус.

Вариант № 15

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

- Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 15

Приготовить холодное блюдо «Голень куриная, фаршированная» (собственный рецепт) + соус.

IV. Пакет экзаменатора

Экзамен проводится одновременно для ½ учебной подгруппы, путем выполнения задания в учебном кулинарном цехе.

Количество вариантов заданий для экзаменующихся 1/15 по подгруппам.

Время выполнения задания - 4 академических часа (160 минут) без перерыва.

Оценка заданий №1, №2 и №3 проводится в присутствии экзаменующегося.

Оборудование:

Производственный стол, раковина, весы, мясорубка, холодильник, электрическая плита, кухонная и столовая посуда, различный инвентарь и инструменты.

Литература для обучающегося:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП, 2009г.
2. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.21324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условия хранения пищевых продуктов».

Экспертный лист

Показатели		Выполнил	Не выполнил
1.	Выполнение расчёта расхода сырья в технологической карте		
2.	Наличие полного комплекта санитарной одежды		
Организация рабочего места			
3.	Санитарная подготовка рабочего места		
4.	Рациональный подбор оборудования, инструментов, инвентаря, посуды		
5.	Рациональное размещение на рабочем месте инвентаря, посуды в соответствии с установленными требованиями в течение рабочего дня		
Подготовка сырья и продуктов			

6.	Проверка качества сырья (органолептическим способом оценивать качество продуктов)		
7.	Отмеривание и отвешивание сырья		
8.	Подготовка сырья (просеивание, протираание и др.)		
9.	Соблюдение последовательности технологии приготовления блюда		
10.	Рациональное распределение рабочего времени		
11.	Соблюдение в процессе работы правил охраны труда и техники безопасности		
12.	Соблюдение в процессе работы правил санитарии и гигиены		
Подача блюда			
13.	Правильный подбор посуды и приборов для подачи блюда		
14.	Соблюдение правил порционирования блюда		
15.	Соответствие выхода блюда		
16.	Соблюдение температура подачи блюда		
17.	Оформление блюда		
18.	С элементами новизны оформлено блюда		
Органолептическая оценка качества блюда			
19.	Умение провести бракераж блюда		
20.	Умение исправить недостатки блюда		
21.	Умение заполнять бракеражный журнал		
Итого выполнено показателей:			

Критерии оценки выполнения ПМ. 02

Профессиональные компетенции считаются освоенными при выполнении не менее 70 % показателей.

Шкала перевода. Модуль считается освоенным при выполнении 10 показателей.

Результативность правильных ответов	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
21 ÷ 18	5	отлично
17 ÷ 14	4	хорошо
13 ÷ 10	3	удовлетворительно
менее 10	2	неудовлетворительно

Лист согласования

Дополнения и изменения к комплекту КОС на учебный год

Дополнения и изменения к комплекту КОС на _____ учебный год по дисциплине

В комплект КОС внесены следующие изменения:

Дополнения и изменения в комплекте КОС обсуждены на заседании отделения

« ____ » _____ 20 ____ г. (протокол № _____).

Заведующий отделением _____ / _____ /