

Содержание	
Общие положения _____	4
1.Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля _____	4
2.Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене (квалификационном) _____	4
3. Оценка освоения междисциплинарного курса (МДК) _____	12
4. Требования к дифференцированному зачету по учебной и производственной практике _____	18
5. Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена (квалификационного) _____	26
	29
Приложение 1.	
Оценочная ведомость к профессиональному модулю _____	
Контрольно-оценочные материалы для МДК _____	36
КОМ для входного контроля _____	36
КОМ для оперативного контроля _____	38
КОМ для рубежного контроля _____	54
КОМ для дифференцированного зачета _____	66
КОМ для экзамена квалификационного _____	74

Общие положения

Результатом освоения профессиональных модулей является готовность обучающегося к выполнению видов профессиональной деятельности - Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента составляющих профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППКРС в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен квалификационный. Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен /не освоен».

1. Формы контроля и оценивания элементов профессиональных модулей

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка выполнения тестовых заданий, лабораторных работ, самостоятельных работ и заданий на практических занятиях в соответствии с рабочей программой.
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка выполнения тестовых заданий, лабораторных работ, самостоятельных работ и заданий на практических занятиях в соответствии с рабочей программой
УП 03	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка учебно-производственных работ
ПП 03	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка производственных работ

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене квалификационном

2.1. В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 2.1

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	<ul style="list-style-type: none">- Подбор инструментов, оборудования и инвентаря в соответствии с тех.процессом- Осмотр и расстановка необходимого оборудования, инвентаря и посуды согласно тех.процесса- Осуществление проверки работоспособности оборудования на холостом ходу- Определение качества сырья на основе органолептического анализа	Наблюдение и оценка выполнения демонстрационного экзамена и оценка качества выполненного задания в соответствии с технологическими требованиями и требованиями Сан ПИН

<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Для ОК1 Применении различных методов и технологий при решении профессиональных задач</p> <p>ОК 2 Эффективное использование сборника рецептур и технологических карт и других информационных источников, разрешенных использовать в ходе выполнения задания</p> <p>ОК 7 Применение методов и технологий способствующих сохранению окружающей среды; минимизация отходов</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения экзамена квалификационного</p>
<p>ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение технологического процесса приготовления блюд. - Соответствие приготовленных холодных соусов и заправок нормам выхода - Соответствие приготовленных холодных соусов и заправок требованиям качества - Оформление и подача холодных соусов и заправок в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи холодных соусов и заправок - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03 	<p>Наблюдение и оценка выполнения демонстрационного экзамена и оценка качества выполненного задания в соответствии с технологическими требованиями и требованиями Сан ПИН</p>

<p>ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение технологического процесса приготовления салатов - Соответствие приготовленных салатов нормам выхода - Соответствие приготовленных холодных соусов и заправок требованиям качества - Оформление и подача салатов в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи салатов - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03 	<p>Наблюдение и оценка выполнения демонстрационного экзамена и оценка качества выполненного задания в соответствии с технологическими требованиями и требованиями Сан ПИН</p>
<p>ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение технологического процесса приготовления холодных закусок - Соответствие приготовленных холодных закусок нормам выхода - Соответствие приготовленных холодных закусок требованиям качества - Оформление и подача холодных закусок в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи холодных закусок - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03 	<p>Наблюдение и оценка выполнения демонстрационного экзамена и оценка качества выполненного задания в соответствии с технологическими требованиями и требованиями Сан ПИН</p>
<p>ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение технологического процесса приготовления холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья - Соответствие приготовленных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья нормам выхода - Соответствие приготовленных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья требованиям качества - Оформление и подача холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03 	<p>Наблюдение и оценка выполнения демонстрационного экзамена и оценка качества выполненного задания в соответствии с технологическими требованиями и требованиями Сан ПИН</p>
<p>ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение технологического процесса приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи - Соответствие приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи нормам выхода - Соответствие приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи требованиям качества - Оформление и подача холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03 	

2.2. Требования к портфолио

1.2. Общие компетенции, для проверки которых используется портфолио:

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Участие в проф.конкурсах, научно-практических конференциях, творческих проектах, выполнение практических и самостоятельных работ и т.д.	Оценка материалов портфолио свидетельствующих о проявлении интереса к будущей профессии: сертификаты, грамоты и дипломы об участии в проф.конкурсах, научно-практических конференциях, творческих проектах, выполнение практических и самостоятельных работ
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Наличие материалов портфолио свидетельствующих об эффективном общении с обучающимися, преподавателями и мастерами с коллегами и руководством, в ходе обучения.	Оценка материалов портфолио: характеристика классного руководителя, характеристика с производственной практики.
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Владение средствами, способами и правилами эффективного общения для успешного коммуникационного взаимодействия	Характеристика с ПП, наблюдение и оценка за обучающимися при общении с преподавателями и мастерами; с коллегами и руководством, в ходе обучения.
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Выполнение установленных требований по исполнению воинской обязанности.	Оценка материалов портфолио, свидетельствующих о выполнении установленных требований по исполнению воинской обязанности: характеристика классного руководителя, куратора,
ОК 09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Подбор и Выполнение физических упражнений необходимых для профилактики профессиональных заболеваний	Оценка наблюдение выполнения заданий по профилактике проф.заболеваний на занятиях по физической культуре
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Применение знаний иностранного языка для чтения профессиональной документации на английском языке.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по учебной дисциплине Иностранный язык в профессиональной деятельности».

Состав портфолио:

Основные:

1. Характеристика с места прохождения производственной практики.

Дополнительные:

1. Наличие презентаций, проектов.
2. Наличие аттестационных листов и характеристик с места прохождения военных сборов.
3. Наличие почетных грамот, дипломов за участие в конкурсах, викторинах и т.д.
4. Диск с работами обучающегося, выполненных с использованием ИКТ.

3. Оценка освоения междисциплинарных курсов:

МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

Типовые задания для оценки освоения МДК.03.01:

1. По способу приготовления бутерброды делят на _____

2. Вид бутерброда соответствует его наименованию:

Закрытые	Сэндвичи
Открытые	С колбасой, сыром
Канапе	Маленькие пирожные

3. Конкретизировать и обосновать подбор оборудования и инструментов для приготовления определенного холодного блюда или закуски.
4. Произвести нормы расчета сырья для приготовления определенного блюда холодного блюда или закуски.

Типовые задания для оценки освоения МДК.03.02:

Тема 2.1.

Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок

1 уровень

1. Соусы, относящиеся к холодным:

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

2. Назовите соус по предложенному набору продуктов: растительное масло, уксус, соль, сахар, перец.

- а) польский;
- б) майонез;
- в) заправка салатная.

3. При приготовлении соуса майонез для эмульгирования масла применяют:

- а) перемешивание;

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

4. По набору продуктов определите соус:

- масло растительное, желтки яиц, горчица столовая, сахар, уксус, корнишоны.

Ответ: _____

Тема 2.2.

Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента

1. Приведите технологическую схему приготовления салата «Столичного».
2. Решить ситуационные производственные задачи. Например: при бракераже установили, что все овощи винегрета овощного приобрели окраску свеклы. Какую ошибку допустил повар?
3. Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 75 порций мясного салата.

4. Определите состав продуктов для приготовления винегрета:

- а) яйца;
- б) морковь;
- в) капуста свежая;
- г) капуста квашенная;
- д) соленые огурцы;
- е) чеснок;
- ж) свекла;
- з) лук;
- и) редис;
- к) салатная заправка;
- л) картофель.

Тема 2.3.

Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок

1. Предложить формы минимизации отходов при приготовлении того или иного холодного блюда или закуски.
2. Определить использование того или иного вида нарезки продуктов для конкретного холодного блюда или закуски.
3. Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 30 порций грибной икры (выход 1 порции- 0,15 кг).
4. Определите, сколько порций яиц, фаршированных сельдью и луком, можно приготовить из 2,65 кг сельди крупного размера неразделанной.

Тема 2.4.

Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы

Производственные задачи:

1. При приготовлении заливной рыбы поверхность желе неровная, объясните причину брака.

Задание на соответствие:

1. Соотнесите:

А. Сельдь, рубленая с гарниром	Продукты	Б. Сельдь с гарниром
	1. Сельдь	
	2. Яйца свежие	
	3. Яйца вареные	
	4. Хлеб пшеничный	
	5. Молоко или вода	
	6. Лук репчатый	
	7. Яблоки	
	8. Масло растительное	
	9. Масло сливочное	
	10. Соль	
	11. Уксус	
	12. Сахар	
	13. Огурцы свежие	
	14. Помидоры свежие	
	15. Лук зеленый	
	16. Морковь	
	17. Картофель	

Задачи на расчет расхода сырья:

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

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

4. Требования к дифференцированному зачету по учебной и (или) производственной практике

Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа в соответствии с локальным актом №023-2020 «Положение об организации и прохождении производственной практики обучающимися БРИЭТ» указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика и результатов итоговой аттестации по учебной практике (УП) по ПМ

Аттестационный лист по результатам производственной практики

Ф.И.О.

обучающийся (яся) на ___ курсе профессии 43.01.09 Повар, кондитер
в ГБПОУ «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум»
прошел(шла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ 03.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,
закусок разнообразного ассортимента в объеме _____ часов с
«___» _____ 20 г. по «___ 2 _____ 20 г.
в организации _____

наименование организации, юридический адрес

Характеристика деятельности обучающегося во время производственной практики

За период производственной практики обучающимся продемонстрирован уровень сформированности ПК

Оцениваемые ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС «уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК		
			80-100%-5	70-80%-4	60-70%-3

<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Подбор инструментов, оборудования и инвентаря в соответствии с тех.процессом - Осмотр и расстановка необходимого оборудования, инвентаря и посуды согласно тех.процесса - Осуществление проверки работоспособности оборудования на холостом ходу - Определение качества сырья на основе органолептического анализа 	<p>У1 рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>ПО 1 подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p>			
<p>ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение технологического процесса приготовления блюд. - Соответствие приготовленных холодных соусов и заправок нормам выхода - Соответствие приготовленных холодных соусов и заправок требованиям качества - Оформление и подача холодных соусов и заправок в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи холодных соусов и заправок - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03 	<p>У 2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>У 3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>У 4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>ПО 1 подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>ПО 2 выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>ПО 3 упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>ПО 4 порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности</p>			

		готовой продукции; ПО 5 ведения расчетов с потребителями.			
ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение технологического процесса приготовления салатов - Соответствие приготовленных салатов нормам выхода - Соответствие приготовленных холодных соусов и заправок требованиям качества - Оформление и подача салатов в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи салатов - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03 	<p>У 3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>ПО 1 подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>ПО 2 выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>ПО 3 упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>ПО 4 порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ПО 5 ведения расчетов с потребителями.</p>			
ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение технологического процесса приготовления холодных закусок - Соответствие приготовленных холодных закусок нормам выхода - Соответствие приготовленных холодных закусок требованиям качества - Оформление и подача холодных закусок в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи холодных закусок - Соблюдение сроков 	<p>У 2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>У 3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>У 4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>ПО 1 подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p>			

	хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	<p>ПО 2 выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>ПО 3 упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>ПО 4 порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ПО 5 ведения расчетов с потребителями.</p>			
ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	<p>- Соблюдение технологического процесса приготовления холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p>- Соответствие приготовленных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья нормам выхода</p> <p>- Соответствие приготовленных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья требованиям качества</p> <p>- Оформление и подача холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН</p> <p>- Соблюдение температуры подачи холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p>- Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03</p>	<p>У 2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>У 3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>У 4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>ПО 1 подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>ПО 2 выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>ПО 3 упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>ПО 4 порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ПО 5 ведения расчетов с потребителями.</p>			
ПК 3.6 Осуществлять	- Соблюдение	У 2 соблюдать правила			

приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	технологического процесса приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи - Соответствие приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи нормам выхода - Соответствие приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи требованиям качества - Оформление и подача холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У 3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У 4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции ПО 1 подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; ПО 2 выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПО 3 упаковки, складирования неиспользованных продуктов; ПО 4 порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ПО 5 ведения расчетов с потребителями.			
--	--	---	--	--	--

и уровень сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Высокий	Средний	Низкий
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Применении различных методов и технологий при решении профессиональных задач			
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Эффективное использование сборника рецептов и технологических карт и других информационных источников, разрешенных использовать в ходе выполнения задания.			
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно	Применение методов и технологий способствующих сохранению окружающей среды; минимизация			

действовать в чрезвычайных ситуациях	отходов.			

Рекомендации: обратить внимание на _____

Обучающийся рекомендуется на присвоение тарифного разряда по профессии _____

Ответственное лицо организации (должность)

Дата « ____ » ____ 20 г

_____ Ф.И.О, подпись

Мастер производственного обучения

_____ Ф.И.О, подпись

Заведующий отделом профессиональной подготовки

_____ Ф.И.О, подпись

5. Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена квалификационного

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** по профессии Повар Кондитер код профессии 43.01.09.

Профессиональные компетенции:

ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Инструкция

1. *Внимательно прочитайте задание*

Задание:

- 1) Куриный рулет с муссом из: куриного филе, томатной пастой и овощами, маринованным куриным бедром.
 - 2) Гренки из хлеба, пюре из зелёного горошка, бланшированным зелёным горошком.
 - 3) Соус сливочно-апельсиновый
2. *При выполнении задания Вы можете воспользоваться технологической картой*
3. *Время выполнения задания – 3 час.*

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Инструкция

1. Внимательно изучите информационный блок пакета экзаменатора.
2. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых

Ша. УСЛОВИЯ

Экзамен проводится в два дня для групп в кол-ве 6 человек.

Экзамен проводится в производственных цехах ГБПОУ «БРИЭТ»

Условия выполнения заданий

Задание № 2 Обучающийся выполняет задание в соответствии с технологической картой
К каждому варианту задания прилагается технологическая карта (Приложение 1)

Количество вариантов задания для экзаменуемых – 1

Время выполнения задания – 2 час.

Обучающиеся выполняют задание в соответствии с технологической картой

Оборудование: Рабочие столы - 10,

Плита электрическая ПЭ-0,5

Пароварочный конвективный аппарат ПКА 10-1/1ПМ

Блендер VT -1463

Соковыжималка VT-1601

М Мясорубка ТМ -32

Миксер VT -1406

Фритюрница JEJU

Микроволновая печь

Холодильник «LG»

Холодильник «Samsung»

Комбайн кухонный «Moulinex»

Шкаф жарочный электрический ШЖЭ-2

Машина картофелеочистительная МОК -150 М РЭ

Автоматическая хлеборезательная машина АХМ -300Т

Сковорода электрическая универсальная кухонная ЭСК-90-0,47-70

Овощерезка CL 30 Bistro

Куттер Fimar CL-3 м

Водонагреватель termex

Мармит кухонный ЭМК 40Н

Мультиварка REDMOND RMC-M4525

Электрочайник

Весы электронные

Стол пристенный

Стол рабочий для обуч-ся

Тумба напольная

Шкафы навесные для хранения посуды и инвентаря

Ванна для мытья посуды 2-х секц

Ванна для обработки продуктов 3-х секц

Ванна для обработки яйца

Раковина для мытья рук

Вакуум аппарат

Су вид

Шкаф шоковой заморозки

Слайсер

Мясорубка

Индукционная плита

Инвентарь: кастрюли, шумовки, сита, доски цветные разделочные, ножи поварские, посуда, тарелки порционные.

Сырье: продукты в соответствии с заданием, пряности и приправы.

Литература для обучающихся:

Основные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова. – М.: Издательский центр «Академия», 2017-400 с.
2. Шатун, Л.Г. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Л.Г. Шатун. - М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 320 с.

Дополнительные источники:

1. И.И. Потапова Калькуляция и учет: учебник для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова – 7-е изд., перераб. - М.: Издательский центр

«Академия», 2012-176с.

2.Л.В.Мармузова Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для нач.проф.образования/ Л.В.Мармузова. – 4-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2011.-160с.

Справочная литература:

1. Здобнов,А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/ А.И.Здобнов, - Киев, А.С.К., 2012-656 с

Приложения

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ		
<hr/> <i>код и наименование профессионального модуля</i> ФИО _____ обучающийся на _____ курсе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер <hr/> <i>код и наименование</i> освоил(а) программу профессионального модуля : <u>ПМ 03</u> <i>наименование профессионального модуля</i> в объеме _____ 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 03.01.	дифференцированный зачет	
МДК 03.02.	дифференцированный зачет	
УП	дифференцированный зачет	
ПП	дифференцированный зачет	
Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю		
Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	- Подбор инструментов, оборудования и инвентаря в соответствии с тех.процессом - Осмотр и расстановка необходимого оборудования, инвентаря и посуды согласно тех.процесса - Осуществление проверки работоспособности оборудования на холостом ходу - Определение качества сырья на основе органолептического анализа	

<p>ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение технологического процесса приготовления блюд. - Соответствие приготовленных холодных соусов и заправок нормам выхода - Соответствие приготовленных холодных соусов и заправок требованиям качества - Оформление и подача холодных соусов и заправок в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи холодных соусов и заправок - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03 	
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение технологического процесса приготовления салатов - Соответствие приготовленных салатов нормам выхода - Соответствие приготовленных холодных соусов и заправок требованиям качества - Оформление и подача салатов в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи салатов - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03 	
<p>ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение технологического процесса приготовления холодных закусок - Соответствие приготовленных холодных закусок нормам выхода - Соответствие приготовленных холодных закусок требованиям качества - Оформление и подача холодных закусок в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи холодных закусок - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03 	
<p>ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение технологического процесса приготовления холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья - Соответствие приготовленных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья нормам выхода - Соответствие приготовленных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья требованиям качества - Оформление и подача холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03 	
<p>ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение технологического процесса приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи - Соответствие приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи нормам выхода - Соответствие приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи требованиям 	

	<p>качества</p> <ul style="list-style-type: none"> - Оформление и подача холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03 	
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Эффективное использование сборника рецептов и технологических карт и других информационных источников, разрешенных использовать в ходе выполнения задания.	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Применение методов и технологий способствующих сохранению окружающей среды; минимизация отходов.	
<p>Дата ____ . ____ .20 ____ Подписи членов экзаменационной комиссии</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>		

III 6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

III 6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

1. Выполнение задания: _____

Название задания (например «Приготовление перца фаршированного овощами № 373»)

Экспертный лист

Освоенные ПК, осваиваемые ОК	Показатель оценки результата	Оценка
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	- Подбор инструментов, оборудования и инвентаря в соответствии с тех.процессом	Да * Нет
	- Осмотр и расстановка необходимого оборудования, инвентаря и посуды согласно тех.процесса	Да * Нет
	- Осуществление проверки работоспособности оборудования на холостом ходу	Да * Нет
	- Определение качества сырья на основе органолептического анализа	Да * Нет
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Применении различных методов и технологий при решении профессиональных задач	Да * Нет
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Эффективное использование сборника рецептов и технологических карт и других информационных источников, разрешенных использовать в ходе выполнения задания	Да * Нет

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Применение методов и технологий способствующих сохранению окружающей среды; минимизация отходов.	Да * Нет
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления блюд. - Соответствие приготовленных холодных соусов и заправок нормам выхода	Да * Нет
	- Соответствие приготовленных холодных соусов и заправок требованиям качества	Да * Нет
	- Оформление и подача холодных соусов и заправок в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН	Да * Нет
	- Соблюдение температуры подачи холодных соусов и заправок	Да * Нет
	- Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	Да * Нет
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления салатов - Соответствие приготовленных салатов нормам выхода	Да * Нет
	- Соответствие приготовленных холодных соусов и заправок требованиям качества	Да * Нет
	- Оформление и подача салатов в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН	Да * Нет
	- Соблюдение температуры подачи салатов	Да * Нет
	- Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	Да * Нет
ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления холодных закусок - Соответствие приготовленных холодных закусок нормам выхода	Да * Нет
	- Соответствие приготовленных холодных закусок требованиям качества	Да * Нет
	- Оформление и подача холодных закусок в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН	Да * Нет
	- Соблюдение температуры подачи холодных закусок	Да * Нет
	- Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	Да * Нет
ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Да * Нет
	- Соответствие приготовленных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья нормам выхода	Да * Нет
	- Соответствие приготовленных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья требованиям	Да *

	качества	<i>Нет</i>
	- Оформление и подача холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
	- Соблюдение температуры подачи холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
	- Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
	- Соответствие приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи нормам выхода	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
	- Соответствие приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи требованиям качества	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
	- Оформление и подача холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
	- Соблюдение температуры подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
	- Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	<i>Да *</i> <i>Нет</i>

Освоенные ОК	Показатель оценки результата	Оценка
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Участие в проф.конкурсах, научно-практических конференциях, творческих проектах, выполнение практических и самостоятельных работ и т.д.	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Наличие материалов портфолио свидетельствующих об эффективном общении с обучающимися, преподавателями и мастерами с коллегами и руководством, в ходе обучения	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Владение средствами, способами и правилами эффективного общения для успешного коммуникационного взаимодействия	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Выполнение установленных требований по исполнению воинской обязанности.	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
ОК 09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня	Подбор и Выполнение физических упражнений необходимых для профилактики профессиональных заболеваний	<i>Да *</i> <i>Нет</i>

физической подготовленности		
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Применение знаний иностранного языка для чтения профессиональной документации на английском языке.	Да * Нет

Приложения

Контрольно-оценочные материалы для МДК 03.01 Текущий контроль

Входной контроль. Тест.

I. Задания закрытого типа с одним вариантом ответа:

1. Бракераж – это контроль:

- а) технологического процесса
- б) качества готовой продукции
- в) бракованного товара на складе

2. Борьба с грызунами – это

- а) Дезинфекция
- б) Дезинсекция
- в) Дератизация

3. Концентрация исходного раствора хлорной извести:

- а) 20%
- б) 15 %
- в) 10%

4. Маркировка разделочных досок для нарезания и шинковки сырых овощей:

- а) «ОС»;
- б) «ОВ» и «ОС»
- в) «МС»

5. Субпродукты, относящиеся к первой категории

- а) язык, печень, вымя, сердце
- б) голова, легкое
- в) губы, уши
- г) хвосты, копыта

6. Овощи, содержащие большое количество крахмала:

- а) морковь, редис;
- б) огурцы, помидоры;
- в) картофель, кукуруза

г) огурцы, редис

7. Молоко используемое для приготовления кумыса

- а) коровье
- б) козье
- в) кобылье
- г) верблюжье

8. Группе овощей к относится кольраби

- а) капустные
- б) луковые
- в) десертные
- г) плодовые

9. На толщину нарезки продуктов в гастрономической машине типа МРТ-300А влияет:

- а) частота вращения ножа;
- б) расстояние между опорным столиком и ножом;
- в) расстояние между загрузочным лотком и ножом?

10. Брынза, относится к подгруппе сыров :

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

11. Вещества майонеза обуславливающие его высокую калорийность:

- а) вкусовые добавки;
- б) эмульгаторы - молочные продукты;
- в) содержание жира 40 ... 67 %?

12. Породы рыб, из которых получают балычные изделия высокого качества:

- а) из сельдевых и камбаловых;
- б) осетровых и лососевых;
- в) окуневых, тресковых и скумбриевых?

Задание на соответствие:

1. Установите соответствие между наименованием приправ и их описанием

Наименование приправ	Описание приправ
1) Маслины	А. Сметанообразная эмульсия
2) Оливки	Б. Солёные плоды чёрного цвета
3) Каперсы	В. Зелёные плоды, острый вкус
4) Майонез	Г. Веточки с цветами солёные
5) Тмин	Д. высушенные плоды, растения семейства зонтичных
6) Кинза	Е. семена желтовато коричневого цвета

Контрольно-оценочные материалы для МДК 03.0 1.

Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок

Оперативный контроль

ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

Практический опыт	<p>ПО 1 подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>ПО 2 выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>ПО 3 упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>ПО 4 порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ПО 5 ведения расчетов с потребителями.</p>
Умения	<p>У 1 рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>У 2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>У 3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>У 4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
Знания	<p>З 1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>З 2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,</p>

	<p>инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>3 3 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>3 4 нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>3 5 правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>
--	--

МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

У1; 31; 32

1 уровень

Задания закрытого типа с одним вариантом ответа:

1.К гастрономическим продуктам относятся:

- а) сырьё
- б) деликатесные продукты из мяса и рыбы
- в) блюда
- г) кондитерские изделия

2.Ассортимент мясных гастрономических продуктов.

- а) колбаса, пельмени, окорок сырокопчёный
- б) ветчина, говядина, буженина
- в) колбаса, ветчина, сосиски
- г) сосиски, сардельки, хинкали

3.Назовите ассортимент рыбных гастрономических продуктов:

- а) икра, сёмга, лосось
- б) сёмга соленая, лосось, треска
- в) осетрина, рыба жаренная, кета солёная
- г) форель копчёная, сёмга соленая, икра

4.Назначение блендеров?

- а). для протирания и измельчения небольшого количества продуктов;
- б). для взбивания и протирания продуктов;
- в). для протирания и измельчения большого количества продуктов;
- г). для нарезки сырых и варёных овощей.

5.Какое движение совершает рабочий инструмент (насадка) в миксере-взбивальной машине?

- а). планетарное;
- б). возвратно-поступательное;
- в). вращательное;
- г) прямолинейное.

6.Цеха, в которых устанавливают слайсеры?

- а. в овощном, кондитерском, горячем;

- б. в холодном, цехе полуфабрикатов, в кондитерском;
- в. в мясном, горячем, для нарезки овощей;
- г. в рыбном, холодном, мучном.

7. Цех, для которого предназначен универсальный привод со следующим комплектом сменных механизмов: размолочный, мясорубка, рыхлитель, нарезки мяса на бефстроганов?

- а. овощного;
- б. мясного;
- в. горячего;
- г. холодного.

8. Правила безопасной эксплуатации электромеханического оборудования?

- а. проверить санитарное состояние оборудования, собрать машину согласно инструкции, проверить работу её на холостом ходу. После окончания работы выключить от электросети, промыть, высушить и смазать пищевым несолёным жиром. Наружную поверхность протирают влажной, а затем сухой тканью.
- б. собрать машину, проверить работу на холостом ходу. После окончания работы очистить её, промыть, высушить.
- в. проверить санитарное состояние машины, собрать, загрузить. После окончания работы очистить, промыть камеру и рабочие инструменты.
- г. проверить санитарное состояние, работу на холостом ходу. По окончании работы смазать концы валов пищевым несолёным жиром.

9. Поварская игла при проведении бракеража готовой продукции нужна для?

- а) определения готовности мяса и рыбы;
- б) определения платности блюда;
- в) определения сочности блюда;
- г) определения однородности блюда.

10. Бутерброды подразделяются на:

- а) сложные, жидкие, открытые
- б) простые, холодные, сладкие
- в) закусочные, острые, открытые
- г) простые, закрытые, закусочные

11. Холодные закуски подразделяются на:

- а) канапе, волованы, рулеты
- б) бутерброды, винегреты, заливные
- в) канапе, салаты, рулеты
- г) салаты, бутерброды, заливные.

12. Посуда для подачи бутербродов

- а) тарелки пирожковые
- б) тарелки закусочные
- в) столовые глубокие
- г) блюда овальные
- д) соусники
- е) салатники

13. К механическому способу обработки продуктов относят:

- а) маринование
- б) измельчение
- в) нагревание

г) другое

14. Выберите помещения для хранения скоропортящихся продуктов:

- а) неохлаждаемые кладовые
- б) охлаждаемые камеры
- в) торговые помещения
- г) технические помещения

Задания закрытого типа с несколькими вариантами ответов:

15. Для сохранения витаминов в овощах следует:

- а) очищенные овощи держать в холодной воде
- б) при тепловой обработке закладывать овощи в холодную воду
- в) при тепловой обработке закладывать овощи в кипящую воду
- г) готовить овощи на пару
- д) снимать тонкий слой кожицы

16. В процессе тепловой обработки кулинарная продукция:

- а) увеличивается в массе
- б) обеззараживается
- в) повышается её усвояемость
- г) другое

МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента

Тема 2.1.

Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок

У2; У4;34

1 уровень

Задания закрытого типа с одним вариантом ответа:

1. Канапе это:

- а) блюдо
- б) закуска
- в) напиток
- г) соус

2. Основой канапе служит:

- а) хлеб, багет, лаваш
- б) мясо, капуста, хлеб
- в) хлеб, багет, гренки
- г) гренки, картофель, мясо

3. Подобрать ингредиенты для канапе с ржаным хлебом:

- а) масло, огурец, сыр, помидор
- б) ветчина, помидор, свежий огурец, лимон
- в) сельдь, лук, соленый огурец, яйцо
- г) масло сыр, виноград, маслина

4. К сложным холодным соусам относятся:

- а) майонез, овощная заправка, татарский
- б) голландский, маринад овощной, соевый соус
- в) мадера, польский, соус хрен
- г) майонез, сметанный, молочной

5. Назовите варианты оформления сложных холодных закусок:

- а) карвинг из овощей, сахарная пудра, соусы
- б) паприка, соусы, икра
- в) икра, сахарная пудра, соусы
- г) соусы, карвинг из овощей, зелень

6. На основе майонеза с добавлением кетчупа готовят соус:

- а) томатный
- б) красный основной,
- в) коктейльный
- г) соус винегрет

7. На основе майонеза с добавлением соленых огурцов готовят соус:

- а) татарский
- б) польский
- в) коктейльный
- г) сухарный

8. На основе майонеза с добавлением чеснока готовят соус:

- а) чесночный
- б) татарский
- в) голландский
- г) коктейльный

9. Как называется сложный соус который носит название местности во Франции:

- а) майонез
- б) кетчуп
- в) вустерский
- г) провансаль

10. Волованы готовят из теста:

- а) бисквитного
- б) песочного
- в) слоеного
- г) заварного

Тема « Приготовление, подготовка к реализации с холодных соусов, салатных заправок»

1. Жидкие основы используемые 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. Соусы относящиеся к холодным:

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

3. Продолжительность хранения яично-масляных смесей:

- а) до 2 часов;
- б) 4 часа;
- в) 1 час;
- г) 30 минут.

4. Вещества майонеза обуславливающие 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. Основной ингредиент салатной заправки:

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

7. Масляные смеси представляют собой:

- 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. Соус луковый с горчицей носит название:

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

9. Основой соусов без муки является:

- 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. Добавляя в соус, красный кисло сладкий сахар и сливочное масло, получается:

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

2 уровень

1. Перечислите производные майонеза: _____

2. При приготовлении салатных заправок чем можно заменить обычный уксус?

3. Почему не рекомендуется хранить долго приготовленные масляные смеси? Какой прием можно использовать, чтобы увеличить сроки хранения?

3 уровень

Заполните таблицу «Дефекты соусов»

Виды дефектов	Причины возникновения	Способы устранения
Отмасливание майонеза		
Слишком густой «Маринад овощной с томатом»		

Подберите соусы к блюдам:

Наименование блюда	Рекомендуемый соус
Блюда из субпродуктов	
Овощные салаты	
Холодные блюда из мяса	
Холодные блюда из рыбы	
Бутерброды	

Контрольная работа

Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок № 3

Тестовые задания с одним вариантом ответа

1. 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?

2. 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?

3. К сложным холодным соусам относятся:

- а. майонез, винегрет, татарский
- б. голландский, маринад овощной, соевый соус
- в. мадера, польский, соус хрен
- г. майонез, сметанный, молочный

4. На основе майонеза с добавлением соленых огурцов готовят соус:

- а. татарский
- б. польский
- в. коктейльный
- г. сухарный

5. На основе майонеза с добавлением чеснока готовят соус:

- а. чесночный
- б. татарский
- в. голландский
- г. коктейльный

6. Как называется сложный соус, который носит название местности во Франции:

- а. майонез
- б. кетчуп
- в. вустерский
- г. провансаль

7. Подберите сложный холодный соус к мясу заливному:

- а. соус винегрет
- б. вустерский
- в. соус хрен
- г. маринад овощной

8. Подберите сложный холодный соус к рыбе, жаренной холодной:

- а. соус винегрет
- б. вустерский
- в. майонез
- г. маринад овощной

9. Его называют серым кардиналом кулинарии. Используют в ресторанной кухне не только для придания остроты, но и для размягчения тканей мяса:

- а. вино

- б. уксус
- в. горчица
- г. перец

10. Их требуется больше для холодных блюд, чем для горячих:

- а. соли и перца
- б. сливок и уксуса
- в. вкусовых добавок
- г. яиц и молока

11. При правильном подборе и профессиональном использовании оно придаёт сложным холодным блюдам и соусам восхитительный вкус:

- а. вино
- б. сахар
- в. соль
- г. Уксус

12. Чтобы вкус вина при приготовлении сложных холодных блюд и соусов не был резким, его:

- а. разводят
- б. кипятят
- в. охлаждают
- г. настаивают

13. Чтобы у готового блюда не появился металлический вкус, вино кипятят, в посуде:

- а. алюминиевой
- б. чугунной
- в. эмалированной
- г. железной

14. На его основе готовят холодные соусы: татарский, чесночный, пикантный и другие:

- а. вино
- б. сыр
- в. Сметана
- г. Майонез

15. Ингредиенты для приготовления желе рыбного:

- а. желатин, майонез, морковь
- б. бульон, молоко, агар-агар
- в. бульон, желатин, специи
- г. крахмал, сметана, специи
- Г) кондитерском.

16. Во всех взбивальных машинах имеется:

- а) червячный редуктор;
- б) планетарный механизм;
- в) цепная передача;
- г) ременная передача.

2 уровень

1. Перечислите производные майонеза: _____

2. При приготовлении салатных заправок чем можно заменить обычный уксус?

3. Почему не рекомендуется хранить долго приготовленные масляные смеси? Какой прием можно использовать, чтобы увеличить сроки хранения?

3 уровень

Заполните таблицу «Дефекты соусов»

Виды дефектов	Причины возникновения	Способы устранения
Отмасливание майонеза		
Слишком густой «Маринад овощной с томатом»		

Подберите соусы к блюдам:

Наименование блюда	Рекомендуемый соус
Блюда из субпродуктов	
Овощные салаты	
Холодные блюда из мяса	
Холодные блюда из рыбы	
Бутерброды	

МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента

Тема 2.2.

Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК3.3; У3; 33; 34; 35

1 уровень

Задания закрытого типа с одним вариантом ответа:

1.Салаты украшают:

- а) зеленью, морепродуктами;
- б) майонезом, овощами;
- в) продуктами, входящими в состав салата, зеленью;
- г) овощами, зеленью

2.Причина, по которой салат из свежих огурцов и помидоров не солят:

- а) ухудшаются вкусовые качества;
- б) ухудшается внешний вид блюда и снижается его пищевая ценность;
- в) ухудшается внешний вид блюда;
- г) ухудшается консистенция овощей.

3.Салат-коктейль – это:

- а) нарезанные продукты перемешаны, заправлены майонезом;
- б) нарезанные продукты перемешаны, политы майонезом;
- в) нарезанные продукты для салата, заправлены майонезом, уложены слоями;
- г) нарезанные продукты для салата, уложены в креманку слоями не перемешивая, политы майонезом.

4. Мясо для салата мясного:

- а) отваривают, жарят;
- б) жарят, запекают;
- в) отваривают, запекают;
- г) припускают, жарят.

5. Салаты украшают:

- а) зеленью, морепродуктами;
- б) майонезом, овощами;
- в) продуктами, входящими в состав салата, зеленью;
- г) овощами, зеленью.

6. Картофельный салат заправляют:

- а) Сметаной.
- б) Салатная заправка
- в) Голландский соус.
- г) Майонез,

7. С какой целью свеклу для винегрета после нарезки заправляют растительным маслом?

- а. для улучшения вкуса
- б. для сохранения витаминов и минеральных веществ
- в. чтобы свекла не окрашивала другие овощи
- г. повысить калорийность

Задания закрытого типа с несколькими вариантами ответа:

1. Определите состав продуктов для приготовления винегрета:

- а) яйца;
- б) морковь;
- в) капуста свежая;
- г) капуста квашенная;
- д) соленые огурцы;
- е) чеснок;
- ж) свекла;
- з) лук;
- и) редис;
- к) салатная заправка;
- л) картофель.

2. Для приготовления «сельди под шубой» используют:

- а) отварная свекла;
- б) картофель;

- в) морковь;
- г) яблоки;
- д) лук;
- е) огурец;
- ж) маслины;
- з) яйца.

3. Укажите основные требования, применяемые при приготовлении холодных блюд и закусок:

- а) продукты должны быть охлажденными до +8 - +10°C;
- б) перемешивать продукты нужно продолжительное время;
- в) овощные наборы для салатов, винегретов, закусок готовят на один час реализации блюд и хранят в холодильнике;
- г) перемешивать продукты необходимо осторожно;
- д) продукты готовят из расчета на одни сутки;
- е) заправлять салаты необходимо за 1 час до отпуска;
- ж) соблюдать санитарные правила

2 уровень

Задание на соответствие

1. Определите состав салатов:

А. Салат мясной	Продукты	Б. Салат столичный
	1. Птица	
	2. Майонез	
	3. Яйца	
	4. Крабы	
	5. Говядина (свинина)	
	6. Огурцы	
	7. Салат	
	8. Картофель	
	9. Грибы	

3 уровень

Задание на указание последовательности:

1. Укажите последовательность операций приготовления салата из белокочанной капусты:

- а) капусту охлаждают;
- б) отпуск;
- в) добавляют растительное масло, сахар; перемешивают
- г) вливают уксус;
- д) капусту тонко шинкуют;
- е) добавляют соль;
- ж) перекладывают в широкую кастрюлю; нагревают при непрерывном помешивании.

Рубежный контроль

Контрольная работа № 4

Практикоориентированное тестирование по теме: «Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента» № 4

ПК 3.3; У3; 33; 34; 35

Критерии оценивания

На «отлично» оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по подготовке сырья и приготовлению холодных блюд и закусок

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы.

Утверждаю
Замдиректора
А.Б.Аюшиева

« ____ » _____ 20 ____

1 вариант

1 уровень

Задания закрытого типа с одним вариантом ответа:

1.Салаты украшают:

- а) зеленью, морепродуктами;
- б) майонезом, овощами;
- в) продуктами, входящими в состав салата, зеленью;
- г) овощами, зеленью

2. Причина, по которой салат из свежих огурцов и помидоров не солят:

- а) ухудшаются вкусовые качества;
- б) ухудшается внешний вид блюда и снижается его пищевая ценность;
- в) ухудшается внешний вид блюда;
- г) ухудшается консистенция овощей.

3. Салат-коктейль – это:

- а) нарезанные продукты перемешаны, заправлены майонезом;
- б) нарезанные продукты перемешаны, политы майонезом;
- в) нарезанные продукты для салата, заправлены майонезом, уложены слоями;
- г) нарезанные продукты для салата, уложены в креманку слоями не перемешивая, политы майонезом.

4. Для сохранения витаминов в овощах следует:

- а) очищенные овощи держать в холодной воде
- б) при тепловой обработке овощи закладывать в холодную воду
- в) при тепловой обработке овощи закладывать в кипящую воду

5. Что в переводе с итальянского означает «салат»

- А. холодное
- Б. соленое
- В. пестрое

6. Какой из этих салатов выдержан в багровых тонах

- А. «Мимоза»
- Б. «Столичный»
- В. винегрет

7. Чем заправляют салаты из достаточно нежных овощей и пряной зелени?

- а) Растительным маслом
- б) Уксусом
- в) Лимонным соком

Задания на соответствие:

1. Определите состав салатов:

А. Салат мясной	Продукты	Б. Салат столичный
	1. Птица	
	2. Майонез	
	3. Яйца	
	4. Крабы	
	5. Говядина (свинина)	
	6. Огурцы	
	7. Салат	
	8. Картофель	
	9. Грибы	

2. Соотнесите (покажите стрелочками):

Блюда	Требования к качеству
1) Винегрет	а) листья нарезаны поперек широкими лентами, цвет зеленый, консистенция плотная, эластичная, не допускаются пожелтевшие листья, грубые черешки; консистенция зеленого лука хрустящая; уложен горкой. б) консистенция овощей мягкая, но не переваренная, хорошо зачищена, без остатков кожицы, без посторонних запахов и привкусов; уложен горкой. г) овощи свежие, не заветренные, хорошо вымыты и зачищены, без пожелтевших листьев салата и перьев зеленого лука. д) консистенция продуктов мягкая, нарезаны в тон основному продукту; вкус и цвет соответствует продуктам; уложен горкой.
2) Салат зеленый	
3) Салат «Весна»	
4) Салат мясной	

2 уровень

Ситуационные задачи:

- Вам необходимо приготовить салат с копченой колбасой. Что необходимо сделать, для того чтобы оболочка колбасы легко снималась?
- Причина, по которой салаты заправляют майонезом непосредственно перед подачей _____

3 уровень

Комплексное задание:

1. Составьте технологическую схему (последовательность) приготовления овощного винегрета. Рассчитайте количество сырья для приготовления 5 порций винегрета овощного.

При бракераже установили, что все овощи Винегрета овощного приобрели окраску свеклы. Какую ошибку допустил повар?

Рецептура № 100

Сборник рецептов 2010 г.

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Масс брутто на 5 порций
Картофель	28,9	21	
Свекла	19,1	15	
Морковь	126	10	
Огурцы соленые	18,8	15	
Капуста квашеная	21	15	
Лук репчатый	17,9	15	
Масло	10	10	

растительное			
Выход		100	

Рассчитайте массу брутто картофеля, моркови и свеклы для мая месяца

Утверждаю
Замдиректора
_____ А.Б.Аюшиева
« ____ » _____ 20 ____

2 вариант

1 уровень

Задания закрытого типа с одним вариантом ответа:

1.Салат-коктейль – это:

- а) нарезанные продукты перемешаны, заправлены майонезом;
- б) нарезанные продукты перемешаны, политы майонезом;
- в) нарезанные продукты для салата, заправлены майонезом, уложены слоями;
- г) нарезанные продукты для салата, уложены в креманку слоями не перемешивая, политы майонезом.

2.Мясо для салата мясного:

- а) отваривают, жарят;
- б) жарят, запекают;
- в) отваривают, запекают;
- г) припускают, жарят.

3.Салаты украшают:

- а) зеленью, морепродуктами; б) майонезом, овощами;
- в) продуктами, входящими в состав салата, зеленью; г) овощами, зеленью.

4. Какой из перечисленных видов салатов подается как основное блюдо?

- а) Зеленый салат
- б) Фруктовый салат
- в) Теплый салат

5. Какое блюдо французской кухни, судя по названию, не может быть приготовлен без уксуса

- А. винегрет
- Б. жульен
- В. маринад

6. К какой группе блюд относят «Икру баклажанную»

- А. салаты и винегреты
- Б. блюда из овощей
- В.бутерброды

7.Что делают практически со всеми салатами перед подачей на стол?

- а) Перчат
- б) Солят
- в) Охлаждают

2 уровень

Задания на соответствие:

1. Соотнесите (покажите стрелочками):

А. Салат «Летний»	Продукты	Б. Салат картофельный с огурцами
	1. Сметана	
	2. Картофель	
	3. Лук зеленый	
	4. Яйца	
	5. Помидоры свежие	
	6. Огурцы свежие	
	7. Огурцы соленые	
	8. Фасоль стручковая	
	9. Морковь вареная	

2. Соотнесите (покажите стрелочками):

Блюда	Требования к качеству
1) Винегрет	а) листья нарезаны поперек широкими лентами, цвет зеленый, консистенция плотная, эластичная, не допускаются пожелтевшие листья, грубые черешки;
2) Салат зеленый	консистенция зеленого лука хрустящая; уложен горкой. б) консистенция овощей мягкая, но не переваренная, хорошо зачищена, без остатков кожицы, без посторонних запахов и привкусов; уложен горкой.
3) Салат «Весна»	г) овощи свежие, не заветренные, хорошо вымыты и зачищены, без пожелтевших листьев салата и перьев зеленого лука.
4) Салат мясной	д) консистенция продуктов мягкая, нарезаны в тон основному продукту; вкус и цвет соответствует продуктам; уложен горкой.

3. Какому салату соответствует форма нарезки:

- 1. Салат из белокочанной капусты А) Кубики
- 2. Салат из редиса Б) Соломка
- 3. Салат «Рубин» В) Кружочки
- 4. Салат мясной Г) Ломтики

4. Чем заправляют данный салат:

- 1. Винегрет А) Салатная заправка
- 2. Салат рыбный Б) Сметана
- 3. Салат из зеленого лука В) Масло

4. Салат "Хмельницкий" Г) Майонез

Ситуационные задачи:

1. Отварные овощи, для приготовления салата были нарезаны неостывшими для приготовления холодного салата. Верно ли была произведена операция приготовления салата? _____

2. На предприятии имеется майонез, консистенция его неоднородная, расслаивается. Определите причину возникшего дефекта и укажите возможные пути его устранения. _____

3 уровень

Комплексное задание:

1. Составьте технологическую схему (последовательность) приготовления Овощного винегрета с сельдью. Рассчитайте количество сырья для приготовления 5 порций винегрета овощного с сельдью. При бракераже установили, что все овощи Винегрета овощного приобрели окраску свеклы. Какую ошибку допустил повар?

Рецептура № 101

Сборник рецептов 2010 г.

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Масс брутто на 5 порций
Картофель	28,9	21	
Свекла	19,1	15	
Морковь	126	10	
Огурцы соленые	18,8	15	
Капуста квашеная	21	15	
Лук репчатый	17,9	15	
Масло растительное	10	10	
Сельдь	104	50	
Выход		150	

Рассчитайте массу брутто картофеля, моркови и свеклы для февраля месяца

МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента

Тема 2.3.

Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок

1 уровень

Выберите правильный ответ

1. Канapé – это бутерброд:

- а) открытый;
- б) закрытый;
- в) закусочный; сложный.

2. Нормы хлеба для открытых бутербродов:

- а) 20 г;
- б) 30-40 г;
- в) 50 г;
- г) 10 г.

3. На ржаном хлебе готовят бутерброды с продуктами:

- а) любыми;
- б) слабовыраженного вкуса;
- в) не жирными;
- г) жирными и продуктами с резко выраженным вкусом и запахом

4. Холодные блюда и закуски отпускают при температуре:

- а) 0-5° С;
- б) 6-9° С;
- в) 10-14° С;
- г) 15-18° С

5. Рыбный полуфабрикат, используемый 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)?

6. Для закрытых бутербродов не используют:

- а) Хлеб.
- б) Батон.
- в) Булочки.
- г) Корзиночки

7. Срок хранения бутербродов:

- а) 6 часов,
- б) 30 минут.
- в) 12 час

8. Температура подачи холодных блюд и закусок:

- а) 0°С.
- б) 12 °С.
- в) 20 °С.

9. В чем не подают холодные закуски?

- а) салатниках.
- б) на закусочных тарелках.
- в) на шпажках,
- г) баранчиках.
- д) в волованах.

10.Способ тепловой обработки используемый для горячих бутербродов:

- а) Варки.
- б)Жарки.
- в) Запекания,

11.Какие продукты следует исключить из рыбного ассорти:

- а) Семга соленая.
- б) Севрюга отварная.
- в) Шпроты.
- г) Икра паюсная.
- д) Рыба жареная под маринадом.

12. Как нарезают овощи в блюда «сельдь с гарниром».

- а) Соломкой,
- б) Кубиками,
- в) Кружочками.

13.Хлеб с кармашком, в которую кладут начинку, называется:

- а) гренки;
- б) пита;
- в) хот-дог;
- г) крутон.

2 уровень

Задания на соответствие:

1.Соотнесите (покажите стрелочками):

А. Сельдь, рубленая с гарниром	Продукты	Б. Сельдь с гарниром
	1. Сельдь	
	2. Яйца свежие	
	3. Яйца вареные	
	4. Хлеб пшеничный	
	5. Молоко или вода	
	6. Лук репчатый	
	7. Яблоки	
	8. Масло растительное	
	9. Масло сливочное	
	10. Соль	
	11. Уксус	
	12. Сахар	
	13. Огурцы свежие	

	14. Помидоры свежие	
	15. Лук зеленый	
	16. Морковь	
	17. Картофель	

2.Соотнесите:

Блюда	Требования к качеству
1) Винегрет	а) листья нарезаны поперек широкими лентами, цвет зеленый, консистенция плотная, эластичная, не допускаются пожелтевшие листья, грубые черешки; консистенция зеленого лука хрустящая; уложен горкой. б) консистенция овощей мягкая, но не переваренная, хорошо зачищена, без остатков кожицы, без посторонних запахов и привкусов; уложен горкой. в) вкус слабо соленый, правильно разделана, без ржавчины и привкуса окисленного жира. г) овощи свежие, не заветренные, хорошо вымыты и зачищены, без пожелтевших листьев салата и перьев зеленого лука. д) консистенция продуктов мягкая, нарезаны в тон основному продукту; вкус и цвет соответствует продуктам; уложен горкой.
2) Сельдь натуральная	
3) Салат зеленый	
4) Салат «Весна»	
5) Салат мясной	

3.Соотнесите:

А. Холодные блюда	Блюда	Б. Холодные закуски
	1. Икра осетровая	
	2. Жюльен из птицы	
	3. Рыба под маринадом	
	4. Салат мясной	
	5. Ассорти мясное с гарниром	
	6. Язык заливной	
	7. Ростбиф с гарниром	
	8. Сельдь с луком	
	9. Щука фаршированная	
	10. Салат фруктовый	

4.Установите соответствие:

а) Бутерброды канапе	1) подают в тарелке, посыпав измельченной зеленью кинзы или петрушки
б) Салат коктейль с ветчиной и сыром	2) нарезают на порционные куски и отпускают с соусом хрен с уксусом, украшают зеленью.
в) Икра баклажанная	3) выкладывают на закусочную тарелку, украшают кружочками лимона, зеленью петрушки или салата.
г) Шпроты с лимоном	4) подают на блюде или вазе, покрытые салфеткой, красиво украшенные зеленью.
д) Студень говяжий	5) подают в фужере, украшают зеленью.

5. Соотнесите. (В какой посуде подается):

- | | |
|---------------------|------------------------|
| 1. Салат — коктейль | А) Салатник |
| 2. Рыба заливная | Б) Блюдо |
| 3. Винегрет | В) Стеклянная креманка |
| 4. Сельдь с луком | Г) Кокотница |
| 5. икра кабачковая | Д) Селедочница |
| 6. Грибы в сметане | Е) Закусочная тарелка |

3 Уровень

1. В какой последовательности записывают в меню холодные закуски.

- Салат «Весна».
- Ассорти рыбное.
- Мясо заливное.
- Бутерброды с лососевой икрой.
- Икра свекольная.
- Сельдь с луком.
- Холодец.

2. Последовательность операций при приготовлении паштета из печени:

- Пассируют лук, морковь.
- Обжаривают печеньку.
- Пропускают через мясорубку.
- Обжаривают сало
- Формируют
- Прогревают
- Украшают.

Определите соответствие:

3. Определи по набору продуктов какой это бутерброд:

- | | |
|---------------------------------------|------------------------|
| 1. Хлеб, масло, селедка. | А) Канапе. |
| 2. Хлеб, масло. | Б) Простой, открытый. |
| 3. Корзиночки с мясным салатом. | В) Закрытый (сандвич). |
| 4. Булочка, котлета перец болгарский. | Г) Открытый, сложный. |
| 5. 5 - 6 штук на порцию массой 80 г | Д) Закусочный. |

Установи последовательность:

4. операций при обработке сельди:

- а) У сельди отрезают часть брюшка
- б) Удаляют внутренности и черную пленку
- в) Отрезают голову и хвост
- г) Вдоль спинки делают надрез, снимают кожу
- д) Промывают
- е) Пластуют
- ж) Удаляют реберные кости

8. Операций при приготовлении рыбы под маринадом:

- 1. Рыбу разделать на филе с кожей.
- 2. Нарезать на порционные куски,
- 3. Посолить, поперчить, запанировать.
- 4. Обжарить на растительном масле.
- 5. Залить маринадом.
- 6. Довести до готовности в жарочном шкафу.
- 7. Охладить.
- 8. Отпустить,

3 уровень

Вставьте пропущенные слова

- 1. Холодные блюда способствуют _____ аппетита
- 2. Составить технологическую схему приготовления блюда Яйцо, фаршированное сельдью.
- 3. **Правила обработки яиц:**
 - а) _____
 - б) _____
 - с) _____

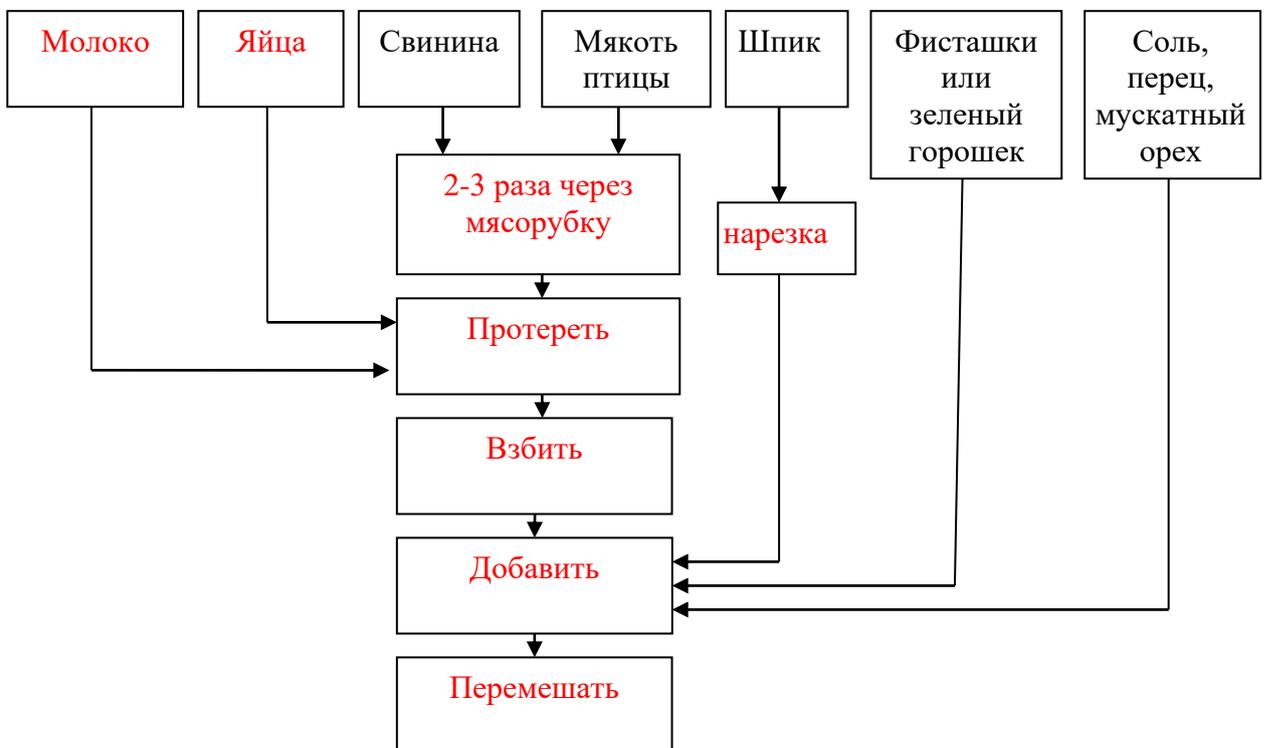
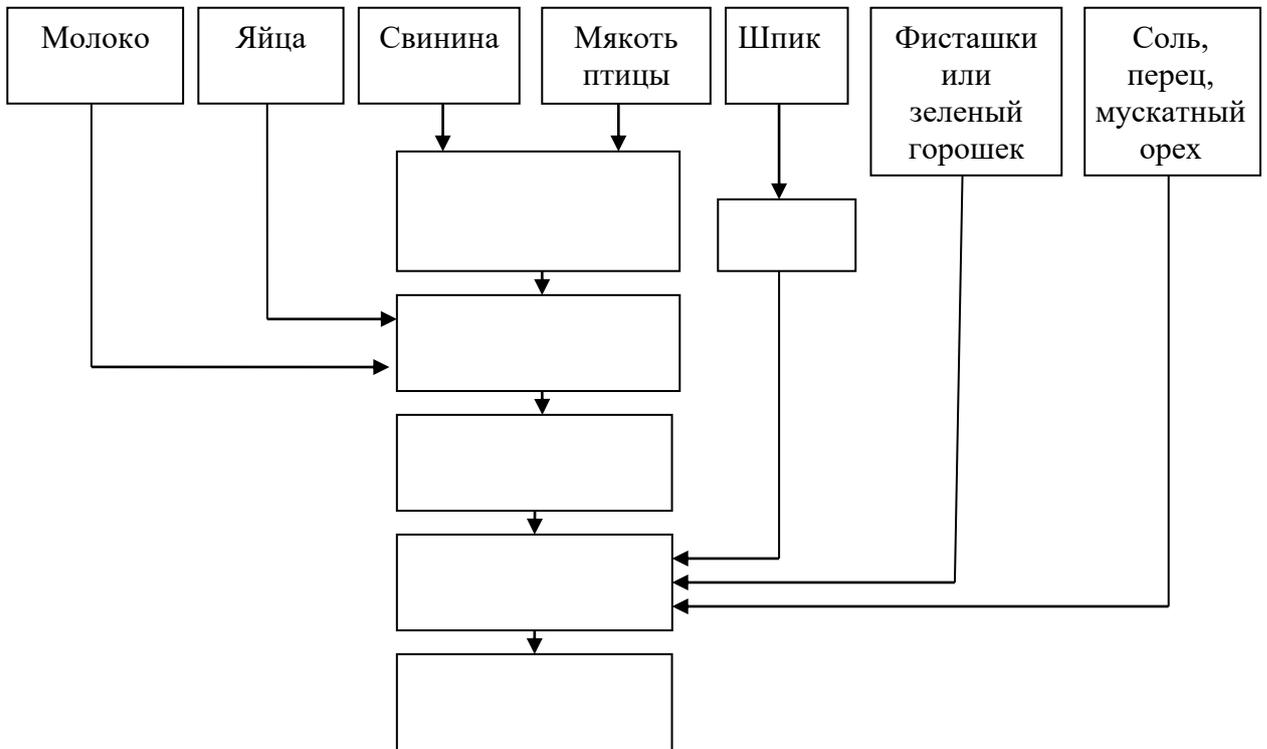
Задания на определение наименования блюд

1. Назови это блюдо.

Яйца сварить вкрутую, разрезать вдоль пополам, удалить желток, протереть. Мякоть сельди и репчатый лук пропустить через мясорубку, добавить половину желтка, майонез. Наполнить половинки белка фаршем, украсить майонезом, зеленью.

Составление технологической схемы

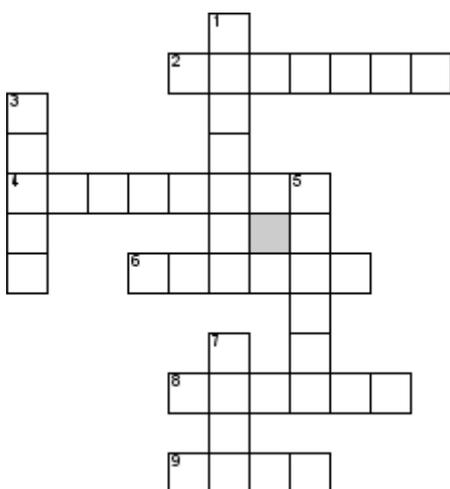
1. По набору продуктов составить технологическую схему приготовления фарша для блюда «Птица фаршированная (галантин)»:



3 уровень

Практическое занятие № 1. Решение задач на расчет расхода сырья (сборник задач)

1. Определите, сколько требуется колбасы сырокопченной для получения 15 порций бутербродов с мясными гастрономическими продуктами (выход 1 порции 0,075 кг).
2. Определите, сколько порций салата из квашеной капусты можно приготовить из 12,5 кг капусты квашеной.
3. Какое количество огурцов маринованных понадобится для замены 3, 13 кг огурцов соленых при приготовлении салата картофельного с огурцами?
4. Сколько понадобится продуктов мя при приготовлении 45 порций мясного ассорти, если используются продукты каждого наименования 50 г. на 1 порцию? В состав блюда входят следующие продукты: колбаса сырокопченная, буженина, рулет вареный и говядина особая.
5. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 50 бутербродов с маслом по рецептуре № (1)¹ с селечным маслом по рецептуре № (879).
6. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 50 порций салата «Весна» по рецептуре №23 (62) в столовой II категории, если масса порции 100 г.
7. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 70 порций винегрета овощного по рецептуре №60 (103) в столовой II категории, если масса порции 150 г., на 10 декабря
8. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 75 порций блюда «Рыба жареная под маринадом» по рецептуре №87 (146) в столовой II категории, включая продукты для маринада, из окуня морского.
9. Рассчитайте выход салата дальневосточного из морской капусты (консервы) для приготовления 35 порций при закладке сырья массой брутто на 1 порцию 0,051 кг.
10. Определите, сколько порций рыбы под майонезом можно приготовить из 29 кг окуня морского потрошеного обезглавленного.
11. Определите, сколько порций яиц, фаршированных сельдью и луком, можно приготовить из 2,65 кг сельди крупного размера неразделанной.
12. Определите, сколько порций рыбы жареной под маринадом, можно приготовить из 16 кг наваги дальневосточной.
13. Определите, сколько порций паштета из печени можно приготовить из 21 кг печени говяжьей.



По горизонтали

2. без чего редко обходятся салаты
4. В чем подают салаты.
6. Имя правителя и салат.
8. Поджаренный хлеб, кубиками.
9. Соус для салатов, основой которого служит растительное масло.

По вертикали

1. Им заправляют салат.
3. еще 1 вид заправки салатов
5. С каким мясом делают цезарь.
7. селедка в...

Какое утверждение верно:

1. Посуда и инвентарь в цехе должны быть промаркированы и использоваться по назначению.
2. Посуда и инвентарь в цехе должны быть чистым и использоваться по необходимости.
3. Посуда и инвентарь в цехе должны быть чистым и использоваться по назначению.
4. Для приготовления зеленого масла используют зелень петрушки.
5. Для приготовления зеленого масла используют шпинат.
6. Для приготовления зеленого масла используют зеленый лук.
7. Сырые овощи для салатов повторно промывают кипяченой холодной водой.
8. Сырые овощи для салатов после кулинарной обработки ошпаривают кипятком.
9. Сырые овощи для салатов промывают проточной водой.

Контрольная работа по теме:
«Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок» № 5

Утверждаю
Замдиректора

А.Б.Аюшиева

«___» _____ 20___

1 уровень

1 вариант

1. На ржаном хлебе готовят бутерброды с продуктами:

- а) любыми;
- б) слабовыраженного вкуса;
- в) не жирными;
- г) жирными и продуктами с резко выраженным вкусом и запахом

2. Холодные блюда и закуски отпускают при температуре:

- а) 0-5° С;
- б) 6-9° С;
- в) 10-14° С;
- г) 15-18° С

2 уровень

3. Вам необходимо приготовить бутерброды с копченой колбасой. Что необходимо сделать, для того чтобы оболочка колбасы легко снималась? _____

4. Причина, по которой салаты заправляют майонезом непосредственно перед подачей _____

5. Два способа подачи салата _____

6. Составьте технологическую схему (последовательность) приготовления овощного винегрета. Рассчитайте количество сырья для приготовления 5 порций винегрета овощного, если вы готовите его в мае месяце.
При бракераже установили, что все овощи Винегрета овощного приобрели окраску свеклы. Какую ошибку допустил повар?

Рецептура № 100

Сборник рецептов 2010 г.

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Масс брутто на 5 порций
Картофель	28,9	21	
Свекла	19,1	15	

Морковь	126	10	
Огурцы соленые	18,8	15	
Капуста квашеная	21	15	
Лук репчатый	17,9	15	
Масло растительное	10	10	
Выход		100	

Выберите правильный ответ

7.Канapé – это бутерброд: (два ответа)

- а) открытый; б) закрытый; в) закусочный; г) сложный.

8.Салат-коктейль – это:

- а) нарезанные продукты перемешаны, заправлены майонезом;
б) нарезанные продукты перемешаны, политы майонезом;
в) нарезанные продукты для салата, заправлены майонезом, уложены слоями;
г) нарезанные продукты для салата, уложены в креманку слоями не перемешивая, политы майонезом.

3 уровень

9. Определите состав салатов:

А. Салат мясной	Продукты	Б. Салат столичный
	1. Птица	
	2. Майонез	
	3. Яйца	
	4. Крабы	
	5. Говядина (свинина)	
	6. Огурцы	
	7. Салат	
	8. Картофель	
	9. Грибы	

11.Укажите основные требования, применяемые при приготовлении холодных блюд и закусок (несколько вариантов ответа)

- а) продукты должны быть охлажденными до +8 - +10^oC;
б) перемешивать продукты нужно продолжительное время;
в) овощные наборы для салатов, винегретов, закусок готовят на один час реализации блюд и хранят в холодильнике;
г) перемешивать продукты необходимо осторожно;
д) продукты готовят из расчета на одни сутки;
е) заправлять салаты необходимо за 5 час до отпуска;
ж) соблюдать санитарные правила

12.Соотнесите (покажите стрелочками):

Блюда	Требования к качеству
1) Винегрет	а) листья нарезаны поперек широкими лентами, цвет зеленый, консистенция плотная, эластичная, не допускаются пожелтевшие листья, грубые черешки; консистенция зеленого лука хрустящая; уложен горкой.
2) Салат зеленый	б) консистенция овощей мягкая, но не переваренная, хорошо зачищена, без остатков кожицы, без посторонних запахов и привкусов; уложен горкой.
3) Салат «Весна»	г) овощи свежие, не заветренные, хорошо вымыты и зачищены, без пожелтевших листьев салата и перьев зеленого лука.
4) Салат мясной	д) консистенция продуктов мягкая, нарезаны в тон основному продукту; вкус и цвет соответствует продуктам; уложен горкой.

Утверждаю
Замдиректора
А.Б.Аюшиева

« » 20 »

1 уровень

2 вариант

1. Канаше – это бутерброд: (два ответа)

- а) открытый;
- б) закрытый;
- в) закусочный;
- г) сложный.

2. Нормы хлеба для открытых бутербродов:

- а) 20 г;
- б) 30-40 г;
- в) 50 г;
- г) 10 г.

2 уровень

3. Отварные овощи, для приготовления салата были нарезаны неостывшими. Верно ли была произведена операция приготовления салата? _____

4. На предприятии имеется майонез, консистенция его неоднородная, расслаивается. Определите причину возникшего дефекта и укажите возможные пути его устранения. _____

5. Два способа подачи салата _____

6. Составьте технологическую схему (последовательность) приготовления Овощного винегрета с сельдью. Рассчитайте количество сырья для приготовления 5 порций винегрета овощного с сельдью, если вы готовите его в марте месяце. При бракераже установили, что все овощи Винегрета овощного приобрели окраску свеклы. Какую ошибку допустил повар?

Рецептура № 101

Сборник рецептов 2010 г.

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Масс брутто на 5 порций
Картофель	28,9	21	
Свекла	19,1	15	
Морковь	126	10	
Огурцы соленые	18,8	15	
Капуста квашеная	21	15	
Лук репчатый	17,9	15	
Масло растительное	10	10	
Сельдь	104	50	
Выход		150	

7. Салаты украшают:

- а) зеленью, морепродуктами;
- б) майонезом, овощами;
- в) продуктами, входящими в состав салата, зеленью;
- г) овощами, зеленью.

8. Причина, по которой салат из свежих огурцов и помидоров не солят:

- а) ухудшаются вкусовые качества;
- б) ухудшается внешний вид блюда и снижается его пищевая ценность;
- в) ухудшается внешний вид блюда;
- г) ухудшается консистенция овощей.

9. Укажите основные требования, применяемые при приготовлении холодных блюд и закусок (несколько вариантов ответа):

- а) продукты должны быть охлажденными до +8 - +10°C;
- б) перемешивать продукты нужно продолжительное время;
- в) овощные наборы для салатов, винегретов, закусок готовят на один час реализации блюд и хранят в холодильнике;
- г) перемешивать продукты необходимо осторожно;
- д) продукты готовят из расчета на одни сутки;
- е) заправлять салаты необходимо за 5 час до отпуска;
- ж) соблюдать санитарные правила

3 уровень

10. Соотнесите (покажите стрелочками):

А. Салат «Летний»	Продукты	Б. Салат картофельный с огурцами
	1. Сметана	
	2. Картофель	
	3. Лук зеленый	

	4. Яйца	
	5. Помидоры свежие	
	6. Огурцы свежие	
	7. Огурцы соленые	
	8. Фасоль стручковая	
	9. Морковь вареная	

11.Соотнесите (покажите стрелочками):

Блюда	Требования к качеству
1) Винегрет	а) листья нарезаны поперек широкими лентами, цвет зеленый, консистенция плотная, эластичная, не допускаются пожелтевшие листья, грубые черешки; консистенция зеленого лука хрустящая; уложен горкой. б) консистенция овощей мягкая, но не переваренная, хорошо зачищена, без остатков кожицы, без посторонних запахов и привкусов; уложен горкой. г) овощи свежие, не заветренные, хорошо вымыты и зачищены, без пожелтевших листьев салата и перьев зеленого лука. д) консистенция продуктов мягкая, нарезаны в тон основному продукту; вкус и цвет соответствует продуктам; уложен горкой.
2) Салат зеленый	
3) Салат «Весна»	
4) Салат мясной	

МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента

Тема 2.4.

Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы

1 уровень

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 или мясной бульон с желатином;

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

- а) бланкет;
- б) демиглас;
- 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) 10-14°C;

в) 12-16°C ;

г) 16-18°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.

16. Для приготовления холодной закуски «Паштет из печени» измельченную массу из печени соединяют:

а) с пассерованными овощами и яйцами

б) со сливочным маслом и бульоном

в) с набухшим желатином и бульоном

Контрольная работа по теме: Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы № 6

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Вариант № 1 Дифференцированный зачет МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Профессия: Повар, кондитер. Группа 736, курс 1	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ АБ.Аюшиева « ____ » _____ 20__
--	---	---

Инструкция

Внимательно прочитайте задание. Время выполнения задания – 90 мин.

Задание

Задание состоит из двух частей по пройденным темам: **часть А** - решение тестовых заданий с одним вариантом ответа, **часть В** – комплексное задание

1 вариант

1 уровень

1. Назовите ассортимент сложной холодной кулинарной продукции:

- а. бутерброды, салаты, заливные блюда
- б. салаты, напитки, заливные блюда
- в. бутерброды, супы, салаты
- г. соусы, салаты, напитки

2. Основной канопе служит:

- а. хлеб, багет, лаваш
- б. мясо, капуста, хлеб
- в. хлеб, багет, гренки
- г. гренки, картофель, мясо

3. Подобрать ингредиенты для канопе с ржаным хлебом:

- а. масло, огурец, сыр, помидор
- б. ветчина, помидор, свежий огурец, лимон
- в. сельдь, лук, соленый огурец, яйцо
- г. масло сыр, виноград, маслина

4. Для оформления канопе используют:

- а. зеленое масло, рисовальная масса, желе
- б. зеленое масло, сахарная пудра, паприка
- в. сахар, паприку, желе
- г. сахарная пудра, желе, рисовальная масса

5. Назовите варианты оформления сложных холодных закусок:

- а. карвинг из овощей, сахарная пудра, соусы
- б. паприка, соусы, икра
- в. икра, сахарная пудра, соусы
- г. соусы, карвинг из овощей, зелень

6. Как называется сложный соус, который носит название местности во Франции:

- а. майонез
- б. кетчуп
- в. вустерский
- г. провансаль

7. Подберите сложный холодный соус к рыбе, жареной холодной:

- а. соус винегрет
- б. вустерский
- в. майонез
- г. маринад овощной

8. Назовите ассортимент сложных холодных блюд:

- а. мясо заливное, паштет, бутерброд
- б. рыба заливная, канопе, яйцо фаршированное
- в. мясо заливное, паштет, рулет
- г. сырники, рулет, паштет

9. Для приготовления рыбы заливной рыбу:

- а. тушат
- б. жарят
- в. запекают
- г. варят

10. Ингредиенты для приготовления рыбы заливной:

- а. рыба, бульон, желатин
- б. агар-агар, сметана, рыба
- в. желатин, бульон, рыба
- г. крахмал, рыба, молоко.

3 уровень

Часть В

Комплексное задание

Вам предстоит приготовить салат «Картофельный»

- 1) Подберите оборудование и инвентарь для приготовления данного блюда
- 2) Рассчитайте массу брутто продуктов (картофель, лук), используемых при приготовлении салата, если вы готовите это блюдо в сентябре.
- 3) Рассчитайте массу сырья для приготовления 10 порций салата, если вес одной порции 200 гр.
- 4) Составьте технологическую схему приготовления салата картофельного
- 5) Предложите формы нарезки картофеля при приготовлении данного блюда
- 6) Предложите варианты подачи и способы оформления блюда.
- 7) Температура подачи блюда, требования к качеству.
- 8) **Производственная ситуация:** На предприятии имеется майонез, консистенция его неоднородная, расслаивается. Определите причину возникшего дефекта и укажите возможные пути его устранения.

Выписка из сборника рецептов

Вид овощей	Норма отходов
Картофель с 1 сентября до 31 октября	25%
Лук репчатый	16%

Потери при тепловой обработке 3%

Сырье	Масса брутто	Масса нетто	Масса брутто 10 порции
Картофель		840	
Лук репчатый		170	
Сметана	150	150	
Выход		1000	

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Вариант № 2 Дифференцированный зачет МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Профессия: Повар, кондитер. Группа 736, курс 1	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ АБ.Аюшиева « ____ » _____ 20__
--	---	---

Инструкция

Внимательно прочитайте задание. Время выполнения задания – 90 мин.

Задание

Задание состоит из двух частей по пройденным темам: часть А решение тестовых заданий с одним вариантом ответа, В – комплексное задание

1 уровень

2 вариант

1. Чтобы заливное освободить от формы следует:

- а. нагреть
- б. охладить
- в. опустить в кипяток на 3 секунды
- г. опустить в кипяток на 3 минуты

2. Назовите ассортимент сложных холодных блюд из птицы:

- а. паштет из курицы, чахохбили, рагу
- б. цыпленок табака, медальоны из грудки, паштет из курицы
- в. котлеты Пожарские, паштет из курицы, птица по-столичному
- г. паштет из курицы, галантин, медальоны из грудки

3. К сложным холодным блюдам, из птицы и рыбы лучше подходит:

- а. красное вино
- б. крепленое вино
- в. бренди
- г. белое вино

4. Чтобы вкус вина при приготовлении сложных холодных блюд и соусов не был резким, его:

- а. разводят
- б. кипятят
- в. охлаждают
- г. настаивают

5. Чтобы у готового блюда не появился металлический вкус, вино кипятят, в посуде:

- а. алюминиевой
- б. чугунной
- в. эмалированной
- г. железной

6. Для приготовления этого холодного блюда используют головы и ноги животных:

- а. салат
- б. студень
- в. заливное
- г. паштет

7. Для фарширования яиц используют:

- а. котлетную массу
- б. сырую рыбу
- в. икру, сыр, грибы, семгу
- г. тушеную капусту

8. Копченую колбасу нарезают для бутербродов под углом

- а. 90°
- б. 60°
- в. 15°
- г. 45°

9. Продукты: курица, картофель отварной, огурцы, капуста цветная отварная, помидоры, сельдерей, спаржа, салат, майонез, крабы входят в салат

- а. «Столичный»
- б. мясной
- в. с птицей
- г. винегрет

10. С какой целью свеклу для винегрета после нарезки заправляют растительным маслом?

- а. для улучшения вкуса
- б. для сохранения витаминов и минеральных веществ
- в. чтобы свекла не окрашивала другие овощи
- г. повысить калорийность

3 уровень

Часть В

Комплексное задание

Вам предстоит приготовить закуску «Сельдь рубленая»

- 1) Подберите оборудование и инвентарь, используемые при приготовлении данного блюда
- 2) Рассчитайте массу брутто сельди, если процент отходов 52%; лука репчатого, если процент отходов 16%, яблок свежих если процент отходов 30%
- 3) Рассчитайте массу брутто продуктов для приготовления 20 порций сельди рубленой, если выход одной порции 100 гр
- 4) Составьте технологическую схему приготовления блюда.
- 5) Предложите варианты подачи и способы оформления блюда.
- 6) Температура подачи блюда, требования к качеству.
- 7) **Производственная ситуация:** На предприятии имеется майонез, консистенция его неоднородная, расслаивается. Определите причину возникшего дефекта и укажите возможные пути его устранения.

Сырье	Масса брутто	Масса нетто	Масса брутто 20 порций
Сельдь		450	
Хлеб пшеничный 1 с	140	140	
Молоко	140	140	
Лук репчатый		120	
Яблоки свежие		100	
Масло	50	50	

сливочное			
Уксус 3%	30	30	
Выход		1000	

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Вариант № 3 Дифференцированный зачет МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Профессия: Повар, кондитер. Группа 736, курс 1	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ АБ.Аюшиева « ____ » _____ 20__
--	---	---

Инструкция

Внимательно прочитайте задание. Время выполнения задания – 90 мин.

Задание

Задание состоит из двух частей по пройденным темам: часть А решение тестовых заданий с одним вариантом ответа, В – комплексное задание

1 уровень

3 вариант

1. Для приготовления холодных блюд сельдь соленую или маринованную разделяют

- а. на филе с кожей и костями
- б. на филе с кожей
- в. на чистое филе
- г. все ответы верны

2. Какие приспособления используют для приготовления канапе:

- а) формочки;
- б) выемки;
- в) креманки;
- г) миксер.

3. Для приготовления холодной закуски «Паштет из печени» измельченную массу из печени соединяют:

- а) с пассерованными овощами и яйцами
- б) со сливочным маслом и бульоном
- в) с набухшим желатином и бульоном

4. Ланспик - это:

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

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

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

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

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

7. Какой из перечисленных видов салатов подается как основное блюдо?

- а) Зеленый салат
- б) Фруктовый салат
- в) Теплый салат

8. Какое блюдо французской кухни, судя по названию, не может быть приготовлено без уксуса

- А. винегрет
- Б. жульен
- В. маринад

9. К какой группе блюд относят «Икру баклажанную»

- А. салаты и винегреты
- Б. блюда из овощей
- В. бутерброды

10. Что делают практически со всеми салатами перед подачей на стол?

- а) Перчат
- б) Солят
- в) Охлаждают

3 уровень

Часть В

Комплексное задание

Вам предстоит приготовить блюдо «Рубленые яйца с маслом и луком»

- 1) Подберите оборудование и инвентарь, используемые, при приготовлении данного блюда
- 2) Рассчитайте массу брутто продуктов на 1 порцию, а также массу брутто лука репчатого (% отходов 16) используемых при приготовлении блюда, если вес порции 100 гр.
- 3) Рассчитайте массу брутто продуктов для приготовления 15 порций
- 4) Составьте технологическую схему приготовления блюда.
- 5) Предложите варианты подачи и способы оформления блюда.
- 6) Температура подачи блюда, требования к качеству.

- 7) Рассчитайте массу яйца без скорлупы весом 45 гр и массу яйца без скорлупы весом 42 грамма, воспользовавшись выпиской из сборника рецептур

109. Рубленые яйца с маслом и луком

Сырье	Масса брутто	Масса нетто	Масса брутто на 1 порцию	Масса брутто на 15 порций
Яйца	17 1/4	690		
Лук репчатый		140		
Масло сливочное	175	175		
Выход		1000		

Выписка из сборника рецептур

Масса нетто яиц без скорлупы = массе яиц в скорлупе x К

Средняя масса одного яйца	Отход на скорлупу, стек и потери, %	Коэффициент перерасчета (К)
От 48 и выше	12,0	0,880
От 43 до 48	12,5	0,875
до 43	13,0	0,870

Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2

1. Составить сообщение по теме: Тартинки, канапе, гренки.
2. Составить сообщение по теме: Вегетарианские закуски.