

Министерство образования Саратовской области
Новобурасский филиал
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«БАЗАРНОКАРАБУЛАКСКИЙ ТЕХНИКУМ АГРОБИЗНЕСА»

УТВЕРЖДАЮ

Зав. филиалом ГАПОУ СО «БТА»



Т.П. Бочкарева

«28 »августа 2020 г.


КОМПЛЕКТ


контрольно-оценочных средств
для оценки результатов освоения профессионального модуля
ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных
изделий, закусок разнообразного ассортимента по программе
подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии естественнонаучного профиля
43.01.09. «Повар, кондитер»
на базе основного общего образования
с получением среднего общего образования

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер» ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Организация-разработчик: Новобураский филиал ГАПОУ СО «БТА»

Разработчики: Татайкина Н.А. - мастер производственного,
Федорина Н.В. - мастер производственного,
Пастухова О.А. - преподаватель специальных дисциплин
ГАПОУ СО «Базарнокарабулакский техникум агробизнеса»

Рассмотрено: на заседании комиссии
специальных дисциплин
Протокол № 1 от «28» августа 2020 г.
Председатель  /Сулова Г.В./

Одобрено: методическим советом
Протокол № 1 от 04.09.2020 г.
Председатель  /Шалакова О.В./

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

КОС предназначен для контроля образовательных достижений обучающихся, осваивающих программу профессионального модуля:

ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

К экзамену квалификационному по профессиональному модулю допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, и МДК 03.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, учебной и производственной практике в рамках данного профессионального модуля.

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

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен квалификационный. Экзамен квалификационный включает:

Практическое задание: приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: (в соответствии с вариантом).

Объектом, оценивая, является приготовление кулинарной продукции бутербродов в ассортименте, приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

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

1. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК. 03.01	Дифференцированный зачет
МДК. 03.02	Дифференцированный зачет
УП. 03	Дифференцированный зачет
ПП 03.	Зачет
ПМ. 03	Экзамен квалификационный

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене квалификационном

2.1. Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю ПМ. 03 **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами для приготовления холодных закусок. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, для приготовления холодных закусок.
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания).
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	Пересчитывать и изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Владеть техниками, приемами приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата и их критерии	Форма аттестации
<p><i>ОК 1.</i> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; 	<p>Дифференцированный зачет</p>
<p><i>ОК 2.</i> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективный поиск необходимой информации; анализ инноваций в области профессиональной деятельности; _ обзор публикаций в профессиональных изданиях. 	<p>Дифференцированный зачет</p>
<p><i>ОК 3.</i> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	<p>Дифференцированный зачет</p>
<p><i>ОК 4.</i> Работать в коллективе и команде, эффективно</p>	<ul style="list-style-type: none"> - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного 	<p>Дифференцированный</p>

взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	отношения: - соблюдение норм деловой культуры; - соблюдение этических норм.	зачет
<i>ОК 5.</i> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе	Дифференцированный зачет
<i>ОК 6.</i> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	- понимание значимости своей профессии	Дифференцированный зачет
<i>ОК 7.</i> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	Дифференцированный зачет
<i>ОК 9</i> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Дифференцированный зачет
<i>ОК 10</i> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Дифференцированный зачет
ОК11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- понимание значимости своей профессии	Дифференцированный зачет

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Типовые задания для оценки освоения

ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

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.

3.2 Проверяемые результаты обучения:

Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта

Иметь практический опыт	Виды работ на учебной практике и требования к их выполнению
<p>в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе.3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.5. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи..6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.7. Соблюдение температурного и временного

режима при хранении основных холодных блюд и закусок.

Производственная практика

1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада.

2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.

3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно- 108 гигиеническими требованиями

4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.

5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.

6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.

7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.

3.3 Освоение умений и усвоение знаний

Описание результатов обучения

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, в уметь: 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;
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	Знать:ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	Уметь соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	Уметь сохранять пищевую ценность продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации бутербродов, холодных закусок, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
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.	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

4. Организация контроля и оценки освоения программы профессионального модуля

Промежуточный контроль освоения вида профессиональной деятельности по

МДК 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок осуществляется по тестовым заданиям, ситуационным, производственным задачам.

Контроль и оценка деятельности обучающихся по учебной и производственной практикам выполняется путем аттестации. Результаты заносятся в аттестационные листы с указанием видов работ, выполненных обучающимися во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

Текущий контроль по ПМ 03 проводится в форме экзамена квалификационного.

Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Условием допуска к экзамену квалификационному является положительная аттестация по МДК 03.01 и МДК 03.02, учебной и производственной практике. Экзамен квалификационный предполагает проверку теоретических знаний и практических умений выполнения действий, формируемых в рамках профессионального модуля.

Теоретическая часть содержит вопросы, которые позволяют оценить уровень владения теоретическими знаниями и умениями.

Практическая часть экзамена проверяет сформированность практических умений и профессиональных компетенций соответствующего модуля.

5. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

5.1 Типовые задания для оценки освоения МДК.03.01 . Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

1. Крошечные бутерброды массой 60—80 г, толщиной 0,5 см — 0,7 см, называются:

- а) валованы;
- б) канапе;
- в) таралетки;
- г) все ответы верны.

2. Небольшие корзиночки из теста, которые заполняют всевозможными начинками – как сладкими, так и несладкими, называются:

- а) валованы;
- б) канапе;
- в) тарталетки;
- г) все ответы верны.

3. Закуска из французской кухни, выпеченная из слоеного теста в форме башенки, внутри которой находится всевозможная начинка: грибная, мясная, овощная, сладкая, называется:

- а) валованы;
- б) канапе;
- в) тарталетки;
- г) все ответы верны.

4. Блюда, которые традиционно подают на фуршетах, называются:

- а) холодные закуски;
- б) горячие закуски;
- в) бутерброды;
- г) салаты.

5. Чем отличается холодная закуска от холодного блюда:

- а) температурой подачи;
- б) оформлением;
- в) ингредиентами;
- г) весом?

6. Закуска, представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены дополнительные пищевые продукты, называется:

- а) канапе;
- б) пита;
- в) бутерброд;
- г) гренка.

7. Горячие бутерброды носят название:

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

8. Какой бутерброд относится к группе горячих закусочных бутербродов:

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

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

- а) гренки;

- б) пита;
- в) хот-дог;
- г) крутон.

10. Снэки в переводе с английского обозначают:

- а) холодная закуска;
- б) горячая закуска;
- в) лёгкая закуска;
- г) салат.

11. Масса валована после выпекания должна составлять:

- а) 5 гр.;
- б) 10 гр.;
- в) 15 гр.;
- г) 20 гр.

12. Для крутона-муаль ломтик хлеба вырезают в форме:

- а) ромба;
- б) квадрата;
- в) круга;
- г) треугольника.

13. Какое название носит филе из кур фаршированное:

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

14. Сыр из дичи носит название:

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

15. Как называется курица фаршированная

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

5.2 Типовые задания для оценки освоения МДК.03.02 . Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

1 Вариант.

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

- а) паштет;

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

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

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

3. Ланспик - это:

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

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

- а) бланкет;
- б) 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) веночек;
- в) стог;
- г) букет?

8. Какой из ниже перечисленных веществ не является желирующим:

- а) желатин;

б) крахмал;

в) пектин;

г) сливки.

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

а) 8 часов;

б) 10 часов;

в) 12 часов;

г) 14 часов.

10. Срок хранения паштетов составляет:

а) 20 часов;

б) 24 часа;

в) 26 часов;

г) 28 часов.

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

а) 20 минут;

б) 30 минут;

в) 40 минут;

г) 60 минут.

12. Грибную икру собственного приготовления хранят в течение:

а) 12 часов;

б) 24 часов;

в) 36 часов;

г) 48 часов.

13. Температура подачи холодных блюд и закусок составляет:

а) 8-10°C;

б) 10-12°C;

в) 12-14°C ;

г) 14-16°C.

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

а) сезона;

б) типа предприятия;

в) наличия сырья на складе;

г) все ответы верны.

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

а) разрушается;

б) улетучивается с паром;

в) переходит в глютин;

г) все ответы верны.

2. Вариант.

1. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов:

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

2. Какие соусы относятся к холодным:

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

3. Укажите продолжительность хранения яично-масляных смесей:

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

4. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:

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

5. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):

- а) при хранении при температуре 10°C в течение 80 дней;
- б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1°C до 20 дней;
 - в) при хранении масла при температуре -18°C до 45 дней;
 - г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1°C до 20 дней?

6. Что является основным ингредиентом салатной заправки:

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

7. Что собой представляют масляные смеси:

- а) смесь сливочного масла смешанного с уксусом;
- б) сливочное масло, смешанное с измельчёнными продуктами;
- в) смесь растительного масла с уксусом;
- г) смесь сливочного и растительного масел?

8. В состав зелёного масла входят следующие ингредиенты:

- а) сливочное масло, зелень укропа, лимонный сок;

б) сливочное масло, зелень петрушки, лимонная кислота;

в) растительное масло, сельдерей, лимонный сок;

г) сливочное масло, зелень петрушки, лимонный сок.

9. Что является основой соусов без муки:

а) сливочное масло, грибной отвар, уксус;

б) сливочное масло, уксус, мясной бульон;

в) сливочное масло, уксус, рыбный бульон;

г) сливочное масло, фруктовый отвар, уксус?

10. Майонезы, какой жирности выпускает промышленность:

а) 20-35%;

б) 45-65%;

в) 25-67%;

г) 65-67%?

11. При какой температуре необходимо готовить соус «Голландский», чтобы предотвратить его расслоение:

а) 80°C;

б) 85°C;

в) 90°C;

г) 95°C?

12. К каким закускам подают горчичную заправку:

а) к закускам из овощей;

б) к закускам из сельди;

в) к закускам из языка;

г) к рыбным закускам?

13. К блюдам из отварной, припущенной и жареной рыбы подают:

а) соус «Голландский» с горчицей;

б) соус «Голландский» с уксусом;

в) соус «Голландский» с каперсами;

г) соус «Голландский» со сливками.

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

а) соус «Сладкий»;

б) соус «Сливочный»;

в) соус «Ариадна»;

г) соус «Аврора».

15. Соус луковый с горчицей носит название:

а) «Пикантный»;

б) «Миронтон»;

в) «Робер»;

г) «Охотничий».

Критерии оценки:

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

Ответы на тесты:

№ вопроса	МДК03.01	МДК03.02 (1 вариант)	МДК03.02 (2 вариант)
1	Б	Б	Г
2	В	А	Б
3	А	В	А
4	А	Г	В
5	Г	А	А
6	В	Б	А
7	А	Г	Б
8	Г	Г	В
9	Б	В	Г
10	В	Б	В
11	Б	Б	А
12	А	Б	Б
13	Г	В	В
14	В	Г	Г
15	Б	В	В

Практическое занятие

Практическое занятие - это форма организации учебного процесса, предполагающая выполнение студентами практических работ под руководством преподавателя. Дидактическая цель практических работ – формирование у студентов профессиональных навыков, умений пользоваться производственными приборами, работать с нормативными документами и инструктивными материалами, справочниками, составлять и заполнять техническую документацию.

Задания для дифференцированного зачета по учебной практике

Количество вариантов каждого задания / пакетов заданий для экзаменуемого: *один*

Время выполнения каждого задания: 4 часа (астрономических часов)

Оборудование:

- рабочие столы,

- инвентарь: доски разделочные маркированные, ножи кухонные ОС, сита, дуршлаги, ложки, вилки, кастрюли разного объема, сковороды наплитные, лотки для полуфабрикатов ОС.

- оборудование: электроплиты, жарочные шкафы, электромясорубки, блендеры, миксеры, электронные весы, холодильник, морозильник.

Справочная литература:

1. Сборник рецептов кулинарных блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования /Н.Э.Харченко М.: Издательский центр «Академия» 2017. – 512 с.

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6..

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Инструкция:

Подготовьте рабочее место

Определите порядок действий по приготовлению блюда.

Осуществите этапы приготовления

Оформите блюдо к подаче и его презентации.

В процессе приготовления соблюдайте стандарты чистоты и правила техники безопасности на всех этапах.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием,

инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часа

Текст задания:

1. Приготовить салат с редькой и мясом.

2. Приготовить корзиночка с салатом

Задание 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6..

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Инструкция:

Подготовьте рабочее место

Определите порядок действий по приготовлению блюда.

Осуществите этапы приготовления

Оформите блюдо к подаче и его презентации.

В процессе приготовления соблюдайте стандарты чистоты и правила техники безопасности на всех этапах.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием,

инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часа

Текст задания: 3

1. Приготовить рулет печеночный

2. Приготовить ассорти мясное.

Задание 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6..

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Инструкция:

Подготовьте рабочее место

Определите порядок действий по приготовлению блюда.

Осуществите этапы приготовления

Оформите блюдо к подаче и его презентации.

В процессе приготовления соблюдайте стандарты чистоты и правила техники безопасности на всех этапах.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часа

Текст задания:

1. Приготовить салат греческий
2. Приготовить бутерброды с паштетом

Задание 4

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6..

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Инструкция:

Подготовьте рабочее место

Определите порядок действий по приготовлению блюда.

Осуществите этапы приготовления

Оформите блюдо к подаче и его презентации.

В процессе приготовления соблюдайте стандарты чистоты и правила техники безопасности на всех этапах.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часа

Текст задания:

1. Приготовить бутерброд с джемом
2. Приготовить салат фруктовый

Задание 5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6..

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Инструкция:

Подготовьте рабочее место

Определите порядок действий по приготовлению блюда.

Осуществите этапы приготовления

Оформите блюдо к подаче и его презентации.

В процессе приготовления соблюдайте стандарты чистоты и правила техники безопасности на всех этапах.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часа

Текст задания:

1. Приготовить канапе с языком
2. Приготовить салат мимоза

Задание 6

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6..

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Инструкция:

Подготовьте рабочее место

Определите порядок действий по приготовлению блюда.

Осуществите этапы приготовления

Оформите блюдо к подаче и его презентации.

В процессе приготовления соблюдайте стандарты чистоты и правила техники безопасности на всех этапах.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часа

Текст задания:

1. Приготовить жульен с грибами и сыром.
2. Приготовить канопе с фруктами.

Задание 7

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6..

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Инструкция:

Подготовьте рабочее место

Определите порядок действий по приготовлению блюда.

Осуществите этапы приготовления

Оформите блюдо к подаче и его презентации.

В процессе приготовления соблюдайте стандарты чистоты и правила техники безопасности на всех этапах.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часа

Текст задания:

1. Приготовить волованы с курицей
2. Приготовить рыба порциями

Задание 8

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6..

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Инструкция:

Подготовьте рабочее место

Определите порядок действий по приготовлению блюда.

Осуществите этапы приготовления

Оформите блюдо к подаче и его презентации.

В процессе приготовления соблюдайте стандарты чистоты и правила техники безопасности на всех этапах.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часа

Текст задания:9

1. Приготовить салат картофельный с кальмарами
2. Приготовить паштет из печени.

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6..

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Инструкция:

Подготовьте рабочее место

Определите порядок действий по приготовлению блюда.

Осуществите этапы приготовления

Оформите блюдо к подаче и его презентации.

В процессе приготовления соблюдайте стандарты чистоты и правила техники безопасности на всех этапах.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часа

Текст задания:

1 Приготовить салат мясной

2 Приготовить икра грибная.

Задание 10

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6..

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Инструкция:

Подготовьте рабочее место

Определите порядок действий по приготовлению блюда.

Осуществите этапы приготовления

Оформите блюдо к подаче и его презентации.

В процессе приготовления соблюдайте стандарты чистоты и правила техники безопасности на всех этапах.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часа

Текст задания:

1. Приготовить

2. Приготовить

Задание 11

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6..

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Инструкция:

Подготовьте рабочее место

Определите порядок действий по приготовлению блюда.

Осуществите этапы приготовления

Оформите блюдо к подаче и его презентации.

В процессе приготовления соблюдайте стандарты чистоты и правила техники безопасности на всех этапах.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часа

Текст задания:

1. Приготовить корзиночка с языком.

2. Приготовить Бутерброды с икрой зернистой.

Задание 12

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6..

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Инструкция:

Подготовьте рабочее место

Определите порядок действий по приготовлению блюда.

Осуществите этапы приготовления
Оформите блюдо к подаче и его презентации.

В процессе приготовления соблюдайте стандарты чистоты и правила техники безопасности на всех этапах.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часа

Текст задания:

1. Приготовить язык заливное.
2. Приготовить салат мимоза

Задание 13

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6..

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Инструкция:

Подготовьте рабочее место

Определите порядок действий по приготовлению блюда.

Осуществите этапы приготовления

Оформите блюдо к подаче и его презентации.

В процессе приготовления соблюдайте стандарты чистоты и правила техники безопасности на всех этапах.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часа

Текст задания:

1. Приготовить винегрет с кальмарами.
2. Приготовить канапе с сыром и окороком

Задание 14

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6..

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Инструкция:

Подготовьте рабочее место

Определите порядок действий по приготовлению блюда.

Осуществите этапы приготовления

Оформите блюдо к подаче и его презентации.

В процессе приготовления соблюдайте стандарты чистоты и правила техники безопасности на всех этапах.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часа

Текст задания:

1. Приготовить редька с маслом.
2. Приготовить яйцо под майонезом с гарниром.

Задание 15

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6..

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Инструкция:

Подготовьте рабочее место

Определите порядок действий по приготовлению блюда.

Осуществите этапы приготовления
Оформите блюдо к подаче и его презентации.

В процессе приготовления соблюдайте стандарты чистоты и правила техники безопасности на всех этапах.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часа

Текст задания:

1. Приготовить баклажаны тушеные с помидорами.
2. Приготовить канапе с килькой

Задание 16

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6..

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Инструкция:

Подготовьте рабочее место

Определите порядок действий по приготовлению блюда.

Осуществите этапы приготовления

Оформите блюдо к подаче и его презентации.

В процессе приготовления соблюдайте стандарты чистоты и правила техники безопасности на всех этапах.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием,

инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часа

Текст задания:

1. Приготовить салат зеленый.
2. Приготовить закрытые бутерброды с мясными изделиями.

Задание 17

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6..

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Инструкция:

Подготовьте рабочее место

Определите порядок действий по приготовлению блюда.

Осуществите этапы приготовления

Оформите блюдо к подаче и его презентации.

В процессе приготовления соблюдайте стандарты чистоты и правила техники безопасности на всех этапах.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием,

инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часа

Текст задания:

1. Приготовить салат из свежих помидоров.
2. Приготовить закрытые бутерброды с рыбными гастрономическими продуктами.

Задание 18

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6..

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Инструкция:

Подготовьте рабочее место

Определите порядок действий по приготовлению блюда.

Осуществите этапы приготовления
Оформите блюдо к подаче и его презентации.

В процессе приготовления соблюдайте стандарты чистоты и правила техники безопасности на всех этапах.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часа

Текст задания:

1. Приготовить салат рыбный
2. Приготовить помидора фаршированная грибами.

Задание 19

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6..

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Инструкция:

Подготовьте рабочее место

Определите порядок действий по приготовлению блюда.

Осуществите этапы приготовления

Оформите блюдо к подаче и его презентации.

В процессе приготовления соблюдайте стандарты чистоты и правила техники безопасности на всех этапах.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием,

инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часа

Текст задания:

3. Приготовить салат весна
4. Приготовить тыква в маринаде

Задание 20

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6..

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Инструкция:

Подготовьте рабочее место

Определите порядок действий по приготовлению блюда.

Осуществите этапы приготовления

Оформите блюдо к подаче и его презентации.

В процессе приготовления соблюдайте стандарты чистоты и правила техники безопасности на всех этапах.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием,

инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часа

Текст задания:

1. Приготовить салат из свежих помидор со сладким перцем.
2. Приготовить гогошары

Задание 21

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6..

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Инструкция:

Подготовьте рабочее место

Определите порядок действий по приготовлению блюда.

Осуществите этапы приготовления
Оформите блюдо к подаче и его презентации.

В процессе приготовления соблюдайте стандарты чистоты и правила техники безопасности на всех этапах.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часа

Текст задания:

1. Приготовить баклажаны фаршированные овощами
2. Приготовить ассорти рыбное на хлебе

Задание 22

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6..

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Инструкция:

Подготовьте рабочее место

Определите порядок действий по приготовлению блюда.

Осуществите этапы приготовления

Оформите блюдо к подаче и его презентации.

В процессе приготовления соблюдайте стандарты чистоты и правила техники безопасности на всех этапах.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часа

Текст задания:

- 1 Приготовить салат яичный.
- 2 Приготовить перец фаршированный овощами

Задание 23

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6..

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Инструкция:

Подготовьте рабочее место

Определите порядок действий по приготовлению блюда.

Осуществите этапы приготовления

Оформите блюдо к подаче и его презентации.

В процессе приготовления соблюдайте стандарты чистоты и правила техники безопасности на всех этапах.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часа

Текст задания:

1. Приготовить крабы со сметаной
2. Приготовить салат из овощей

Задание 24

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6..

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Инструкция:

Подготовьте рабочее место

Определите порядок действий по приготовлению блюда.

Осуществите этапы приготовления
Оформите блюдо к подаче и его презентации.

В процессе приготовления соблюдайте стандарты чистоты и правила техники безопасности на всех этапах.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часа

Текст задания:

1. Приготовить раки вареные
3. Приготовить салат из цветной капусты, овощей, плодов и ягод.

Задание 25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6..

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Инструкция:

Подготовьте рабочее место

Определите порядок действий по приготовлению блюда.

Осуществите этапы приготовления

Оформите блюдо к подаче и его презентации.

В процессе приготовления соблюдайте стандарты чистоты и правила техники безопасности на всех этапах.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часа

Текст задания:

1. Приготовить корзиночка с языком.
2. Приготовить волова с икрой

Задание 26

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6..

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Инструкция:

Подготовьте рабочее место

Определите порядок действий по приготовлению блюда.

Осуществите этапы приготовления

Оформите блюдо к подаче и его презентации.

В процессе приготовления соблюдайте стандарты чистоты и правила техники безопасности на всех этапах.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часа

Текст задания:

1. Приготовить салат дальневосточный из морской капусты
2. Приготовить крабы под маринадом.

Задание 27

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6..

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Инструкция:

Подготовьте рабочее место

Определите порядок действий по приготовлению блюда.

Осуществите этапы приготовления
Оформите блюдо к подаче и его презентации.

В процессе приготовления соблюдайте стандарты чистоты и правила техники безопасности на всех этапах.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часа

Текст задания:

1. Приготовить салат цезарь
2. Приготовить рыба под маринадом.

Задание 28

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6..

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Инструкция:

Подготовьте рабочее место

Определите порядок действий по приготовлению блюда.

Осуществите этапы приготовления

Оформите блюдо к подаче и его презентации.

В процессе приготовления соблюдайте стандарты чистоты и правила техники безопасности на всех этапах.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием,

инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часа

Текст задания:

1 Приготовить яйца с икрой или маслом селедочным.

2 Приготовить салат из свеклы с сыром и чесноком.

Задание 28

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6..

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Инструкция:

Подготовьте рабочее место

Определите порядок действий по приготовлению блюда.

Осуществите этапы приготовления

Оформите блюдо к подаче и его презентации.

В процессе приготовления соблюдайте стандарты чистоты и правила техники безопасности на всех этапах.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием,

инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часа

Текст задания:

1 Приготовить волованы с курицей

2 Приготовить икра овощная

3.2.3. Задания для дифференцированного зачета по производственной практике

Оценка по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

Новобураский филиал
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«БАЗАРНОКАРАБУЛАКСКИЙ ТЕХНИКУМ АГРОБИЗНЕСА»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

ФИО _____,

обучающийся на ____ курсе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер успешно прошел практику по профессиональному модулю
 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
 в объеме _____ часов с «_____» _____ 201_ г. по «_____» _____ 201_ г.
 в организации _____

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада.	Работы выполнены качественно в соответствии с технологией и требованиями организации
Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.	Работы выполнены качественно в соответствии с технологией и требованиями организации
Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями	Работы выполнены качественно в соответствии с технологией и требованиями организации
Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.	Работы выполнены качественно в соответствии с технологией и требованиями организации
Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.	Работы выполнены качественно в соответствии с технологией и требованиями организации
Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.	Работы выполнены качественно в соответствии с технологией и требованиями организации

Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.	
---	--

Характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики

во время производственной практики овладел общими и профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.

Подпись руководителя практики _____

ФИО, должность

Подпись ответственного лица
от организации (базы практики) _____

ФИО, должность

Дата « ___ » _____ 201_ г.

Критерии оценки контрольной работы:

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

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

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

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

сдавшему презентационную работу.

6. Форма комплекта экзаменационных материалов (очной части)

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ. 0.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

по профессии СПО Повар, кондитер

код профессии 43.01.09

Оцениваемые 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.

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 традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

II. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

УСЛОВИЯ

Количество вариантов задания для экзаменуемого – 16

Время выполнения задания – **90 минут**

Требования охраны труда:

Перед началом практического занятия:

1. Внимательно прослушайте вводный инструктаж преподавателя о порядке и особенностях выполнения практического занятия;
2. Внимательно изучите методические указания к работе, которую выполняете и строго руководствуетесь;
3. Подготовьте рабочее место для безопасной работы: уберите его, если на нем находятся посторонние предметы;
4. Проверьте и подготовьте к работе, согласно методическим указаниям, необходимые инструменты и принадлежности.

Во время работы:

1. Выполняйте только ту работу, которая разрешена преподавателем;
2. За разъяснениями по всем вопросам выполнения практического занятия обращайтесь к преподавателю
3. Будьте внимательны и аккуратны. Не отвлекайтесь сами и не отвлекайте других. Не вмешивайтесь в процесс работы других обучающихся, если это предусмотрено инструкцией

По окончании работы:

1. Наведите порядок на рабочем месте и сдайте его преподавателю;
2. Сдайте преподавателю учебную литературу и инструменты;

При выполнении работы строго запрещается:

1. Бесцельно ходить по кабинету;
2. Покидать помещение кабинета в рабочее время без разрешения преподавателя.

Оборудование: рабочие столы, электроплиты, жарочные шкафы, печи с СВЧ нагревом, электрофритюрницы, электромясорубки, слайсер, блендеры, миксеры, электронные весы, холодильник, морозильник.

- инвентарь: доски разделочные ОС,ОВ, ножи кухонные ОС, ОВ, сита, дуршлаги, ложки, вилки, кастрюли разного объема, сковороды наплитные, лотки для полуфабрикатов ОС,ОВ

Литература для экзаменующихся:

2. ФГОС по профессии повар, кондитер.

3.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 02.01.2000 ФЗ-29

4. Андросов В. П., Т. В. Пыжова, Л. И. Федорченко и др. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч., Ч. 1: Механическая кулинарная обработка продуктов. Учеб.пособие, Издательство: Академия, 2010 г., 96 стр.

5. Андросов В. П., Т. В. Пыжова, Л. И. Федорченко и др. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч., Ч. 3: Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. Учеб.пособие, Издательство: Академия, 2010 г., 96 стр.

6. Анфимова Н. А. Кулинария, Издательство: Академия, 2010 г., 400 стр.

7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания 2009 г, 288 стр.

8. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь, Издательство: Академия, 2010 г., 160 стр.

III б. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

IV. Пакет экзаменатора

Экспертный лист

Показатели		Выполнил	Не выполнил
1.	Выполнение расчёта расхода сырья в технологической карте		
2.	Наличие полного комплекта санитарной одежды		
Организация рабочего места			
3.	Санитарная подготовка рабочего места		
4.	Рациональный подбор оборудования, инструментов, инвентаря, посуды		
5.	Рациональное размещение на рабочем месте инвентаря, посуды в соответствии с установленными требованиями в течение рабочего дня		
Подготовка сырья			
6.	Проверка качества сырья(органолептическим способом качество продуктов)		
7.	Отмеривание и отвешивание сырья		
8.	Подготовка сырья (просеивание, протираание и др.)		
9.	Соблюдение последовательности технологии приготовления блюда		
10.	Рациональное распределение рабочего времени		
11.	Соблюдение в процессе работы правил техники безопасности		
12.	Соблюдение в процессе работы правил санитарии и гигиены		
Подача блюда			
13.	Правильный подбор посуды для подачи блюда		
14.	Соблюдение правил порционирования блюда		
15.	Соответствие выхода блюда		
16.	Соблюдение температура подачи блюда		
17.	Оформление блюда		
18.	С элементами новизны оформлено блюдо		
Бракераж блюда			
19.	Умение провести бракераж блюда		

20.	Умение исправить недостатки блюда		
Итого выполнено показателей:			

Задания для экзамена квалификационного

Билет № 1

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

Билет № 2

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

Билет № 3

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

Билет № 4

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

Билет №5

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

Билет № 6

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

Билет № 7

1. Значение холодных блюд в питании человека
2. Технология приготовления салата «Весна»
1. тчины с гарниром и салата из свежих огурцов
2. Требования к качеству и срок хранения салатов из сырых овощей

Билет № 13

1. Характеристика салатов- коктейлей
2. Технология приготовления салата из квашеной капусты

3. Технология приготовления студня гоТехнология приготовления сельди с гарниром
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата «Весна» и сельди с гарниром
5. Правила проведения бракеража блюд

Билет № 8

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

Билет № 9

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

Билет №10

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

Билет № 11

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

Билет № 12

3. Требования к организации рабочего места для приготовления бутербродов
4. Технология приготовления ветчины с гарниром
5. Технология приготовления салата из свежих огурцов
3. Перечислите оборудование для приготовления вевяжьего
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата из квашеной капусты и студня говяжьего
5. Требования к качеству и срок хранения салатов из вареных овощей

Билет № 14

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

Билет № 15

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

Билет № 16

1. Ассортимент и характеристика мясных блюд и закусок
2. Технология приготовления птицы отварной с гарниром

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

Билет № 17

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

Билет №18

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

Билет №19

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

Билет № 20

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

Задание для выполнения практической квалификационной работы

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 –ПК3.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск салата картофельного

Задание 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.4 –ПК 3.5

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск сельди с гарниром

Задание 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.4 –ПК 3.5

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск рыбы под маринадом

Задание 4

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 – ПК 3.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск салата из белокочанной капусты

Задание 5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 – ПК 3.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск салата из помидоров и огурцов

Задание 6

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.6

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск паштета из печени

Задание 7

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск винегрета с грибами

Задание 8

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 – ПК 3.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск сельди рубленой

Задание 9

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 – ПК3.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск помидор фаршированных яйцом и луком

Задание 10

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.6

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск студня из говядины

Задание 11

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 – ПК3.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск помидор фаршированных грибами

Задание 12

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск кальмаров в сметанном соусе

Задание 13

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.2 – ПК 3.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск винегрета с сельдью

Задание 14

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 т-ПК 3.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск сельди с картофелем и маслом

Задание 15

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 – ПК3.6

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск салата мясного

Задание 16

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.2-ПК3.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск сельди рубленой с гарниром