МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НЕФТЕКУМСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Фонд оценочных средств
для оценки результатов освоения профессионального модуля

ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих 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

2022 г.

Разработчик:

1. Агаджанов Арсен Николаевич, мастер производственного обучения, ГБПОУ НРПК

Эксперты от работодателя:

ООО «Веста»	технолог		М.Н. Попова
(место работы)	(занимаемая должность)	(подпись)	(инициалы, фамилия)

Согласовано:
Руководитель ПМО
_____/Г.Ф. Стригунова/

26 августа 2022 г.

Утверждаю:
Заместитель директора по учебно-производственной работе
_____ З.К. Брилева

«26» августа 2022г

1. Паспорт фонда оценочных средств

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

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

К экзамену квалификационному по профессиональному модулю допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, и МДК 02.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, и производственной практике в рамках данного профессионального модуля.

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: (в соответствии с вариантом).

Объектом, оценивая, является приготовление кулинарной продукции – мясных, рыбных блюд, горячих супов и соусов, блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, блюд из яиц, творога, муки.

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. 02.01	Дифференцированный зачет
МДК. 02.02	Экзамен
УП. 02.01	Дифференцированный зачет
ПМ. 02	**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. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами Проводить текущую уборку рабочего местаповара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов дополнительных ингредиентов. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать измерять продукты, входящие в бульон состав бульонов, отваров, холодных и горячих супов в соответствии рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	Проверять качество готовых бульонов, отваров, холодных и горячих супов перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционировать, сервировать и творчески оформлять бульоны, отвары, супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны, отвары, супы с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих соусов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и соусных полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты. Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные соусные полуфабрикаты с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом

реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий при их порционировании (комплектовании).
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд из яиц, творога, сыра, муки. Поддерживать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки при их порционировании (комплектовании).
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия и закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.

Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую ля решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной смежных сферах;
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК7 Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности, Определять направления ресурсосбережения в рамка профессиональной деятельности по профессии (специальности).

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Типовые задания для оценки освоения

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

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

Проверяемые результаты обучения:

Знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

уметь:

подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

иметь практический опыт в:

подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями.

3.2. Типовые задания для оценки освоения МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента и МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий

3.2.1 Наименование дисциплины: МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

Вариант 1

1. Тепловое оборудование, используемое в горячем цехе

а) пароконвектомат, плита электрический гриль, миксер

б) плита электрическая, холодильный шкаф, фритюрница, пароконвектомат, электрический гриль,

в) электрокипятильник, духовой шкаф, гриль сковорода

г) пароконвектомат, плита электрическая гриль, миксер, электрокипятильник

2 . Определите производственную деятельность заготовочных предприятий

а) обработка сырья, приготовление полуфабрикатов и ее реализация

б) приготовление полуфабрикатов, приготовление готовой продукции и ее реализация

в) выполняет полный производственный цикл по обработке сырья, приготовлению полуфабрикатов, выпускает готовую продукцию и ее реализацию

3 . Клейстеризация крахмала – это

а) связывание воды крахмалом при нагревании
б) потеря воды клейстеризованным крахмалом
в) сухой нагрев крахмального зерна

4. Машина предназначена для нарезания сырых овощей

а) МРОВ-160
б) МКП-60
в) МРО-50-200

5. Алгоритм приготовления костного бульона

а) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой;
б) кости моют, измельчают, заливают горячей водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой
в) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке

6. Температура подачи горячих супов

а) 40 ... 50 ºС
б)70 ... 75 ºС
в) 80 ... 85 ºС

7. **Рабочие места в суповом отделении**

а) по приготовлению супов и соусов
б) по приготовлению первых блюд и вторых блюд
в) по приготовлению гарниров для первых блюд

8. Установите соответствие

Маркировка технологического оборудования	**Перечень машин**
1. МРМ-15	А) машина протирочная
2. МП-800	Б) машина мясорыхлительная
3. МРОВ-160	В) машина овощемоечная
4. КНЭ-25	Г) машина овощерезательная
	Д) машина хлеборезательная
	Е) просеиватель
	Ж) машина тестораскаточная
	З) электрический кипятильник

9. Рабочий орган картофелеочистительной машины имеет

а) гладкую поверхность
б) абразивную поверхность
в) рифленую поверхность

10. Производственный стол, используемый для приготовления порционных полуфабрикатов из мяса, оснащают

а) разделочными маркировочными досками «РС»
б) противнями, лопатками, разделочными досками «МС»
в) настольными весами, ножами поварской тройки

Часть Б

Вы работаете поваром горячего цеха. Вам дано задание: приготовить 30 порций блюда «Крокеты картофельные». Перечислите тепловое оборудование для приготовления данного количества блюда

Вариант 2

1. Как маркируют разделочные доски для нарезания свежей капусты

а) «ОС»

б) «ОВ» и «ОС»

в) «ОВ»

2.Определите деятельность предприятий с полным производственным циклом

а) работающие на сырье 2-3 наименований

б) обрабатывающие сырье и производящие полуфабрикаты

в) перерабатывающие сырье, вырабатывающие полуфабрикаты, производящие готовую продукцию и реализующие ее

3. Температура подачи супов-пюре?

а) 70ºС

б) 65ºС

в) 75ºС

4. Название вращающегося рабочего органа картофеле очистительной машины

а) диск с ножами

б) абразивные сегменты

в) конусообразный диск

5. Перед тепловой обработкой не промывают крупы

а) манную

б) пшённую

в) перловую

г) пшеничную

6**. Долгое хранение очищенные овощи запрещено**

а) разрушается витамин С

б) меняется консистенция

в) пропадают вкус и аромат

7. Дочистку картофеля производят

а) ножом

б) рыбоочистителем

в) щеткой

8. Установите соответствие

Виды (группы) технологического оборудования	Перечень технологического оборудования
1. жарочное оборудование	А) производственные столы.
2. немеханическое оборудование	Б) пищеварочный котел.
3. варочное оборудование	В) морозильная камера.
4. холодильное оборудование	Г) гриль.
	Д) фритюрница.
	Е) стеллажи
	Ж) шкаф шоковой заморозки
	З) сосисковарочный аппарат

9. Котлетную массу из рыбы и полуфабрикаты из нее готовят на рабочем месте, оборудованном

а) мясорубкой

б) мясорыхлителем

в) ящиками для специй

10. Для приготовления вязкой манной каши манную крупу предварительно

а) просеивают

б) моют
в) обжаривают

Часть Б

Вы работаете поваром горячего цеха. Для проведения банкета необходимо приготовить 56 порций блюда «Жульен из птицы». Подберите перечень необходимого теплового оборудования.

Вариант 3

1. Перед началом эксплуатации протирочных машин проверяют
а) санитарное состояние
б) комплектность машины
в) надежность заземления

2. Ассортимент выпускаемой продукции специализируемых предприятий
а) разнообразные блюда
б) различные полуфабрикаты
в) продукция из определенного вида сырья

3. Признаки столового картофеля
а) средний размер, среднее содержание крахмала, мало не глубоких глазков
б) любой размер, много крахмала, глубокие глазки
в) крупный размер, мало крахмала, неглубокие глазки.

4. Обработка яиц годных к употреблению
а) промываем в проточной воде
б) замачиваем на 10 минут
в) обрабатываем раствором хлорамина
г) моем в тёплой воде с добавлением кальцинированной соды

5. Рациональная организация рабочего места по обработке зелени
а) слева лоток с зеленью, по центру разделочная доска, за доской лоток с обработанной зеленью
б) по центру лоток с необработанной зеленью, слева разделочная доска, справа лоток с обработанной зеленью
в) справа разделочная доска, слева лоток с обработанной зеленью, по центру лоток с необработанной зеленью

6. Для измельчения соленых огурцов, квашеной капусты используют доски с маркировкой
а) ОС б) ОВ в) ОК

7. Оборудование в горячем цехе располагают по
а) объему реализуемой продукции
б) ходу технологического процесса
в) техническим рекомендациям

8. Установите соответствие

Виды тепловой обработки	Характеристика
1. Пассерование	А) нагревание продуктов с небольшим количеством жира в жарочном шкафу при температуре 150-270С
2. Припускание	Б) жаренье продуктов в большом количестве жира при температуре 160-180С.
3. Жаренье во фритюре	В) нагревание продуктов с небольшим количеством масла при температуре 140-160С.
4. Брезирование	Г) варка продуктов в небольшом количестве жидкости в посуде с закрытой крышкой.
	Д) припускание предварительно обжаренных продуктов в

	небольшом количестве бульона или соуса в закрытой посуде.
	Е) припускание предварительно обжаренных продуктов в жарочном шкафу.
	Ж) нагревание продуктов при температуре 110-120С без образования румяной корочки.

9. Температура в горячем цехе

а) 0 - 3ºС

б)16 - 27ºС

в) 18-20 ºС

10. Дочистку картофеля производят

а) ножом

б) рыбоочистителем

в) щеткой

Часть Б

Повару горячего цеха Иванову Н.М. необходимо приготовить 15 порций блюда «Рыба, запеченная на овощной подушке». Перечислите тепловое оборудование для приготовления данного блюда.

Вариант 4

1. Оборудование в горячем цехе располагают по:

а) объему реализуемой продукции

б) ходу технологического процесса

в) техническим рекомендациям

2.Дайте объяснение калибровки картофеля для очистительной машины

а) для большей загрузки в рабочую камеру

б) для равномерной очистки

в) для быстрой загрузки

3. Функции складского помещения

а) приемка товаров

б) комплектование сырья

в) отпуск сырья

4. Продолжительность очистки картофеля в машине МОК-250 зависит от

а) производительности машины

б) качества овощей

в) сорта картофеля

5. Выберите правильную маркировку досок разделочных при приготовлении блюда картофель жареный из вареного:

а) ОС, ОВ

б) МС, МВ

в) РС, РВ

6. Перед началом эксплуатации протирочных машин проверяют

а) санитарное состояние

б) комплектность машины

в) надежность заземления

7. Технологический процесс подготовки яичного порошка к производству

а) соединяют с водой или молоком в соотношении 1:3,5

б) просеивают

в) выдерживают 30 минут для набухания

8. Установите соответствие

Классификация цехов	Перечень цехов
1. Заготовочный цех	А) мясной
2. Доготовочный цех	Б) холодный цех
3. Специализированный	В) горячий
	Г) овощной
	Д) рыбный
	Е) кондитерский

9. Для сохранения массы мороженую стручковую фасоль, капусту брокколи варят предварительно

а) размораживая

б) не размораживая.

10. Выберите оборудование для приготовления картофельного пюре (картофель уже очищен)

а) фаршемешалка
б) плита электрическая
в) котел наплитный
г) протирочная машина
д) взбивальная машина
е)рыбоочиститель
ж) миксер
з) сковорода электрическая

Часть Б

Вы работаете поваром горячего цеха. Поступил заказ на доставку 35 порций блюда «Голубцы с мясом и рисом». Перечислите тепловое оборудование для приготовления данного заказа.

Ответы к дифференцированному зачету по МДК.02.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок»

1 вариант	2 вариант	3 вариант	4 вариант.
1. в	1.а	1.а, б, в	1.б
2. а	2.в	2.в	2. а
3. а	3.б	3.в	3.а, б, в
4. в	4. б	4.б, г, в, а	4. а
5. а	5. а	5.а	5. а
6. б	6. а	6. в	6. а, б, в
7. а	7. а	7.б	7. б, а в
8. 1-Б, 2-А, 3-Г, 4- З	8. 1-ГД, 2-АЕ, 3-БЗ, 4-ВЖ	8. 1-Ж, 2-Г, 3-В, 4-Е	8. 1-А, Г, Д 2-Б,В 3-Е
9. б	9. а, б	9. б	9. б
10. б, в	10. а	10. а	10. б, г
Вариант 1	Вариант 2	Вариант 3	Вариант 4
Плита, фритюрница	Плита, жарочный шкаф,	Плита, жарочный шкаф,	Плита, жарочный шкаф,

	пароконвектомат	пароконвектомат	пароконвектомат

3.2.2 Задания для оценки освоения МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий

Вариант 1

1. Корнеплод -
а) картофель; б) свекла; в) чеснок.

2. Кольраби – овощ
а) капустный; б) луковый; в) пряный.

3. Стручковый перец относится к _____ группе овощей.
4. Овощи, содержащие бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы -
а) свекла, морковь; б) чеснок, лук; в) картофель, огурец; г) тыква, капуста.
5. Овощи, содержащие ароматические вещества и эфирные масла -
а) картофель, тыква; б) сельдерей, петрушка; в) свекла, капуста; г) спаржа, шпинат.
6. Корнеплод, содержащий каротин -
а) свекла; б) сельдерей; в) морковь; г) редька.
7. Соотнести приемы механической кулинарной обработки овощей:
1) Распределение по качеству; а) очистка;
2) Распределение по размерам; б) сортировка;
3) Удаление с поверхности загрязнений; в) мытье;
4) Удаление частей с низкой пищевой ценностью; г) калибровка.
8. С помощью специального инструмента из картофеля вырезают
а) бочоночки; б) стружку; в) чесночки; г) шарики.
9. Размеры картофеля, нарезанного брусочками:
а) длина 4-5 см, сечение 2 мм;
б) длина 3-4 см, сечение 1 см;
в) длина 4-5 см, сечение 0,5 см.
10. Картофель, нарезанный крупными кубиками, используют для приготовления
а) супов; б) салатов; в) гарниров к холодным блюдам.
11. Используют в отварном виде для гарниров картофель, нарезанный
а) стружкой; б) чесночками; в) бочонками.
12. Очищают от кожицы редис
а) красный; б) белый.
13. Для приготовления маринада морковь нарезают
а) кубиками; б) брусочками; в) соломкой.
14. Разрезав брусочки моркови, получают
а) кубики; б) дольки; в) соломку.
15. Шашки – форма нарезки
а) репчатого лука; б) белокочанной капусты; в) свеклы.
16. Для борщей флотского и сибирского белокочанную капусту нарезают
а) соломкой; б) шашками; в) дольками.
17. Соотнести формы нарезки репчатого лука согласно использованию:
1) кольца; а) для крупяных супов, фаршей;
2) полукольца; б) для щей из свежей капусты, тушеных блюд;
3) дольки; в) для супов, соусов;

4) крошка; г) для шашлыков, жарки во фритюре.

18. Перезрелые помидоры используют

а) для салатов; б) для фарширования; в) для приготовления супов.

19. Ромбиками нарезают

а) свежие огурцы; б) соленые огурцы; в) стручковый перец.

20. В воде хранят

а) очищенный картофель; б) очищенную морковь; в) зелень петрушки.

21. Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде

а) с открытой крышкой; б) с закрытой крышкой.

22. Большая продолжительность варки

а) на пару; б) в воде.

23. Для приготовления картофельного пюре картофель протирают:

а) горячим; б) теплым: в) остывшим.

24. Для варки в молоке, картофель нарезают

а) брусочками; б) ломтиками; в) кубиками.

25. При температуре 170-180º С овощи жарят

а) основным способом; б) во фритюре; в) в жарочном шкафу.

26. Для жарки из отварного, картофель нарезают

а) брусочками; б) ломтиками; в) кружочками.

27. Почему при жаренье картофеля фри жир разбрызгивается?

а) картофель не обсушили; б) картофель крупно нарезали; в) картофель посыпали солью.

28. Картофельные зразы

а) жарят во фритюре; б) жарят основным способом; в) запекают.

29. Не добавляют манную крупу в котлеты

а) свекольные; б) капустные; в) картофельные.

30. При приготовлении тушеной капусты из квашеной капусты увеличивают норму

а) уксуса; б) сахара; в) томатного пюре.

31. Почему при тушении свеклы необходимо добавлять кислоту?

а) для размягчения; б) для сохранения витаминов; в) для сохранения цвета.

32. Не сливают, а используют вместе с овощами жидкость, оставшуюся

а) при припускании; б) при варке.

33. Почему на рулете картофельном после запекания появляются трещины?

а) картофельная масса слишком влажная; б) картофельная масса плотная; в) не сделали проколы.

34. Температура отпуска горячих овощных блюд –

а) не ниже 55°С; б) не ниже 65°С; в) не ниже 74°С.

35. Можно хранить в остывшем состоянии в течение дня

а) овощи, жаренные во фритюре; б) овощи в соусе; в) тушеные овощи.

Вариант № 2.

1. Корнеплод –

а) морковь; б) лук репчатый; в) картофель.

2. Брокколи – овощ

а) плодовый; б) капустный; в) десертный.

3. Чечевица относится к _____ подгруппе плодовых овощей.

4. Овощи, содержащие бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы -

а) картофель, огурец; б) чеснок, хрен; в) баклажан, фасоль; г) тыква, капуста.

5. Овощи, содержащие ароматические вещества и эфирные масла -
а) огурец, фасоль; б) свекла, капуста; в) петрушка, сельдерей; г) морковь, редис.

6. Каротин содержится
а) в картофеле; б) в капусте; в) в моркови; г) в свекле.

7. Соотнести приемы механической кулинарной обработки овощей:
1) Распределение по качеству; а) калибровка;
2) Распределение по размерам; б) сортировка;
3) Удаление с поверхности загрязнений; в) мытье;
4) Удаление частей с низкой пищевой ценностью; г) очистка.

8. Не является сложной формой нарезки картофеля
а) дольки; б) стружка; в) бочонки; г) чесночки.

9. Размеры картофеля, нарезанного соломкой
а) длина 4-5 см, сечение 1 см;
б) длина 3-4 см, сечение 2 мм;
в) длина 4-5 см, сечение 2 мм.

10. Для супов с макаронными изделиями картофель нарезают
а) соломкой; б) кубиками; в) ломтиками; г) брусочками.

11. Для приготовления рагу из овощей картофель нарезают
а) соломкой; б) брусочками; в) дольками.

12. Не очищают от кожицы редис
а) красный; б) белый.

13. Для приготовления морковных котлет морковь нарезают
а) соломкой; б) дольками; в) ломтиками.

14. Ломтики картофеля можно получить
а) из кубиков; б) из долек; в) соломки; г) из брусочков.

15. Шашки – форма нарезки
а) цветной капусты; б) белокочанной капусты; в) кольраби.

16. Для борщей флотского и сибирского белокочанную капусту нарезают
а) шашками; б) соломкой; в) дольками.

17. Соотнести формы нарезки репчатого лука согласно использованию:
1) кольца; а) для фаршей, крупяных супов;
2) полукольца; б) для тушеных блюд, щей из свежей капусты;
3) крошка; в) для соусов, супов;
4) дольки; г) для шашлыков, жарки во фритюре.

18. Ромбиками нарезают
а) соленые огурцы; б) свежие огурцы; в) кабачки.

19. Перезрелые помидоры используют
а) для фарширования; б) для приготовления соусов; в) для салатов.

20. В воде хранят
а) очищенный картофель; б) очищенную свеклу; в) зелень укропа.

21. Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде
а) с закрытой крышкой; б) с открытой крышкой.

22. Как сохранить зеленый цвет овощей при варке?
а) варить при низкой температуре; б) варить в бурно кипящей воде с открытой крышкой.

23. В какую воду кладут быстрозамороженные овощи, не размораживая их?
а) в кипящую; б) в холодную; в) в теплую.

24. Почему картофельное пюре имеет вязкую консистенцию?
а) картофель протерли горячим; б) картофель протерли холодным; в) добавили холодное молоко.

25. Пай – картофель, жаренный во фритюре, нарезанный

а) соломкой; б) брусочками; в) стружкой.

26. При температуре 250-280º С овощи

а) жарят основным способом; б) жарят во фритюре; в) запекают в жарочном шкафу.

27. В каком случае капуста тушеная получается очень жидкой консистенции?

а) не добавили мучную пассеровку; б) не добавили сахар, соль; в) не добавили уксус.

28. Не являются фаршированными изделиями из картофельной массы

а) зразы; б) котлеты; в) рулет.

29. Как нарезают капусту белокочанную для приготовления блюда «рагу овощное»?

а) дольками; б) соломкой; в) крошкой; г) шашками.

30. Определите, какой овощ соответствует указанному виду обработки: сортируют по размеру и степени зрелости → промывают→ вырезают место прикрепления плодоножки.

а) сладкий перец; б) баклажан; в) помидор; г) огурец.

31 . При приготовлении морковных, свекольных котлет в массу добавляют

а) манную крупу; б) муку; в) крахмал.

32. Для измельчения соленых огурцов, квашеной капусты используют доски с маркировкой

а) ОС; б) ОВ; в) ОК.

33. Фаршированные овощи

а) варят; б) запекают; в) жарят.

34. Морковь пассеруют

а) для перехода в жир красящих веществ; б) для улучшения вкуса; в) для сохранения аромата.

35. Горячие овощные блюда хранят на раздаче

а) не более 5 часов; б) не более 30 минут; в) не более 2 часов.

КРИТЕРИИ ОЦЕНОК

Эталоны ответов к вопросам тестовой работы.

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1 вариант		**2 вариант**	
1	Б	1	А
2	А	2	Б
3	плодовые	3	бобовые
4	Б	4	Б
5	Б	5	В
6	В	6	В
7	1-Б 2-Г 3-В 4-А	7	1-Б 2-А 3-В 4-Г
8	Г	8	А
9	Б	9	В
10	А	10	Г
11	В	11	В
12	Б	12	А
13	В	13	А
14	А	14	Г

15	Б	15	Б
16	Б	16	А
17	1-Г 2-В 3-Б 4-А	17	1-Г 2-В 3-А 4-Б
18	В	18	А
19	Б	19	Б
20	А	20	А
21	Б	21	А
22	А	22	Б
23	А	23	А
24	В	24	Б
25	Б	25	А
26	В	26	В
27	А	27	А
28	Б	28	Б
29	В	29	Г
30	Б	30	В
31	В	31	А
32	А	32	В
33	В	33	Б
34	Б	34	А
35	А	35	В

Критерии оценок тестовой работы –
39-41 – отметка «Отлично»
33-38 – отметка «Хорошо»
29-32 – отметка «Удовлетворительно»
Менее 29 – отметка «Неудовлетворительно».

4. Фонд оценочных средств для экзамена квалификационного по ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Назначение:

ФОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля: **ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

Экзамен квалификационный включает:

Комплексное практическое задание.

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

В состав ФОС входит: паспорт, условия для проведения экзамена, задания для экзаменующих, пакет экзаменатора.

Условия для проведения экзамена

Экзамен проводится одновременно для ½ учебной подгруппы, путем выполнения задания в учебном цехе. Задания предусматривают освоение группы компетенций, соответствующих определенному разделу модуля.
Время выполнения задания - 4 академических часа (160 минут) без перерыва.

4. Задания для экзамена (квалификационного)

Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться:
- Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Вариант - 1

I. Паспорт
Назначение:
ФОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ 02** «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» по профессии «Повар,кондитер» код профессии 43.01.09
Профессиональные компетенции:

ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

Общие компетенции: ОК 1 – ОК 10
II. Задание для экзаменуемого состоит из 2 теоретических вопросов и 1 практического задания
Инструкция
1) Теоретическая часть – время ответа – 10 мин.
2) Практическая часть - время выполнения задания – 40 мин

Задание:
Теоретическая часть:
1. Перечислите этапы производства соуса красного основного.

2. Как при варке яиц избежать потемнение верхнего слоя желтка и почему это происходит?

Практическая часть. Приготовить Бефстроганов с картофельным пюре (1 порцию) используя технологическую карту, осуществить порционирование, творческое оформление и подачу.

Вариант - 2

I. Паспорт

Назначение:

ФОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ 02** «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» по профессии «Повар,кондитер» код профессии 43.01.09

Профессиональные компетенции:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

Общие компетенции: ОК 1 – ОК 10

II. Задание для экзаменуемого состоит из 2 теоретических вопросов и 1 практического задания

Инструкция

1) Теоретическая часть – время ответа – 10 мин.
2) Практическая часть - время выполнения задания – 40 мин

Задание:

Теоретическая часть:

1. Как варят яйца без скорлупы и куда их применяют?
2. Требования к качеству соуса белого основного?

Практическая часть. Приготовить Жареную рыбу под маринадом,(1 порцию) используя технологическую карту, осуществить порционирование, творческое оформление и подачу.

Вариант - 3

I. Паспорт

Назначение:

ФОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ 02** «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,

кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» по профессии «Повар,кондитер» код профессии 43.01.09

Профессиональные компетенции:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

Общие компетенции: ОК 1 – ОК 10

II. Задание для экзаменуемого состоит из 2 теоретических вопросов и 1 практического задания

Инструкция

1) Теоретическая часть – время ответа – 10 мин.
2) Практическая часть - время выполнения задания – 40 мин

Задание:

Теоретическая часть:

1. Какой способ варки макаронных изделий применяют для приготовления запеканок и макаронников?
2. Требования к качеству соуса белого основного?

Практическая часть. Приготовить Борщ украинский, (1порцию 500мл) используя технологическую карту, осуществить порционирование, творческое оформление и подачу.

Вариант - 4

I. Паспорт

Назначение:

ФОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ 02** «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» по профессии «Повар,кондитер» код профессии 43.01.09

Профессиональные компетенции:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

Общие компетенции: ОК 1 – ОК 10

II. Задание для экзаменуемого состоит из 2 теоретических вопросов и 1 практического задания

Инструкция

1) Теоретическая часть – время ответа – 10 мин.
2) Практическая часть - время выполнения задания – 40 мин

Задание:

Теоретическая часть:

1. Требования к качеству картофельного пюре?
2. Какие каши считаются жидкими, на чем их варят, где широко применяют?

Практическая часть. Приготовить Тефтели, (1порцию) с отварным картофелем (1 порция) используя технологическую карту, осуществить порционирование, творческое оформление и подачу.

Вариант - 5

I. Паспорт

Назначение:

ФОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ 02** «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» по профессии «Повар,кондитер» код профессии 43.01.09

Профессиональные компетенции:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

Общие компетенции: ОК 1 – ОК 10
II. Задание для экзаменуемого состоит из 2 теоретических вопросов и 1 практического задания
Инструкция

1) Теоретическая часть – время ответа – 10 мин.
2) Практическая часть - время выполнения задания – 40 мин

Задание:
Теоретическая часть:
1. Для чего применяют дрожжи при изготовлении теста, на чем основано их действие?
2. Требования к качеству тушенных овощей?

Практическая часть. Приготовить Крупеник (1порцию) используя технологическую карту, осуществить порционирование, творческое оформление и подачу.

Вариант - 6

I. Паспорт
Назначение:
ФОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ 02** «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» по профессии «Повар,кондитер» код профессии 43.01.09
Профессиональные компетенции:

ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

Общие компетенции: ОК 1 – ОК 10
II. Задание для экзаменуемого состоит из 2 теоретических вопросов и 1 практического задания
Инструкция

1) Теоретическая часть – время ответа – 10 мин.
2) Практическая часть - время выполнения задания – 40 мин

Задание:
Теоретическая часть:
1. Отличительная особенность рассольников?
2. В чем польза блюд из овощей?

Практическая часть. Приготовить Котлеты по-киевски с картофелем фри (1порцию) используя технологическую карту, осуществить порционирование, творческое оформление и подачу.

Вариант - 7

I. Паспорт

Назначение:

ФОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ 02** «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» по профессии «Повар,кондитер» код профессии 43.01.09

Профессиональные компетенции:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

Общие компетенции: ОК 1 – ОК 10

II. Задание для экзаменуемого состоит из 2 теоретических вопросов и 1 практического задания

Инструкция

1) Теоретическая часть – время ответа – 10 мин.
2) Практическая часть - время выполнения задания – 40 мин

Задание:

Теоретическая часть:

1. Расскажите о несливном способе варки макаронных изделий?
2. Как поступают с крупами для супов пюре для ускорения процесса приготовления?

Практическая часть. Приготовить Чахохбили (грузинское национальное блюдо) (1порцию) используя технологическую карту, осуществить порционирование, творческое оформление и подачу.

Вариант - 8

I. Паспорт

Назначение:

ФОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ 02** «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,

кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» по профессии «Повар,кондитер» код профессии 43.01.09

Профессиональные компетенции:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

Общие компетенции: ОК 1 – ОК 10

II. Задание для экзаменуемого состоит из 2 теоретических вопросов и 1 практического задания

Инструкция

1) Теоретическая часть – время ответа – 10 мин.
2) Практическая часть - время выполнения задания – 40 мин

Задание:

Теоретическая часть:

1. Как подготавливают печень для супа-пюре из печени?
2. Для чего необходима расстойка и как она влияет на качество изделий из теста?

Практическая часть. Приготовить Азу (1порцию) используя технологическую карту, осуществить порционирование, творческое оформление и подачу.

Вариант - 9

I. Паспорт

Назначение:

ФОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ 02** «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» по профессии «Повар,кондитер» код профессии 43.01.09

Профессиональные компетенции:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

Общие компетенции: ОК 1 – ОК 10

II. Задание для экзаменуемого состоит из 2 теоретических вопросов и 1 практического задания

Инструкция

1) Теоретическая часть – время ответа – 10 мин.
2) Практическая часть - время выполнения задания – 40 мин

Задание:

Теоретическая часть:

1. Где приготавливают творожные массы и почему?
2. Что входит в состав сладких соусов?

Практическая часть. Приготовить Запеканку из творога (1порцию) используя технологическую карту, осуществить порционирование, творческое оформление и подачу.

Вариант - 10

I. Паспорт

Назначение:

ФОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ 02** «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» по профессии «Повар,кондитер» код профессии 43.01.09

Профессиональные компетенции:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

Общие компетенции: ОК 1 – ОК 10
II. Задание для экзаменуемого состоит из 2 теоретических вопросов и 1 практического задания
Инструкция

1) Теоретическая часть – время ответа – 10 мин.
2) Практическая часть - время выполнения задания – 40 мин

Задание:
Теоретическая часть:
1. Какие правила влияющие на качество продукции, необходимо соблюдать при жарке изделий из теста в жиру?
2. Что такое цедра и какие вещества она содержит?

Практическая часть. Приготовить Антрекот с гарниром картофель фри (1порцию) используя технологическую карту, осуществить порционирование, творческое оформление и подачу.

Вариант - 11

I. Паспорт
Назначение:
ФОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ 02** «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» по профессии «Повар, кондитер» код профессии 43.01.09
Профессиональные компетенции:

ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

Общие компетенции: ОК 1 – ОК 10
II. Задание для экзаменуемого состоит из 2 теоретических вопросов и 1 практического задания
Инструкция

1) Теоретическая часть – время ответа – 10 мин.
2) Практическая часть - время выполнения задания – 40 мин

Задание:
Теоретическая часть:
1. Что можно сделать для того чтобы суп из бобовых был прозрачным?
2. Как хранят готовые вареники, сырники, блинчики?

Практическая часть. Приготовить Ромштекс с гарниром каша гречневая (1порцию) используя технологическую карту, осуществить порционирование, творческое оформление и подачу.

Вариант - 12

I. Паспорт

Назначение:

ФОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ 02** «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» по профессии «Повар, кондитер» код профессии 43.01.09

Профессиональные компетенции:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

Общие компетенции: ОК 1 – ОК 10

II. Задание для экзаменуемого состоит из 2 теоретических вопросов и 1 практического задания

Инструкция

1) Теоретическая часть – время ответа – 10 мин.
2) Практическая часть - время выполнения задания – 40 мин

Задание:

Теоретическая часть:

1. Почему макаронные изделия рекомендуют варить в большом количестве воды, если речь идет о сливном методе?
2. Как готовят запеканки из каш?

Практическая часть. Приготовить Бефстроганов с картофельным пюре (1 порцию) используя технологическую карту, осуществить порционирование, творческое оформление и подачу

Вариант - 13

I. Паспорт

Назначение:

ФОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ 02** «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,

кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» по профессии «Повар, кондитер» код профессии 43.01.09

Профессиональные компетенции:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

Общие компетенции: ОК 1 – ОК 10

II. Задание для экзаменуемого состоит из 2 теоретических вопросов и 1 практического задания

Инструкция

1) Теоретическая часть – время ответа – 10 мин.
2) Практическая часть - время выполнения задания – 40 мин

Задание:

Теоретическая часть:

1. Чем можно украсить прозрачные супы и бульоны?
2. Требования к качеству картофельного пюре?

Практическая часть. Приготовить Жареную рыбу под маринадом,(1 порцию) используя технологическую карту, осуществить порционирование, творческое оформление и подачу.

Вариант - 14

I. Паспорт

Назначение:

ФОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ 02** «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» по профессии «Повар,кондитер» код профессии 43.01.09

Профессиональные компетенции:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

Общие компетенции: ОК 1 – ОК 10

II. Задание для экзаменуемого состоит из 2 теоретических вопросов и 1 практического задания

Инструкция

1) Теоретическая часть – время ответа – 10 мин.
2) Практическая часть - время выполнения задания – 40 мин

Задание:

Теоретическая часть:

1. Назовите 3 правила необходимые для оформления супов?
2. Каким образом приготавливают фаршированные омлеты?

Практическая часть. Приготовить Котлеты по-киевски с картофелем фри (1порцию) используя технологическую карту, осуществить порционирование, творческое оформление и подачу.

Вариант - 15

I. Паспорт

Назначение:

ФОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ 02** «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» по профессии «Повар,кондитер» код профессии 43.01.09

Профессиональные компетенции:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

Общие компетенции: ОК 1 – ОК 10

II. Задание для экзаменуемого состоит из 2 теоретических вопросов и 1 практического задания

Инструкция

1) Теоретическая часть – время ответа – 10 мин.
2) Практическая часть - время выполнения задания – 40 мин

Задание:

Теоретическая часть:

1. Как готовят сырники?
2. Назовите правила личной гигиены повара?

Практическая часть. Приготовить Антрекот с гарниром картофель фри (1порцию) используя технологическую карту, осуществить порционирование, творческое оформление и подачу.

Вариант - 16

I. Паспорт

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ 02** «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» по профессии «Повар, кондитер» код профессии 43.01.09

Профессиональные компетенции:

ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

Общие компетенции: ОК 1 – ОК 10

II. Задание для экзаменуемого состоит из 2 теоретических вопросов и 1 практического задания

Инструкция

1) Теоретическая часть – время ответа – 10 мин.
2) Практическая часть - время выполнения задания – 40 мин

Задание:

Теоретическая часть:

1.На какой основе приготавливают соусы без муки ?

2.Требования к качеству макаронных изделий?

Практическая часть. Приготовить Ромштекс с гарниром каша гречневая (1порцию) используя технологическую карту, осуществить порционирование, творческое оформление и подачу

Вариант - 17

I. Паспорт

Назначение:

ФОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ 02** «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» по профессии «Повар, кондитер» код профессии 43.01.09

Профессиональные компетенции:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

Общие компетенции: ОК 1 – ОК 10

II. Задание для экзаменуемого состоит из 2 теоретических вопросов и 1 практического задания

Инструкция

1) Теоретическая часть – время ответа – 10 мин.
2) Практическая часть - время выполнения задания – 40 мин

Задание:

Теоретическая часть:

1.Какой метод приготовления сохраняет больше витамина С. в овощах ?

2.Требования к качеству рыбного желе?

Практическая часть. Приготовить Чахохбили (грузинское национальное блюдо) (1порцию) используя технологическую карту, осуществить порционирование, творческое оформление и подачу.

Вариант - 18

I. Паспорт

Назначение:

ФОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ 02** «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» по профессии «Повар,кондитер» код профессии 43.01.09

Профессиональные компетенции:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

Общие компетенции: ОК 1 – ОК 10

II. Задание для экзаменуемого состоит из 2 теоретических вопросов и 1 практического задания

Инструкция

1) Теоретическая часть – время ответа – 10 мин.
2) Практическая часть - время выполнения задания – 40 мин

Задание:

Теоретическая часть:

1. Как следует подбирать гарниры к блюдам из мяса,рыбы,птицы?
2. Каким образом готовят кашу боярскую?

Практическая часть. Приготовить Азу (1порцию) используя технологическую карту, осуществить порционирование, творческое оформление и подачу.

Ответы на задания для экзамена (квалификационного)

Вариант 1

1.Перечислите этапы производства соуса красного основного?

Этапы состоят из приготовления коричневого бульона, мучной пассеровки, пассерования овощей с томатом; соединения подготовленных компонентов и варки соуса; введения в соус вкусовых и ароматических продуктов - заправки соуса; процеживания.

2. Как при варке яиц избежать потемнение верхнего слоя желтка и почему это происходит?

В сваренном яйце, не охлажденном в холодной воде, можно увидеть потемнение верхнего слоя желтка за счет образования сернистого железа из сероводорода белка и железа желтка. Быстрое охлаждение яйца в холодной воде не дает соединения сероводорода с железом и желток не темнеет;

3. Приготовление бефстроганов с картофельным пюре (объяснить способ приготовления, тепловой обработки , использованное оборудование, выход блюда). Технологическая карта прилагается.

Вариант 2

1. Как варят яйца без скорлупы и куда их применяют?

Для варки яиц без скорлупы в кастрюлю с водой добавляют соль и уксус, доводят до кипения, размешивают воду, чтобы в середине образовалась воронка, в которую выпускают освобожденное от скорлупы яйцо. Варят при слабом кипении 3- 4 мин, вынимают шумовкой, подравнивают ножом расплывшийся по краям белок. Желток должен находиться внутри белка и иметь полужидкую консистенцию.

Используют яйца, сваренные без скорлупы, в холодном или горячем виде. Отпускают на гренках из белого хлеба, под соусом или с горячими мясными блюдами. Для варки яиц на 1литр воды берут 50 гр уксуса и 10 гр. соли. 2.Требования к качеству соуса белого основного?

Соус белый должен иметь консистенцию жидкой сметаны, быть однородным, без комков заварившейся муки, на поверхности соуса не должно быть пленки. Цвет белого соуса - от белого до слегка сероватого. Белый соус на мясном бульоне должен иметь вкус бульона с легким запахом белых кореньев и лука с чуть кисловатым привкусом; соусы на рыбном бульоне -

резкий специфический запах рыбы, белых кореньев и специй. Вкус томатного соуса должен быть ярко выраженный кисло-сладкий.

3. Приготовление Рыбы под маринадом (объяснить способ приготовления, тепловой обработки, использованное оборудование, выход блюда). Технологическая карта прилагается

Вариант 3

1.Какой способ варки макаронных изделий применяют для приготовления запеканок и макаронников?

Несливной. Таким образом варят макаронные изделия для запеканок и макаронников, чтобы избежать потерь пищевых веществ.

2. Требования к качеству соуса белого основного?

Соус белый должен иметь консистенцию жидкой сметаны, быть однородным, без комков заварившейся муки, на поверхности соуса не должно быть пленки. Цвет белого соуса - от белого до слегка сероватого. Белый соус на мясном бульоне должен иметь вкус бульона с легким запахом белых кореньев и лука с чуть кисловатым привкусом; соусы на рыбном бульоне -

резкий специфический запах рыбы, белых кореньев и специй. Вкус томатного соуса должен быть ярко выраженный кисло-сладкий.

3. Приготовление Борщ украинский (объяснить способ приготовления, тепловой обработки, использованное оборудование, выход блюда). Технологическая карта прилагается

Вариант 4

1. Требования к качеству картофельного пюре?

Картофельное пюре - консистенция густая, пышная, однородная, без кусочков непротертого картофеля. Цвет от кремового до белого, без темных включений

2. Какие каши считаются жидкими, на чем их варят, где широко применяют?

Жидкими считаются такие каши, выход которых составляет 5-6 кг из 1 кг крупы. Варят каши на молоке, смеси молока с водой и на воде. Готовят их так же, как вязкие каши, но с большим количеством жидкости. Отпускают как самостоятельные блюда со сливочным маслом или топленым, сахаром, а каши, сваренные на воде, - с пищевым жиром. Жидкие каши широко применяются в детском и диетическом питании.

3. Приготовление Тефтели (объяснить способ приготовления, тепловой обработки, использованное оборудование, выход блюда). Технологическая карта прилагается

Вариант 5

1. Для чего применяют дрожжи при изготовлении теста, на чем основано их действие?
Дрожжи - это микроорганизмы (дрожжевые грибки) .
Для их питания необходимы сахар, белки и минеральные вещества; все эти вещества должны находиться в растворенном состоянии. Разрыхляющее действие дрожжей основано на образовании в процессе их жизнедеятельности спирта и углекислого газа, который создает внутри теста поры и увеличивает его в объеме
2. Требования к качеству тушенных овощей?
Тушеные овощи должны иметь кусочки одинаковой формы и размера. Консистенция мягкая, сочная, у капусты допускается упругая. Вкус - овощей, из которых приготовлено блюдо, для тушеной капусты - кисло-сладкий.
Цвет от светло- до темно-коричневого, для тушеной свеклы - темно-вишневый. Форма нарезки овощей сохранена, допускается часть разварившегося картофеля
3. Приготовление Крупеник (объяснить способ приготовления, тепловой обработки, использованное оборудование, выход блюда). Технологическая карта прилагается.

Вариант 6

1. Отличительная особенность рассольников?
Рассольник - блюдо русской кухни, это суп, основой которого являются соленые огурцы, также можно добавлять огуречный рассол и белые коренья.
2. В чем польза блюд из овощей?
Блюда из овощей - важный источник углеводов, необходимых для организма человека минеральных веществ, органических кислот и витаминов. Вкусовые и ароматические вещества, красители, содержащиеся в овощах, повышают аппетит. Клетчатка усиливает перистальтику кишечника, а также способствует нормализации жирового обмена и выведению из организма холестерина. Поэтому блюда из овощей следует употреблять для профилактики и лечения атеросклероза. Пектин характеризуется бактерицидным действием (сдерживает развитие гнилостных бактерий), выводит из организма радионуклиды.
3. Приготовление Котлет по киевски с картофелем фри (объяснить способ приготовления, тепловой обработки, использованное оборудование, выход блюда). Технологическая карта прилагается.

Вариант 7

1. Расскажите о несливном способе варки макаронных изделий?
В кипящую подсоленную воду (на 1 кг изделий 2,2- 3 л воды и 30 г соли) засыпают макаронные изделия и варят до загустения, в конце варки добавляют жир, накрывают посуду крышкой и доваривают на слабом огне, как каши
2. Как поступают с крупами для супов пюре для ускорения процесса приготовления?
Варка крупы до полного размягчения и ее протирание требуют много времени, причем часть крупы, которая не поддается измельчению, не используется. Для ускорения процесса приготовления и экономии продуктов крупу предварительно подсушивают, затем тонко размалывают. Полученную муку разводят двукратным количеством бульона или воды, хорошо перемешивают, вливают в кипящий бульон, варят в течение 20 минут.
3. Приготовление Чахохбили (объяснить способ приготовления, тепловой обработки, использованное оборудование, выход блюда). Технологическая карта прилагается.

Вариант 8

1. Как подготавливают печень для супа-пюре из печени?

Обработанную печень нарезают кусочками, слегка обжаривают на сливочном масле, добавляют пассерованную морковь, петрушку и репчатый лук, бульон и тушат до готовности. Затем пропускают через протирочную машину, можно протереть через сито.Протертую массу соединяют с белым соусом, разводят бульоном, кладут соль и доводят до кипения.

2. Для чего необходима расстойка и как она влияет на качество изделий из теста?

При расстойке объем снова увеличивается за счет накопления углекислого газа и изделия становятся пористыми. Если изделия плохо расстоятся, то они при выпечке дают трещины, получаются плотными, мелкими. Если изделия слишком долго расстаи-вались, то они получаются плоскими, расплывчатыми, без глянца и рисунка.

3. Приготовление Азу (объяснить способ приготовления, тепловой обработки, использованное оборудование, выход блюда). Технологическая карта прилагается

Вариант 9

1.Где приготавливают творожные массы и почему?

Творожные массы состоят из протертого жирного или полужирного свежего творога, сахара или рафинадной пудры, размягченного сливочного масла, изюма, ванилина, меда, цукатов, сметаны, яиц, орехов, а также соли, тмина, томата, перца. В соответствии с санитарными правилами приготовление творожной массы на предприятиях общественного питания запрещено. Поэтому предприятия используют творожную массу (сладкую или соленую), выпускаемую промышленностью, добавляя в нее соответствующие наполнители.

2. Что входит в состав сладких соусов?

Сладкие соусы приготавливают из свежих, консервированных, сухих фруктов и ягод, из соков, пюре, сиропов, молока. В их состав входят сахар, ароматические вещества, лимонная цедра, ванилин, шоколад, какао

3. Приготовление Запеканки из творога (объяснить способ приготовления, тепловой обработки, использованное оборудование, выход блюда). Технологическая карта прилагается.

Вариант 10

1. Какие правила влияющие на качество продукции, необходимо соблюдать при жарке изделий из теста в жиру?

Для предупреждения порчи жира при жарке пирожков необходимо соблюдать следующие правила: не вносить в жир вместе с пирожками крошек теста, муки, фарша; не допускать перегрева жира; прекращать нагрев жира сразу же после окончания жарки пирожков.

Изделия должны свободно плавать в жире. Перевертывают их длинной деревянной лопаточкой. Следует наблюдать за температурой жира, так как пирожки, обжариваемые в перегретом жире, приобретают темную окраску, оставаясь сырыми внутри, а в недостаточно нагретом жире приобретают неприятный салистый вкус.

2. Что такое цедра и какие вещества она содержит?

Цедра (апельсиновая, лимонная, мандариновая) - это внешний слой кожуры цитрусовых плодов. Содержит эфирное и апельсиновое масла, ароматические, красящие и пектиновые вещества, витамины С, В, В», провитамин А и органические кислоты.

3. Приготовление Антрекота с гарниром картофель фри (объяснить способ приготовления, тепловой обработки, использованное оборудование, выход блюда). Технологическая карта прилагается.

Вариант 11

1. Что можно сделать для того чтобы суп из бобовых был прозрачным?

Здесь есть небольшая хитрость. Если хотите, чтобы суп с бобовыми остался прозрачным, нужно отварить их отдельно практически до готовности и положить в кастрюлю с супом за 5 мин до окончания варки

2. Как хранят готовые вареники, сырники, блинчики?

Вареники, сырники, блинчики с творогом хранят не более 15 мин в теплом месте до отпуска, Пудинги 30 мин, а запеканки- 1час.

3. Приготовление Ромштекса с гарниром каша гречневая (объяснить способ приготовления, тепловой обработки, использованное оборудование, выход блюда). Технологическая карта прилагается.

Вариант 12

1. Почему макаронные изделия рекомендуют варить в большом количестве воды, если речь идет о сливном методе?

Соотношение 5-6 л воды на 1 кг изделий необходимо потому, что после закладки макаронных изделий вода охлаждается и, пока она нагревается, макаронные изделия разрыхляются, а их внешний вид и консистенция после готовности ухудшаются. Поэтому чем больше соотношение воды и макарон, тем быстрее закипит вода после закладки макаронных изделий, тем выше будет качество готового блюда.

2. Как готовят запеканки из каш?

Запеканка рисовая, пшенная, манная. Приготовленную вязкую кашу охлаждают до температуры 60 °С, добавляют в неё сырые яйца, сахар, можно добавить изюм, курагу, ванилин. Перемешанную массу выкладывают на смазанный жиром и посыпанный молотыми сухарями противень. Слой массы должен быть 3–4 см. Поверхность изделия выравнивают, сверху смазывают смесью яиц и сметаны и запекают в жарочном шкафу до образования румяной корочки. Готовую запеканку охлаждают и нарезают на порции. При отпуске поливают сливочным маслом или подают в соуснике сметану

3. Приготовление бефстроганов с картофельным пюре (объяснить способ приготовления, тепловой обработки , использованное оборудование, выход блюда). Технологическая карта прилагается.

Вариант 13

1. Чем можно украсить прозрачные супы и бульоны?

Идеальное украшение для прозрачных супов и бульонов - гренки из фигурно вырезанных ломтиков хлеба и кружочки яиц. Они подойдут также для украшения сладких и молочных супов (в этом случае лучше приготовить гренки из пшеничного хлеба высшего сорта, батона или сладкой булки).

2. Требования к качеству картофельного пюре?

Картофельное пюре - консистенция густая, пышная, однородная, без кусочков непротертого картофеля. Цвет от кремового до белого, без темных включений

3. Приготовление Рыбы под маринадом (объяснить способ приготовления, тепловой обработки, использованное оборудование, выход блюда). Технологическая карта прилагается.

Вариант 14

1. Назовите 3 правила необходимые для оформления супов?

Для оформления супов необходимо:

1.Соблюдать установленные формы нарезки продуктов и добиваться, чтобы в заправочном супе жир был оранжевого цвета (В том случае, если в состав супа входит томат-пюре или свежие помидоры);

2. Равномерно распределять овощи при разливании супа;класть сметану в тарелку с супом так, чтобы она имела вид белоснежного кружочка, посыпанного мелко рубленной

зеленью петрушки или мелко нашинкованным укропом; к супу можно подавать сметану отдельно в соуснике;
3.Соблюдать правила приготовления бульонов, которые должны быть безукоризненно прозрачными, светло-коричневого оттенка и без жира, особенно когда бульон подают в чашках; соблюдать правила приготовления пюреобразных супов, которые должны представлять собой однородную, без комочков, массу, по консистенции напоминающую сливки 30%-ной жирности

2. Каким образом приготавливают фаршированные омлеты?

Приготавливают с мясными или овощными гарнирами или сладкими. Омлетную массу выливают на подготовленную разогретую сковороду с маслом и жарят до загустения массы. На середину укладывают подготовленный фарш, завертывают с двух сторон края омлета, закрывая ими фарш и придавая ему форму пирожка. При отпуске укладывают на подогретую тарелку швом вниз, поливают растопленным маслом.

3. Приготовление Котлет по киевски с картофелем фри (объяснить способ приготовления, тепловой обработки, использованное оборудование, выход блюда). Технологическая карта прилагается.

Вариант 15

1. Как готовят сырники?

Готовить сырники можно не только с мукой, но и с манной крупой, густой манной кашей, а также с добавлением вареного картофеля, припущенной моркови и т. п.Творог протирают и соединяют с яйцами, растертыми с сахаром, пшеничной мукой или манной крупой, солью.

Массу хорошо перемешивают, разделывают в виде биточков и панируют в муке. До жарки хранят, уложив на противень, в холодильнике. Жарят основным способом с двух сторон до образования золотистой корочки и дожаривают в жарочном шкафу 5-7 мин. Отпускают сырники по 2 шт. на порцию с сахаром, вареньем, сметаной. Молочный сладкий соус, сметанный или сметану можно подать отдельно. Сырники жарят перед отпуском и подают горячими

2. Назовите правила личной гигиены повара?

Правила личной гигиены повара:

- запрещается работать на предприятиях общественного питания поварам без медицинского осмотра;
- перед началом работы руки должны быть тщательно вымыты с мылом и щеткой, насухо вытерты чистым полотенцем;
- санитарная одежда должна быть чистой, накрахмаленной, хорошо отглаженной в полном комплекте: колпак, куртка, фартук, полотенце, носовой платок, сменная обувь на резиновой подошве (с задниками), брюки или юбка;

запрещается надевать санитарную одежду на голое тело;

- колпак надевается так, чтобы волосы были подобраны не падали случайно в пищу);
- запрещается закалывать санитарную одежду иголками, булавками, носить в карманах бьющиеся предметы; . перед посещением санузла санитарную одежду необходимо снять;
  . после посещения санузла руки нужно тщательно вымыть с мылом, продезинфицировать раствором хлорной извести и хорошо ополоснуть;
- руки следует мыть при переходе от одной технологической операции к другой;
  . ногти у повара должны быть коротко острижены, не допускается наличие маникюра (покрытие лаком ногтей);
- необходимо следить за чистотой своего тела и санитарной одежды;
- следует менять санитарную одежду по мере ее загрязнения, но не реже одного раза в 2 дня.

3. Приготовление Антрекота с гарниром картофель фри (объяснить способ приготовления, тепловой обработки, использованное оборудование, выход блюда). Технологическая карта прилагается

Вариант 16

1. На какой основе приготавливают соусы без муки?

Соусы без муки приготавливают на основе сливочного или растительного масла, уксуса, фруктовых и ягодных отваров

2. Требования к качеству макаронных изделий?

Требования к качеству блюд из макаронных изделий. Внешний вид- отварные макаронные изделия легко; отделяются друг от друга и сохраняют свою форму, - запеченные - могут быть соединены между собой. Цвет отварных макаронных изделий белый, запеченных - золотистый. Вкус и запах, свойственные соответствующим макаронным изделиям без запаха затхлости.

3. Приготовление Ромштекса с гарниром каша гречневая (объяснить способ приготовления, тепловой обработки, использованное оборудование, выход блюда). Технологическая карта прилагается.

Вариант 17

1. Какой метод приготовления сохраняет больше витамина С в овощах?

Значительно лучше он сохраняется при варке на пару и при жарке, так как жир защищает овощи от соприкосновения с кислородом воздуха, который способствует окислительным процессам. Он хорошо сохраняется в кислой среде.

Чтобы лучше сохранился витамин С, в блюдах из овощей следует придерживаться таких правил:

- - Очищать и нарезать овощи непосредственно перед тепловой кулинарной обработкой;
- - Не использовать металлическую посуду, которая окисляется;
- - Во время варки овощи нуждаться в кипящую воду в такой последовательности, чтобы одновременно довести их до готовности;
- - Варить овощи с закрытой крышкой, чтобы не было доступа кислорода воздуха;
- - Соблюдать режим и продолжительности тепловой обработки (не бурного кипения и длительной варки);
- - Не перемешивать овощи долго и часто;

- Не допускать длительного хранения готовых блюд в горячем состоянии, повторного и многократного их разогрева

2. Требования к качеству рыбного желе?

Требования к качеству желе. Внешний вид - масса прозрачная, желеобразная, однородная. Вкус и запах - вкус слегка соленый, аромат рыбного или мясного бульона. Цвет - желе слегка желтоватое, прозрачное, блестящее. Консистенция - умеренно плотная, желеобразная.

3.Приготовление Чахохбили (объяснить способ приготовления, тепловой обработки, использованное оборудование, выход блюда). Технологическая карта прилагается.

Вариант 18

1. Как следует подбирать гарниры к блюдам из мяса,рыбы,птицы?

Подбирать гарниры к блюдам из мяса, птицы, рыбы нужно по вкусу, цвету и составу овощей, учитывая при этом калорийность и вкус блюда.

Например, к блюдам из жирного мяса и птицы используют более острые гарниры - тушеную, квашеную капусту, овощи, тушеные с томатной пастой. К блюдам из нежирного мяса лучше подносить гарниры с нежным вкусом - отварной картофель, картофельное пюре, овощи в молочном соусе; к вареному мясу подают зеленый горошек, отварной

картофель, картофельное пюре, жареного - жареный картофель, сложные овощные гарниры; к вареной и припущеной рыбы - картофель вареный

2. Каким образом готовят кашу боярскую?

Каша боярская. Подготовленные пшено и изюм кладут в горшочек, заливают горячим молоком, добавляют сахар, соль. Перемешивают и ставят в жарочный шкаф, закрыв горшочек крышкой. Варят (30-40) мин, добавляют растопленное сливочное масло или маргарин, взбитые яйца, продолжают варку (10-15) мин. Отпускают кашу в горшочке. Каша с черносливом (пшенная, пшеничная). Чернослив моют, отваривают в воде и дают ему после варки полностью набухнуть. После этого отвар сливают, добавляют в него необходимое количество воды и варят кашу. При отпуске кладут чернослив (с косточкой) и поливают жиром

3. Приготовление Азу (объяснить способ приготовления, тепловой обработки, использованное оборудование, выход блюда). Технологическая карта прилагается.

5. Список литературы

Основная литература:

1.Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие Технология приготовления пищи Богушева В.И. Издательство: "Феникс" Год: 2018 Уровень образования: СПО (среднее профессиональное образование) https://e.lanbook.com/book/106997?category_pk=4738

2.Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы: учебное пособие Мошков В.И. Издательство: Издательство "Лань" Год: 2019 Уровень образования:СПО (среднее профессиональное образование) https://e.lanbook.com/book/113380?category_pk=4738

3.Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд , кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для спец.сред. проф. образования -М.: Издательский центр «Академии»,2018

4.Володина М.В., Сопачёва Т.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для спец.сред.проф.образования.-М.:Издательский центр «Академия» ,2018.

5.Семичёва Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.-М.:Издательский центр «Академия»,2018.

6.Габа Н.Д., Жаркова Т.В. Контроль качества продукции и услуг общественного питания учебник для спец. сред. проф. образования –М.:Издательский центр «Академия» ,2018

7.Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие для спец.сред.проф. образования –М.: Издательский центр «Академии»,2017

8.Ботов М.И., Елхина В.Д. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания : учебное пособие для спец.сред.проф. образования – М.:Издательский центр «Академии», 2017

9.Дубровская Н.И. Кулинария: Лабораторный практикум: учебное пособие для спец. сред. проф. образования – М.:Издательский центр «Академии»,

10. С.Ю Малыгина,Ю.Н.Плешкова .Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. учебник для спец. сред. проф. образования–М.: Издательский центр «Академии»,2017

10.20197.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

8.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

9.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

11.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
12.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
13.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
14.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
15.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
16.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
17.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
18.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
19.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
20.Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

3.2.2.Электронные издания:

1.Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы: учебное пособие Мошков В.И., Издательство: Издательство "Лань"Год: 2019Уровень образования: СПО (среднее профессиональное образование)
https://e.lanbook.com/book/113380?category_pk=4738
2.Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие
Технология приготовления пищи, Богушева В.И., Издательство:Издательство "Феникс", год: 2018. Уровень образования: СПО (среднее профессиональное образование) https://e.lanbook.com/book/106997?category_pk=4738
3.Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
4.Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
5.СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
6.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

7.СанПиН 2.3./2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 – Режим доступа

1. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
5. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
6. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
7. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
8. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
9. http:/ /www.pitportal.ru/