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

Фонд оценочных средств
для оценки результатов освоения профессионального модуля

ПМ03 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

2022г.

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. 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 хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента, и МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации 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 (ВПД): 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	Экзамен
УП. 03.01	Дифференцированный зачет
ПП. 03.01	Дифференцированный 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.
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	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

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	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

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. 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
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.	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 требованиями 4 .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 простых холодных блюд и закусок 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-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 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.	Знть**:**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 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 дифференцированного зачета по МДК.03.01

№ пп	Задание	Эталон ответа
	Выбрать правильный ответ	
1	***1. Укажите, в чём заключается особенность обслуживания фуршетного стола ?*** а) гости едят и пьют сидя за столиками; б) гости едят и пьют стоя у столиков и сами выбирают блюда; в) посетителей обслуживают официанты;	б) гости едят и пьют стоя у столиков и сами выбирают блюда;
2	***Сколько существует форм организации шведского стола?*** а) две; б) четыре; в) три; г) одна.	в) три;
3	***Укажите, как называется форма обслуживания, при которой пищу доставляют в кабинеты организации ?*** а) Лобби- бар; б) Кейтеринг; в) Room service; г) корпоративный ресторан;	б) Кейтеринг;
4	***Укажите, что собой представляют ветрины салат-бары?*** а) охлаждаемый прилавок для холодных блюд; б) это барная стойка на которой расположены блюда; в) ванна из нержавеющей стали, в которой размещены гастроёмкости из поликарбоната;	в) ванна из нержавеющей стали, в которой размещены гастроёмкости из поликарбоната;
5	***Укажите, какие операции выполняются в холодном цехе?*** а) первичная обработка овощей для холодных блюд; б)приготовление, порционирование и оформление холодных блюд; в) тепловая обработка продуктов для холодных блюд.	б)приготовление, порционирование и оформление холодных блюд;
6	***Укажите, какое основное оборудование используется в холодном цехе?*** а) мясорубка, холодильный шкаф, слайсер, куттер ; б) холодильный шкаф, слайсер, куттер, миксер; в) холодильный шкаф, слайсер, куттер, электросковорода;	б) холодильный шкаф, слайсер, куттер, миксер;
7	***Можно реализовывать холодные закуски оставшиеся от предыдущего дня ?*** а) нет ; б) да; в) обои варианты верны;	а) нет ;
8	***Какова температура подачи холодных блюд ?***а) 10…14 0С; б) 30..40 0С; в) 2…4 0С	а) 10…14 0С;
9	***Укажите, сколько времени можно хранить нарезанные отварные овощи, при температуре 2..4 0С?*** а) 24ч; б) 12ч; в) 18ч; г) 36ч;	в) 18ч;
10	***Укажите, сколько времени можно хранить салаты, винегреты в заправленном виде при температуре 2..4 0С?*** а) 18ч; б) 12ч; в) 24ч; г) 36ч;	б) 12ч;
11	***При перемешивании и оформлении салатов и винегретов укажите , какие санитарные правила следует соблюдать?*** а) используют весёлки, лопатки, поварские вилки ;	б) используют весёлки, лопатки, поварские вилки; специальные резиновые перчатки ;

	перемешивание руками, после их дезинфекции ; б) используют весёлки, лопатки, поварские вилки; специальные резиновые перчатки ;в) используют весёлки, лопатки, поварские ножи; специальные резиновые перчатки;	
12	***Маркировку, каких досок нельзя использовать в холодном цехе?*** а) МС; РС; б) ОВ, МВ; в) ОС; РВ; г) хлеб, гастрономия, сельдь;	а) МС; РС;
13	***Что является рабочим органом машины МРО -200?*** а) съёмные диски с ножами; б) съёмный нож; в) ножевая решётка; г) ножевая гребёнка;	а) съёмные диски с ножами;
14	***Укажите, какие инструменты, приспособления и инвентарь используются в холодном цехе?*** а) ножи гастрономические, разделочные доски, лопатки для раскладывания блюд, горка для гарниров, щипцы.; б) ножи поварская тройка, разделочные доски, лопатки для раскладывания блюд, горка для гарниров, грохот, сотейники; в) ножи поварская тройка, разделочные доски, поварская вилка, металлические шпажки, горка для гарниров; г)) ножи гастрономические, разделочные доски, лопатки для раскладывания блюд, горка для гарниров, сито, шумовка;	а) ножи гастрономические, разделочные доски, лопатки для раскладывания блюд, горка для гарниров, щипцы.;
15	***Для каких операций предназначен слайсер?*** а) для нарезки сырых овощей соломкой; б) для нарезки варёных овощей кружочками, ломтиками хлеба; в) для нарезки ломтиками колбас, сыра и хлеба;	в) для нарезки ломтиками колбас, сыра и хлеба;
16	***Укажите, какова толщина нарезки продуктов на слайсере?*** а) 0-13мм; б) 20 мм; в) 30мм;	а) 0-13мм;
17	***Укажите, для нарезки, каких продуктов предназначен зубчатый нож в слайсере?*** а) для мяса и овощей ; б) для хлеба; в) для сыра и мяса;	б) для хлеба;
18	***Каково назначение машины МРО 50-200?*** а) для нарезки варёных овощей ; б) для нарезки сырых овощей; в) для нарезки сырых и варёных овощей;	б) для нарезки сырых овощей;
19	***Укажите, какую форму имеют окна для загрузки продуктов в машине МРО-50-200?*** а) три окна круглых ; б) одно круглое и два серповидных; в) два круглых и одно серповидное;	в) два круглых и одно серповидное;
20	***Для какой нарезки овощей предназначены тёрочные диски в машине МРО-50-200?*** а) для нарезки соломкой ; б) для нарезки ломтиками; в) для шинкования;	а) для нарезки соломкой ;
21	***Для какой нарезки овощей предназначен механизм МС 27-40?*** а) для нарезки ломтиками свежих помидоров, огурцов, лука ;б) для нарезки свежих овощей соломкой; в) для нарезки варёных овощей ломтиком;	а) для нарезки ломтиками свежих помидоров, огурцов, лука ;
22	***Какую форму имеют ячейки в бункере механизма МС 27-40?*** а) шаровидную ; б) круглую; в) коническую ;	в) коническую ;
23	***Какую форму имеют ножи в куттере?***	б) серповидную;

	а) дисковую ; б) серповидную; в) прямую ;	
24	***Какие используют пакеты для вакуумного упаковщика?*** а) полиэтиленые ; б) фольгированные; в) тканевые ; г) бумажные ;	а) полиэтиленые ;
25	***Для чего предназначены холодильные шкафы?*** а) для хранения замороженных пищевых продуктов; б) для замораживания пищевых продуктов; в) для кратковременного хранения , демонстрации и продажи предварительно охлаждённых пищевых продуктов ;	в) для кратковременного хранения , демонстрации и продажи предварительно охлаждённых пищевых продуктов ;
26	***Что категорически запрещается делать, чтобы не нарушить герметичность испарителя холодильного шкафа ?*** а) помещать в камеру горячие продукты ; б) часто открывать загрузочные двери; в) очищать ножом иней испарителя; г) покрывать решётчатые полки тканью	в) очищать ножом иней испарителя;
27	***Почему не рекомендуют помещать в камеру охлаждения горячие продукты ?*** а) выйдет из строя испаритель ; б) приведёт к образованию на испарителе инея или льда; в) ухудшатся условия хранения продуктов; г) нарушится работа приборов автоматики	б) приведёт к образованию на испарителе инея или льда;
28	***Каковы особенности месторасположения холодного цеха ?*** а) необходимо предусматривать удобную связь с горячим цехом, а также с раздачей ; б) располагают рядом с овощным цехом; в) должен иметь удобную связь с заготовочными цехами и охлаждаемой камерой;	а)необходимо предусматривать удобную связь с горячим цехом, а также с раздачей ;
29	***Для чего предназначены шкафы шоковой заморозки ?*** а) для кратковременного хранения замороженных пищевых продуктов ;б) для быстрого охлаждения и замораживания пищевых продуктов; в) для медленного охлаждения и замораживания пищевых продуктов;	б) для быстрого охлаждения и замораживания пищевых продуктов;
30	***Как часто производят влажную уборку холодильных шкафов ?*** а) один раз в неделю ; б) по мере загрязнения; в) ежедневно;	в) ежедневно;
31	***Через какое время после выхода на режим холодильного шкафа производят закладку пищевых продуктов ?*** а) через 30 мин ;б) через 15 мин; в) можно закладывать сразу	а) через 30 мин ;

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

№ пп	**Задание**	**Эталон ответа**
	Выбрать правильный ответ	

1	***Какой толщины нарезают хлеб для открытых бутербродов ?*** а) 1см; б) 2см; в) 0,5см	а) 1см
2	***Укажите размер открытого бутерброда?*** а) 7..8 см; б) 4..5 см ; в) 10-12см.	в) 10-12см
3	***Укажите, какие бутерброды подают к чаю, кофе, коктейлям при проведении банкетов, фуршетов?*** а) сандвичи; б) канапе ; в) хот-доги; г) гамбургер.	б) канапе
4	***Укажите, как укладывают кильку и другую мелкую рыбу на бутерброд ?*** а) по диагонали; б) по 2-3 куска на бутерброд; в) по одному куску на бутерброд;	а) по диагонали
5	***5. Какие бутерброды намазываются сливочным маслом ?*** а) низкокалорийные; б) калорийные; в) сандвичи;	а) низкокалорийные
6	***6. Для каких бутербродов используют булочки с кунжутом ?*** а) для открытых; б) для закрытых; в) для канапе;	б) для закрытых
7	***7. Бутербродные тортики это:*** а) закрытый бутерброд с двумя кусочками хлеба; б) канапе; в) закрытый бутерброд с четырьмя кусочками белого и чёрного хлеба ;	в) закрытый бутерброд с четырьмя кусочками белого и чёрного хлеба ;
8	***Установите соответствие масляных смесей их кулинарному использованию.*** ***1.*** Масло зелёное. 2. Масло селёдочное. 3. Масло сырное 4. Масло розовое. 5. Масло с горчицей. а) для бутербродов, как холодную закуску, для фарширования ; б) к бифштексу, антрекоту, рыбе фри, для бутербродов; в) для бутербродов и как холодную закуску; г) для бутербродов и оформления холодных блюд; д) для бутербродов	***1.*** Масло зелёное.- б) к бифштексу, антрекоту, рыбе фри, для бутербродов;2. Масло селёдочное- а) для бутербродов, как холодную закуску, для фарширования ;3. Масло сырное- в) для бутербродов и как холодную закуску;4. Масло розовое- д) для бутербродов5. Масло с горчицей- г) для бутербродов и оформления холодных блюд
9	***Как определить причину недостаточного острого вкуса соуса маринада?*** а) мало положили перца горошком; б) не положили гвоздику ; в) маленькая норма уксуса;	б) не положили гвоздику ;
10	***Для какого соуса используют следующие продукты: томат, морковь, лук, рыбный бульон, растительное масло, соль, специи, уксус 3%-ный?***а) томатного; б) красного основного ; в) маринада овощного; г) маринада белого;	в) маринада овощного;
11	***Какие соусы используют в холодном состоянии?*** а) соус с рассолом; маринад овощной; б)	б) майонез, заправки, маринад ;

	майонез, заправки, маринад ; в) салатная заправка, соус красный;	
12	***Какую жидкую основу используют для холодных соусов?*** а) растительное масло, уксус; б) сметану, сливки ; в) бульон, уксус, масло сливочное ;	а) растительное масло, уксус
13	***Сколько существует способов приготовления майонеза с желе?*** а) два ; б) три ; в) один ;	б) три
14	***С какой целью вводят в майонез 3 %-ный уксус ?*** а) для вкуса ; б) для консистенции; в) для эмульгирования растительного масла ;	б) для консистенции
15	***Какую масляную смесь используют для подачи блинов ?*** а) масло селёдочное ; б) масло ветчинное ; в) масло сырное ; г) масло с авокадо;	а) масло селёдочное
16	***Укажите, какой компонент не входит в белый маринад ?*** а) морковь ; б) томат ; в) лук репчатый ; г) петрушка;	б) томат
17	***По приведённому набору продуктов определите название блюда.*** 1. Солёная сельдь, яблоки, репчатый лук, белый хлеб, уксус, сливочное масло.	Сельдь рубленая
18	***Какое филе сельди используют для блюда « Сельдь с картофелем и маслом»?*** а) филе с кожей и костью ; б) чистое филе ; в) кругляши;	б) чистое филе
19	***Напишите название рыбного блюда: изделие в виде рулета, на срезе виден однородный фарш с равномерно распределенными кусочками пассерованного лука.***	Рыба галантин
20	***С какой целью при приготовлении мясного хлеба, выдерживают 12ч котлетную массу на холоде ?*** а) чтобы лучше просолилась ; б) для размягчения котлетной массы ; в) для созревания;	в) для созревания
21	***При приготовления студня, сколько времени варят говядину?*** а) 2-2,5ч ; б) 3-3,5ч ; в) 4-5ч;	б) 3-3,5ч
22	***Укажите, каким овощем заправляют студни ?*** а) подпечённой морковью ; б) сырым луком ; в) растёртым чесноком;	в) растёртым чесноком;
23	***Укажите, какую кладут пряность в курицу галантин ?*** а) корицу ; б) мускатный орех ; в) имбирь; г) кориандр;	б) мускатный орех
24	***С какой целью печень вымачивают в солёном молоке ?***	а) чтобы удалить горечь

	а) чтобы удалить горечь ; б) для размягчения тканей ; в) для удаления специфического запаха;	
25	***Сколько существует способов приготовления паштета из печени ?*** а) три ; б) четыре ; в) два;	в) два;
26	***Укажите, какие используют орехи при приготовлении курицы галантин ?*** а) фисташки ; б) грецкие ; в) кедровые;	а) фисташки
27	***Каково назначение холодных блюд в питании человека?*** а) их подают на десерт; б) возбуждают аппетит ; в) используют как вкусовую приправу , дополняющая блюдо; г) способствуют пищеварению	б) возбуждают аппетит
28	***Какой водой ополаскивают зелень?*** а) холодной проточной ; б) тёплой; в) холодной кипячёной.	в) холодной кипячёной.
29	***Какой толщины нарезают сыры на пластины?*** а) 2-3 мм; б) 5мм; в) 1 см	а) 2-3 мм
30	***Чем сырокопчёные колбасы отличаются от варёнокопчёных?*** а) содержат много влаги; б) содержат мало влаги ; в) лучше сохраняются.	б) содержат мало влаги
31	***С какой целью свёклу для винегрета после нарезки заправляют растительным маслом?*** а) для улучшения вкуса; б) чтобы свёкла не окрашивала другие овощи.; в) для сохранения витаминов и минеральных веществ;	б) чтобы свёкла не окрашивала другие овощи.;
32	***Что нужно сделать, чтобы яблоки, входящие в состав некоторых салатов после очистки и нарезании не темнели?*** а) бланшировать; б) хранить в подкисленной воде; в) посыпать сахаром.	б) хранить в подкисленной воде
33	***Сколько существует способов приготовления салата из белокочанной капусты ?*** а) 1; б) 2; в) 3	б) 2
34	***В какой посуде подают салат- коктейль?*** а) фужер; б) салатник; в) закусочная тарелка.	а) фужер
35	***Укажите, какой салат заправляют сметаной?*** а) салат «Весна»; б) салат из белокочанной капусты; в) салат витаминный.	а) салат «Весна»;
36	***С какой целью при приготовлении салата из свежей капусты добавляют соль в процессе приготовления?*** а) для обильного выделения сока; б) чтобы размягчились овощи; в) чтобы сохранились	а) для обильного выделения сока

	питательные вещества	
37	***37. С каким фруктом отпускают рыбные блюда ?*** а) апельсином; б) яблоком; в)лимоном.	в)лимоном
38	***Как называется горячая закуска из грибов, крабов, почек ?*** а) « жюльен»; б) « кокот» ; в) «кокиль».	а) « жюльен»
39	***Сколько времени выдерживают студень, чтобы он хорошо застыл?*** а) 3ч; б) 5ч ; в) 8ч.	в) 8ч.
40	***Яблоко используют для приготовления блюда:*** а) сельдь с гарниром; б) сельдь натуральная; в) сельдь рубленая	в) сельдь рубленая
41	***Укажите, какие помидоры используют для фарширования?*** а) перезрелые ; б) недозрелые; в) зрелые;	в) зрелые;
42	***Укажите, с какой целью при подаче салат- коктейлей, горячих закусок на тарелку кладут бумажную салфетку?*** а) чтобы не скользила посуда ; б) для эстетической подачи блюда; в) для вытирания рук;	а) чтобы не скользила посуда
43	***Какие холодные рыбные блюда относятся к блюдам сложного приготовления?*** а) рыба заливная, галантин из рыбы, рулеты ; б) рыба заливная, галантин из рыбы, сельдь рубленная; в) рыба заливная, рыба под маринадом, галантин из рыбы;	а) рыба заливная, галантин из рыбы, рулеты
44	***Какой фрукт содержит вещества, которые способствуют размягчению мяса, и его используют в качестве добавки ко многим блюдам ?*** а) лимон ; б) киви; в) хурма ; г) банан;	а) лимон
45	***До какой консистенции отваривают яйца для холодных блюд?*** а) вкрутую; б) пашот; в) всмятку	а) вкрутую

Экзаменационные билеты по МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий,закусок.

Билет №1

1. Вам необходимо произвести холодную закуску из семги холодного копчения, с лимоном, зеленью и оливками. Последовательность ваших действий, подача, украшение закуски?
2. Назовите ключевые элементы маринада?
3.Рассчитайте необходимое количество сырья (брутто) для производства холодной закуски № 40 Сборника рецептур « Отварная рыба под майонезом» (на примере осетра) с заправкой № 407 и гарниром № 355. Вам необходимо приготовить для банкета 76 порций. Выход блюда 50/25/10/

Билет №2

1. Какому соевому соусу стоит отдать предпочтение и почему?
2. Приведите пример разделения ингредиентов и добавок в зависимости от вида закуски?
3.Составьте технологическую карту для производства канапе с сыром на 4 порции

Билет №3

1. Что такое салаты- коктейли? Какие особенности и отличия?
2. Требования к качеству готовых бутербродов?
3. Произвести расчет компонентов соуса «Майонез» на заданное количество порций

Билет №4

1. Какое мясо выбирают для приготовления студней?
2. Требования к качеству рыбных холодных блюд и закусок?
3. Составить технологическую карту и рассчитать блюдо массу брутто/нетто на 4 порции «Канапе с сыром и окороком».

Билет №5

1.Какие правила необходимо соблюдать чтобы сделать красивый салат – коктейль и сохранить его внешний вид?
2. Сколько способов приготовления горячих бутербродов вы знаете? Приведите пример
3. Составить технологическую карту и рассчитать блюдо массу брутто/нетто на 4 порции «Канапе с бужениной и окороком»

Билет №6

1.Почему к холодным закускам предъявляются очень высокие санитарные требования?
2. Каким образом подготавливают сырые овощи для холодных закусок и салатов?
3. Составить технологические карты и рассчитать блюда на 4 порции «Сельдь с гарниром»

Билет №7

1.Какие из овощей чаще всего выступают в роли гарниров и украшений к холодным блюдам и закускам?
2. Приведите альтернативу майонеза в виде дрессинга, простейшая рецептура?
3. Напишите технологическую карту, процесс приготовления « Отварная рыба под майонезом» на примере осетрины

Билет №8

1.Назовите сырьевую основу для приготовления холодных соусов?
2.Принципиальное отличие закавказских соусов, главные отличия, примеры?
3.Напишите технологический процесс приготовления «Салат-коктейль из ветчины и сыра»

Билет №9

1. Чем вы будете руководствоваться украшая ту или иную холодную закуску или салат?
2.Как подготавливают овощи и зелень для холодных закусок и как их хранят?
3. Напишите краткий технологический процесс приготовления салата – коктейля из семги

Билет № 10

1.Вам необходимо произвести холодную закуску из семги холодного копчения, с лимоном, зеленью и оливками. Последовательность ваших действий, подача, украшение закуски?
2.Если копченая колбаса очень плохо очищается, как вы можете улучшить процесс очищения?
3. Составьте технологическую карту для производства канапе с паштетом на 4 порции

Билет № 11

1. Какими холодные соусы бывают по специализации?
2. Главное отличие корейских салатов от остальных кухонь мира?
3. Требования к качеству овощей используемых для приготовления винегрета

Билет № 12

1. Какие разграничения существуют между холодными соусами и заправками?
2. Какие новые продукты обрели салаты в России, не свойственные Европе?
3. Технологический процесс приготовления квашеной капусты

Билет № 13

1. Ваши действия если у вас возникли сомнения в доброкачественности качества сырья, поставляемого вам?
2. Приведите один из способов приготовления соуса кумберленд?
3. Произвести расчет компонентов соуса «Майонез» на заданное количество порций

Билет № 14

1. Как классифицируются маринады по применению?
2. Санитарные требования к изготовлению салатов.
3. Технологический процесс изготовления майонеза

Билет № 15

1.Какой физико-химичес-кий процесс лежит в основе приготовления студней, зельцев, заливных?
2. Каким образом готовят языки заливные?
3.Напишите краткий технологический процесс приготовления салата – коктейля из семги

Билет № 16

1. Каким образом готовят заливное из филе дичи?
2. Какое отличие между зельцем и салтисоном?
3. Рассчитайте необходимое количество сырья (брутто) для производства холодной закуски № 40 Сборника рецептур « Отварная рыба под майонезом» (на примере окуня морского) с заправкой № 407 и гарниром № 355. Вам необходимо приготовить для банкета 55 порций. Выход блюда 50/25/10/

Билет № 17

1. Каким образом готовят заливное из филе дичи?

2. Какое отличие между зельцем и салтисоном?
3. Рассчитайте необходимое количество сырья (брутто) для производства холодной закуски № 40 Сборника рецептур « Отварная рыба под майонезом» (на примере окуня морского) с заправкой № 407 и гарниром № 355. Вам необходимо приготовить для банкета 55 порций. Выход блюда 50/25/10/

Билет №18

1.Почему к холодным закускам предъявляются очень высокие санитарные требования?
2. Каким образом подготавливают сырые овощи для холодных закусок и салатов?
3. Составить технологические карты и рассчитать блюда на 4 порции «Сельдь с гарниром»

6. Экзаменационные билеты для экзамена (квалификационного) по ПМ 03

Вариант - 1

I. Паспорт

Назначение:

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

Профессиональные компетенции:

ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалыдля приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

Общие компетенции: 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. Вам необходимо произвести холодную закуску из семги холодного копчения, с лимоном, зеленью и оливками. Последовательность ваших действий, подача, украшение закуски?
2. Назовите ключевые элементы маринада?

Практическая часть. Приготовить салат « Столичный» (1 порцию) используя технологическую карту, осуществить порционирование, творческое оформление и подачу.

Вариант - 2

I. Паспорт

Назначение:

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

Профессиональные компетенции:

ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалыдля приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

Общие компетенции: 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. Какому соевому соусу стоит отдать предпочтение и почему?
2. Приведите пример разделения ингредиентов и добавок в зависимости от вида закуски?

Практическая часть. Приготовить «Винегрет овощной» 1 порцию –200 грамм, используя технологическую карту. Карта прилагается, осуществить порционирование, творческое оформление и подачу.

Вариант - 3

I. Паспорт

Назначение:

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

Профессиональные компетенции:

ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалыдля приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

ПК 3.6 реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи 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 такое салаты- коктейли? Какие особенности и отличия?
2. Требования к качеству готовых бутербродов?

Практическая часть. Приготовить «Винегрет овощной» 1 порцию –200 грамм, используя технологическую карту. Карта прилагается, осуществить порционирование, творческое оформление и подачу.

Вариант - 4

I. Паспорт

Назначение:

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

Профессиональные компетенции:

ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалыдля приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

ПК 3.6 разнообразного ассортимента

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи 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. Какое мясо выбирают для приготовления студней?
2. Требования к качеству рыбных холодных блюд и закусок?

Практическая часть. Приготовить «Коктейль - салат» 1 порцию, используя технологическую карту. Карта прилагается, осуществить порционирование, творческое оформление и подачу.

Вариант -5

I. Паспорт

Назначение:

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

Профессиональные компетенции:

ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалыдля приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

ПК 3.6 разнообразного ассортимента

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи 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. Какими холодные соусы бывают по специализации?
2. Какова очередность подачи холодных блюд и закусок?

Практическая часть. Приготовить «Салат с креветками» 1 порцию, используя технологическую карту. Карта прилагается, осуществить порционирование, творческое оформление и подачу.

Вариант -6

I. Паспорт

Назначение:

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

Профессиональные компетенции:

ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалыдля приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

ПК 3.6 разнообразного ассортимента

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи 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 паштетов?

2. Чем закавказские соусы отличаются от остальных?

Практическая часть. Приготовить «Паштет из печени» 1 порцию 200 гр, используя технологическую карту. Карта прилагается, осуществить порционирование, творческое оформление и подачу.

Вариант -7

I. Паспорт

Назначение:

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

Профессиональные компетенции:

ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалыдля приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

ПК 3.6 разнообразного ассортимента

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи 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. Каким образом разделывают сельдь на филе и какие меры принимают если сельдь с высоким содержанием соли?
2. Какие два метода приготовления горячих бутербродов вы знаете?

Практическая часть. Приготовить «Паштет из печени» 1 порцию 200 гр, используя технологическую карту. Карта прилагается, осуществить порционирование, творческое оформление и подачу.

Вариант -8

I. Паспорт

Назначение:

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

Профессиональные компетенции:

ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалыдля приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
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
ПК 3.6	разнообразного ассортимента
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи 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 соусы на основе растительного масла вам известны, какова их жирность, краткая технология приготовления?
2. Какие санитарно-гигенические требования предъявляются к производству студня?

Практическая часть. Приготовить салат « Сельдь под шубой» 1 порцию , используя предложенную технологическую карту. Карта прилагается, осуществить порционирование, творческое оформление и подачу.

Вариант -9

I. Паспорт

Назначение:

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

Профессиональные компетенции:

ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалыдля приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

ПК 3.6 разнообразного ассортимента

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи 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 такое масляные смеси, как их готовят ,как применяют? Приведите технологию приготовления зеленого масла.
2. Каким образом подготавливают колбасу для использования при приготовлении холодных блюд и закусок?

Практическая часть. Приготовить « Сэндвич с сыром и ветчиной» 1 порцию , используя предложенную технологическую карту. Карта прилагается, осуществить порционирование, творческое оформление и подачу.

Вариант -10

I. Паспорт

Назначение:

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

Профессиональные компетенции:

ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалыдля приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

ПК 3.6	реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи 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. Каким образом подготавливают сливочное масло для холодных закусок и как хранят?
2. Какие санитарные правила необходимо соблюдать при приготовлении холодных блюд и закусок?

Практическая часть. Приготовить «Салат с креветками» 1 порцию, используя технологическую карту. Карта прилагается, осуществить порционирование, творческое оформление и подачу.

Вариант -11

I. Паспорт

Назначение:

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

Профессиональные компетенции:

ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалыдля приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
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
ПК 3.6	разнообразного ассортимента
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи 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. Каким образом подготавливают сушеную и мороженную морскую капусту для дальнейшего применения?
2. Какая технология позволяет приготовить яйцо с кремообразной консистенцией желтка?
Практическая часть. Приготовить «Винегрет овощной» 1 порцию 200 гр, используя технологическую карту. Карта прилагается, осуществить порционирование, творческое оформление и подачу.

Вариант -12

I. Паспорт
Назначение:
КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента код профессии 43.01.09
Профессиональные компетенции:

ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалыдля приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
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
ПК 3.6	разнообразного ассортимента
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи 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. Какими продуктами украшают холодные закуски и салаты?
2. Одна из самых популярных, современных технологий?
Практическая часть. Приготовить салат « Столичный», используя технологическую карту. Карта прилагается. Осуществить порционирование, творческое оформление и подачу.

Вариант -13

I. Паспорт
Назначение:
КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента код профессии 43.01.09
Профессиональные компетенции:

ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалыдля приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

ПК 3.6 разнообразного ассортимента

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи 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 такое бракеражная комиссия и чем она занимается?
2. По каким показателям проводя органолептическую оценку качества кулинарной продукции?

Практическая часть. Приготовить «Коктейль - салат» 1 порцию, используя технологическую карту. Карта прилагается, осуществить порционирование, творческое оформление и подачу.

Вариант -14

I. Паспорт

Назначение:

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

Профессиональные компетенции:

ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалыдля приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

ПК 3.6 разнообразного ассортимента

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи 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 сезонные запреты на приготовление холодных блюд вы знаете?
2. Температура подачи холодных блюд, срок хранения в заправленном виде, запреты?

Практическая часть. Приготовить « Сэндвич с сыром и ветчиной» 1 порцию , используя предложенную технологическую карту. Карта прилагается, осуществить порционирование, творческое оформление и подачу.

Вариант -15

I. Паспорт

Назначение:

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

Профессиональные компетенции:

ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалыдля приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
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
ПК 3.6	разнообразного ассортимента
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи 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 Правила создания холодных соусов?

2. Приведите пример приготовления йогуртового дрессинга для салата «Цезарь»?

Практическая часть. Приготовить салат « Сельдь под шубой» 1 порцию , используя предложенную технологическую карту. Карта прилагается, осуществить порционирование, творческое оформление и подачу.

Вариант -16

I. Паспорт

Назначение:

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

Профессиональные компетенции:

ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалыдля приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

Общие компетенции: 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 такое студень, какие виды мяса выбирают для студня?
2. Требования к качеству готовых бутербродов?

Практическая часть. Приготовить закуску «Мацарелла с томатами» 1 порцию, используя технологическую карту. Карта прилагается, осуществить порционирование, творческое оформление и подачу.

Вариант -17

I. Паспорт

Назначение:

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

Профессиональные компетенции:

ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалыдля приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

Общие компетенции: 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. Какова очередность подачи холодных блюд и закусок?
2. Что такое масляные смеси, как их готовят ,как применяют? Приведите технологию приготовления зеленого масла.

Практическая часть. Практическое задание. Приготовить «Крабовый салат» 1 порцию, используя технологическую карту. Карта прилагается осуществить порционирование, творческое оформление и подачу.

Ответы на задания для экзамена (квалификационного)

Вариант 1

1.Вам необходимо произвести холодную закуску из семги холодного копчения, с лимоном, зеленью и оливками. Последовательность ваших действий, подача, украшение закуски?

У семги, кеты, лососины отрезают плавники, головы, затем пластуют. Полученные филе с кожей и реберными костями кладут кожей вниз на разделочную доску или стол и срезают реберные кости. Нарезают рыбу, начиная с хвоста, на порционные куски (вначале с большим наклоном ножа - наискось, а далее почти прямо), мякоть разрезают до кожи и отделяют куски от кожи, не прорезая ее. Оставшуюся часть рыбы до следующего использования прикрывают зачищенной кожей. Подготовленную рыбу выкладывают на тарелку, блюдо, стараясь самые красивые кусочки выкладывать сверху. Украшают зеленью, лимоном, маслинами и цветком из филе рыбы

2. Назовите ключевые элементы маринада?

Ключевые элементы маринада:

1. кислота - цитрусовый сок, уксус;
2. масло:

оливковые масла для средиземноморских маринадов;
масла из виноградных косточек (арахисовые масла для дальневосточных);
кокосовое молоко или сливки, сливочное масло;

3.острота - дробленый черный перец, васаби, имбирь, горчица, чили;

4.соль - морская соль, соевый соус, рыбный соус, паста из анчоусов, вурчестерширский соус;

5.аромат и пряность -имбирь, лимонное сорго, лимонная цедра, кардамон, копченая паприка, пять специй, «гарам масала» (смесь специй, используемых в североиндийской кухне и кухне ряда других южноазиатских стран. Используется как самостоятельно, так и в сочетании с другими специями. Слово «гарам» относится к насыщенности специй, а не к содержанию ингредиентов, создающих остроту).

3. Практическое задание. Приготовить салат « Столичный», используя технологическую карту. Карта прилагается. Осуществить порционирование, творческое оформление и подачу.

Вариант 2

1.Какому соевому соусу стоит отдать предпочтение и почему?

Очень важно использовать соевый соус, приготовленный путем естественной, натуральной ферментации соевого белка. В противном случае соевый соус теряет свои исключительные полезные свойства и даже становится вреден для здоровья

2. Приведите пример разделения ингредиентов и добавок в зависимости от вида закуски?
Применение всех этих ингредиентов, а также ароматизирующих добавок и пряностей должно быть строго дифференцированным. Так, например, тертый хрен с уксусом удачно сочетается с заливной рыбой, но в то же время неприемлем для закусок из соленой рыбы и рыбы холодного копчения.
3. Практическое задание. Приготовить «Винегрет овощной» 1 порцию – 200 грамм, используя технологическую карту. Карта прилагается. Осуществить порционирование, творческое оформление и подачу.

Вариант 3

1. Что такое салаты- коктейли? Какие особенности и отличия?
Салат коктейль – разновидность салата, характеризует себя оригинальностью подачи, вариантами оформления. Подается в оригинальной посуде (креманке, фужере, бокале). Обладает определенной особенностью: все слои должны быть уложены в определённой последовательности согласно вкусовым качествам и цвету продуктов. На край креманки или бокала можно укрепить дольки ингредиентов совсем как в настоящем коктейле. При приготовлении салатов-коктейлей продукты укладывают слоями. Форма нарезки продуктов – тонкая. изящная: мелкими кубиками, ломтиками, тонкая короткая соломкой. Продукты укладывают слоями, важно удачно подобрать их по вкусу и цвету, разделяя слои майонезом или заправкой
2. Требования к качеству готовых бутербродов?
Требования к качеству готовых бутербродов
Бутерброды должны быть приготовлены непосредственно перед употреблением
Продукты, входящие в состав бутерброда, должны быть свежими
Ломтики хлеба не должны быть слишком толстыми или тонкими
Хлеб должен быть полностью покрыт продуктами
Бутерброды должны иметь вкус, цвет и запах, свойственные используемым продуктам
Срок хранения бутербродов в холодильнике при температуре 4—8 °С — 3 часа
3. Практическое задание. Приготовить «Крабовый салат» 1 порцию, используя технологическую карту. Карта прилагается осуществить порционирование, творческое оформление и подачу.

Вариант 4

1.Какое мясо выбирают для приготовления студней?
Для приготовления студня выбирают мясо, богатое клейдающими белками, называемыми коллагеном,- путовые суставы крупного рогатого скота, свиные и бараньи ножки, головы, уши, губы.
2. Требования к качеству рыбных холодных блюд и закусок?
Рыбные холодные блюда и закуски - рыба должна быть зачищена от костей и кожи, нарезана наискось широкими кусками, красиво украшена, иметь цвет, соответствующий виду рыбы; у заливной рыбы желе светло-желтое, прозрачное, вкус, соответствующий вкусу рыбы в зависимости от обработки. У заливной рыбы и рыбы под маринадом вкус и запах пряностей. Консистенция рыбы плотная, мягкая, не крошащаяся. У рубленой сельди - мажущаяся
3. Приготовить «Коктейль - салат» 1 порцию, используя технологическую карту. Карта прилагается, осуществить порционирование, творческое оформление и подачу.

Вариант 5

1.Какими холодные соусы бывают по специализации?
Холодные соусы бывают универсальными, подходящими одновременно к мясу, рыбе, овощам (соус майонез), и узконаправленными, что особенно актуально для закусок и холодных блюд из рыбы
2. Какова очередность подачи холодных блюд и закусок?

Установлена определенная очередность при подаче холодных блюд и закусок: рыбные закуски; мясные; закуски из птицы и дичи; овощные и грибные закуски

3. Приготовить «Салат с креветками» 1 порцию, используя технологическую карту. Карта прилагается, осуществить порционирование, творческое оформление и подачу

Вариант 6

1.Требования к качеству паштетов?

У паштета формы разные, цвет от светло- до темно-коричневого, вкус и запах, свойственные используемым продуктам, с ароматом специй. Консистенция мягкая, эластичная, без крупинок.

2. Чем закавказские соусы отличаются от остальных?

Закавказские соусы принципиально отличаются от европейских как составом, так и своей технологией. В них нет ни муки, ни яиц, ни масла.

Большое распространение имеют также в закавказской кухне ореховые соусы, где основой служат толченые орехи, доведенные до кашицеобразного состояния. При этом масло орехов отделяется, масса разводится бульоном или фруктовым соком, и на этой основе создается соус с прибавлением чеснока и большого количества пряной зелени - кинзы, базилика, эстрагона, чабера, петрушки, укропа, красного перца, мяты

3.Приготовить «Паштет из печени» 1 порцию-200гр, используя технологическую карту. Карта прилагается, осуществить порционирование, творческое оформление и подачу

Вариант 7

1. Каким образом разделывают сельдь на филе и какие меры принимают если сельдь с высоким содержанием соли?

Сельдь разделывают на чистое филе (мякоть). Для этого у предварительно обезглавленной тушки отрезают край брюшка и удаляют внутренности, затем снимают кожу, надрезав ее вдоль спинки, и отделяют мякоть от позвоночника и реберных костей.

Сельдь с высоким содержанием соли вымачивают в воде в течение 10...12 ч неразделанной, сменяя воду 3—4 раза. Сельдь, разделанную на филе, выдерживают в настое чая или в воде с молоком 2...4 ч.

2. Какие два метода приготовления горячих бутербродов вы знаете?

Для приготовления горячих бутербродов используют ржаной и пшеничный хлеб вчерашней или позавчерашней выпечки. Готовят такие бутерброды двумя способами.Первый способ заключается в том, что с хлеба срезают корку, нарезают ломтиками толщиной 0,5... 1 см, смазывают маслом, укладывают основные продукты (овощи, колбасу, ветчину, консервы, рыбу и т.д.), сверху аккуратно посыпают тертым сыром и ставят на 5 мин в разогретый до температуры 280... 300 ос жарочный шкаф до образования золотистой корочки и сразу подают. При втором способе ломтики хлеба обжаривают с двух сторон до светло-коричневого цвета, укладывают на пирожковую или десертную тарелку, затем покрывают отдельно подогретыми продуктами и сразу подают.

3. Приготовить закуску «Мацарелла с томатами» 1 порцию, используя технологическую карту. Карта прилагается, осуществить порционирование, творческое оформление и подачу

Вариант 8

1. Какие соусы на основе растительного масла вам известны, какова их жирность, краткая технология приготовления?

К этой группе соусов относятся майонезы. Майонез представляет собой высокодисперсную эмульсию типа «масло в воде», где дисперсной фазой является масло. Для получения майонеза яичные желтки растирают с солью, сахаром и горчицей. Затем постепенно малыми дозами добавляют растительное масло, энергично растирая смесь. Когда масло полностью проэмульгирует, добавляют уксус. При этом соус становится белым и разжижается. Содержание жира в соусе майонез достигает 77 %.

2.Какие санитарно-гигенические требования предъявляются к производству студня?

При приготовлении студня отваренные мясопродукты и другие компоненты залить процеженным бульоном и подвергнуть повторному кипячению. В горячем виде разлить в предварительно ошпаренные формы (противни) и оставить для остывания до 25°С на производственных столах. Доохлаждение и хранение осуществлять в холодильнике холодного цеха при температуре 2...6°С не более 12 ч. В летний период готовить студни, заливное из рыбы и мяса запрещено.

3. Приготовить салат « Сельдь под шубой» 1 порцию , используя предложенную технологическую карту. Карта прилагается, осуществить порционирование, творческое оформление и подачу

Вариант 9

1. Что такое масляные смеси, как их готовят ,как применяют? Приведите технологию приготовления зеленого масла.

Масляные смеси готовят путем растирания размягченного сливочного масла с различными продуктами. После приготовления масляные смеси формируют брусочками, охлаждают, нарезают кусочками и кладут на жареную рыбу, мясо либо используют для приготовления бутербродов и др.Зеленое масло. Готовят с добавлением рубленой зелени петрушки, лимонного сока или лимонной кислоты.

2. Каким образом подготавливают колбасу для использования при приготовлении холодных блюд и закусок?

Колбасу (вареную, копченую) перед использованием обтирают сухим полотенцем, удаляют обвязки, надрезают кожу и снимают ее в той части, которая предназначена для нарезки. Снимать оболочку задолго до нарезания колбасы не следует, так как батоны при этом загрязняются и быстро портятся. Если оболочка с колбасы снимается с трудом, то колбасу опускают на 1...2 мин в горячую воду, обтирают насухо чистым полотенцем, надрезают и очищают.

3. Приготовить « Сэндвич с сыром и ветчиной» 1 порцию , используя предложенную технологическую карту. Карта прилагается, осуществить порционирование, творческое оформление и подачу.

Вариант 10

1.Каким образом подготавливают сливочное масло для холодных закусок и как хранят?

Сливочное масло зачищают, разрезают на бруски с квадратным или прямоугольным торцом, а затем от брусков нарезают порционные кусочки в виде квадрата или прямоугольника толщиной 0,5...1,0 см. Зачищать и особенно нарезать продукты следует перед подачей и в количестве, необходимом для немедленной реализации. Масло, нарезанное на порции, хранят в холодной воде.

Для нарезания масла на порции используется гастрономический или карбовочный нож.

2.Какие санитарные правила необходимо соблюдать при приготовлении холодных блюд и закусок?

1. Приготавливать холодные овощные, мясные, рыбные блюда, закуски и бутерброды на разных рабочих местах.
2. Строго соблюдать маркировку разделочных досок, ножей и инструментов, организуя их мытье и хранение в холодном цехе.
3. Отварные овощи, нарезанные для салатов, винегретов, гарниров к холодным мясным и рыбным блюдам, хранить отдельно при температуре 2...6°С.
4. Салаты, винегреты в заправленном виде хранить не более 1 ч при температуре 2...6°С, в незаправленном виде — 6 ч. Салаты из свежих овощей, фруктов и зелени готовить партиями по мере спроса.
5. Мясные, рыбные гастрономические изделия зачищать заранее, хранить при температуре 2...6°С. Нарезать их на чистом рабочем месте только по мере необходимости перед отпуском блюд и бутербродов.
6. Заливные мясные, рыбные блюда, паштеты готовить с соблюдением санитарных правил, хранить при температуре 2...6°С не более12 ч.
7. При приготовлении студня отваренные мясопродукты и другие

компоненты залить процеженным бульоном и подвергнуть повторному кипячению. В горячем виде разлить в предварительно ошпаренные формы (противни) и оставить для остывания до 25°С на производственных столах. Доохлаждение и хранение осуществлять в холодильнике холодного цеха при температуре 2...6°С не более 12 ч.
В летний период готовить студни, заливное из рыбы и мяса запрещено.
8. В процессе приготовления, оформления холодных блюд и закусок меньше касаться продуктов руками, используя для нарезки различные машины, а для перемешивания и оформления — инвентарь, инструменты, специальные резиновые перчатки.
3. Приготовить «Салат с креветками» 1 порцию, используя технологическую карту. Карта прилагается, осуществить порционирование, творческое оформление и подачу

Вариант 11

1.Каким образом подготавливают сушеную и мороженную морскую капусту для дальнейшего применения? *Морская капуста***.** Сушеную морскую капусту перебирают и замачивают в холодной воде в течение 10 - 12 ч (на 1 кг капусты 7 - 8 л воды), после чего тщательно промывают. Мороженую капусту оттаивают в холодной воде и промывают. Приготовляют капусту так: заливают холодной водой, быстро доводят до кипения и варят 15 - 20 мин; после этого отвар сливают, капусту вновь заливают теплой водой и варят еще 15—20 мин; можно повторить эту операцию и третий раз. Консервированная капуста предварительной обработки не требует.
2.Какая технология позволяет приготовить яйцо с кремообразной консистенцией желтка?
Су-вид позволяет приготовить привычные продукты необычным образом. Взять, к примеру, обычное куриное яйцо, которое может быть самой разной консистенции — не только вкрутую, всмятку и в мешочек, но также, например, с оформившимся кремовым желтком, но жидким кефирообразным белком. Достичь такого результата с помощью обычного ковшика не получится и подобный результат может дать только технология су-вид.
3. Практическое задание. Приготовить «Винегрет овощной» 1 порцию – 200 грамм, используя технологическую карту. Карта прилагается осуществить порционирование, творческое оформление и подачу

Вариант 12

1. Какими продуктами украшают холодные закуски и салаты?
Для оформления в основном применяют продукты, входящие в состав блюда, но выбирают наиболее удобные по форме и яркой окраски, свежие помидоры, красный редис, морковь, раки, зеленый горошек, салат и другую зелень
2.Одна из самых популярных,современных технологий?
Одна из самых популярных технологий – технология SousVide.
Преимущества использования технологии SousVide:
1.сохранение натурального вкуса, свежести, цвета, и внешнего вида до подачи на стол;
2.концентрация натуральных ароматов, экономия специй;
3.гарантированное высокое содержание питательных веществ;
4.отсутствие высыхания, окисления продуктов, минимальные потери при приготовлении, экономия электроэнергии на 30 %;
5.длительный срок хранения продуктов;
6.порционный контроль качества продукт;
7.экономия рабочих площадей.
3. Практическое задание. Приготовить салат « Столичный», используя технологическую карту. Карта прилагается. Осуществить порционирование, творческое оформление и подачу.

Вариант 13

1.Что такое бракеражная комиссия и чем она занимается?
Бракеражную комиссию создают на каждом предприятии общественного питания. В ее состав входят: директор предприятия, заведующий производство, санитарный работник,

представитель общественного контроля. Бракераж (контроль за качеством продукции) включает: изучение меню и калькуляций на блюда, изделия, определения температуры готовой продукции, органолептическое исследование качества и определение выхода порции. Результат проверки бракеражной комиссии в виде оценки качества продукции заносят в специальный бракеражный журнал, который хранится у заведующего производства.

2.По каким показателям проводя органолептическую оценку качества кулинарной продукции?

Органолептическую оценку качества кулинарной продукции проводят по таким показателям как внешний вид товара (форма, прозрачность), цвет, консистенция, запах, вкус оценивают по показателям: упаковка и маркировка, поверхность и ее отделка, цвет, форма, ее вид в разрезе (пропеченность, пышность, пористость, промес), запах и вкус. Выпеченные и отделочные полуфабрикаты оценивают дополнительно по консистенции. В зависимости от этих показателей изделиям дают оценки: «отлично», «хорошо»,«удовлетворительно», «не удовлетворительно».

3. Приготовить «Коктейль - салат» 1 порцию, используя технологическую карту. Карта прилагается, осуществить порционирование, творческое оформление и подачу.

Вариант 14

1.Какие сезонные запреты на приготовление холодных блюд вы знаете?

В летнее время даже при наличии холодильного оборудования запрещается приготовлять особо скоропортящиеся холодные закуски — заливное мясо и рыбу, студни и некоторые другие.

2. Температура подачи холодных блюд, срок хранения в заправленном виде, запреты?

Температура подачи салатов должна быть не выше 14 ˚С. Хранят один час заправленном виде. При массовой реализации холодные блюда и закуски должны выставляться в порционном виде в охлаждаемые прилавки витрины по мере реализации.

Запрещается оставлять на следующий день салаты, винегреты, паштеты, заливные блюда и другие скоропортящиеся холодные блюда.

3. Приготовить « Сэндвич с сыром и ветчиной» 1 порцию , используя предложенную технологическую карту. Карта прилагается, осуществить порционирование, творческое оформление и подачу.

Вариант 15

1. Правила создания холодных соусов

1. Создание соуса начинается с основы. Основа должна быть гладкой, устойчивой и однородной.
2. Качество продуктов – основа хорошего соуса. Средний соус состоит из 5–12 ингредиентов.
3. Симметрия вкуса, цвета и способа подачи.
4. При приготовлении соуса не должна нарушаться целостность ингредиентов. Чтобы некоторые специи не разрушались от термической обработки, их надо добавлять в конце.
5. Естественная сочетаемость ингредиентов.
6. Соус должен не менять вкус еды, а дополнять и оттенять ее

2. Приведите пример приготовления йогуртового дрессинга для салата «Цезарь»?

йогуртовый дрессинг для салата "Цезарь". Самый популярный салат требует собственной заправки. Да и готовится она из большего числа ингредиентов, нежели другие дрессинги. Подготовьте:

- йогурт без добавок - 100 мл;
- твердый сыр - 2 ломтика;
- филе анчоуса - 2 шт.;
- дольку чеснока;
- лимонный сок - 2 ст. л.;
- масло оливы - 2 ст. л.

Сперва нужно натереть на терке сыр. Все ингредиенты смешать в глубокой миске. Потом посредством блендера их взбивают до густого однородного соуса. По вкусу солят и добавляют перец

3. Приготовить салат « Сельдь под шубой» 1 порцию , используя предложенную технологическую карту. Карта прилагается, осуществить порционирование, творческое оформление и подачу

Вариант 16

1.Что такое студень, какие виды мяса выбирают для студня?

Студень - холодное блюдо, приготовляемое из сгущенного мясного или рыбного отвара с кусочками мяса или рыбы, погруженными в этот желированный отвар. В южнорусских областях студень называют холодцом. Студень традиционно приготовляется из телятины, говядины или свинины (используются головы и ножки животных). Студень получается в результате длительной варки и максимального загущения бульона с последующим охлаждением. Для приготовления студня выбирают мясо, богатое клейдающими белками, называемыми коллагеном,- путовые суставы крупного рогатого скота, свиные и бараньи ножки, головы, уши, губы.

2.Требования к качеству готовых бутербродов?

Требования к качеству готовых бутербродов

Бутерброды должны быть приготовлены непосредственно перед употреблением

Продукты, входящие в состав бутерброда, должны быть свежими

Ломтики хлеба не должны быть слишком толстыми или тонкими

Хлеб должен быть полностью покрыт продуктами

Бутерброды должны иметь вкус, цвет и запах, свойственные используемым продуктам

Срок хранения бутербродов в холодильнике при температуре 4—8 °С — 3 часа

3. Приготовить закуску «Мацарелла с томатами» 1 порцию, используя технологическую карту. Карта прилагается, осуществить порционирование, творческое оформление и подачу

Вариант 17

1. Какова очередность подачи холодных блюд и закусок?

Установлена определенная очередность при подаче холодных блюд и закусок: рыбные закуски; мясные; закуски из птицы и дичи; овощные и грибные закуски

2. Что такое масляные смеси, как их готовят ,как применяют? Приведите технологию приготовления зеленого масла.

Масляные смеси готовят путем растирания размягченного сливочного масла с различными продуктами. После приготовления масляные смеси формируют брусочками, охлаждают, нарезают кусочками и кладут на жареную рыбу, мясо либо используют для приготовления бутербродов и др.Зеленое масло. Готовят с добавлением рубленой зелени петрушки, лимонного сока или лимонной кислоты.

3. Практическое задание. Приготовить «Крабовый салат» 1 порцию, используя технологическую карту. Карта прилагается осуществить порционирование, творческое оформление и подачу.

7. Пакет экзаменатора

Условия:

Экзамен проводится индивидуально в виде выполнения теоретического и практического задания с обоснованием и оценивается членами экзаменационной комиссии

Время выполнения задания - 50 минут на каждого защищающегося/

Оборудование*:*
Учебная мастерская:

- Рабочее место мастера производственного обучения
- Место для презентации готовой кулинарной продукции
- (обеденный стол, стулья)
- Шкаф для посуды-1шт.
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные – 5 шт.
- Пароконвектомат-1 шт.
- Жарочный шкаф электрический ШЖЭ-3 - 1 шт.
- Конвекционная печь Тоскана -1 шт.
- Микроволновая печь -1 шт.
- Шкаф расстоечный тепловой ШРТ 10-1/1М - 1 шт.
- Плита электрическая ПЭМ4-010 -2 шт.
- Плита ВОК индукционная Airhot -1 шт.
- Фритюрница FIRHOT EF-4-1 шт.
- Жарочная поверхность Airhot-1 шт.
- Гриль Salamander STARFOOD EB-450 -1 шт.
- Электроблиница Airhot BE-1 -1 шт.
- Электромармит Airhot BM-11-1 шт.
- Кофемашина с капучинатором SaecoLirikaPlus-1 шт.
- Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)-1 шт.
- Ховоли (Аппарат JOHNY AK/8-3 для варки кофе на песке-1 шт.
- Холодильный шкаф Бирюса-2 шт.
- Шкаф морозильный 14-Е-2-1 шт.
- Шкаф шоковой заморозки-1 шт.
- Льдогенератор-1 шт.
- Гранитор-1 шт.
- Фризер-1 шт.
- Тестораскаточная машина электрическая Foodafias-200-1 шт.
- Планетарный миксер-3 шт.
- Блендер ручной Sindo SNB3107-1 шт.
- Мясорубка Magnit RME -2807 -1 шт.
- Мясорубка Gastromix MG-12 -1 шт.
- Овощерезка EKSI-1 шт.
- Слайсер Viatto HBS -220в-1 шт.
- Машина для вакуумной упаковки-1 шт.
- Куттер Viatto-1 шт.
- Овощерезка -1 шт.
- Установка смесительная для коктейлей СжН-1 - 1 шт.
- Соковыжималка EKSI -1 шт.
- Кофемолка-1 шт.
- Набор инструментов для карвинга- 4 шт.
- Плита Gastrorag TZ идукционные печи-7 шт.
- Сифон для приготовления взбитых сливок-1 шт.
- Овоскоп-1 шт.
- Газовая горелка (для карамелизации)-1 шт.
- Нитраттестер-1 шт.
- Машина посудомоечная -1 шт.
- Столы производственные -9 шт.

- Стеллаж передвижной-3 шт.
- Моечная ванна двухсекционная-1 шт.

8. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

1.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

2.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

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

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

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

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

7.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

8.Дубровская Н.И. Кулинария: Лабораторный практикум: учебное пособие для спец. сред. проф. образования – М.:Издательский центр «Академии», 2018

9.Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий- М.:Издательский центр «Академии», 20189.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

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

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

10.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

11.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

12.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

13.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.

14.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.

15.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.

16.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.

17. Харченко Н.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. –М.: Издательский центр «Академии»,2018

18.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.

19.Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Электронные издания:

1. 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

2.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].

3.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].

4.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.

5.СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

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 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – 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/