

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 29.05.2026 15:22:17
Уникальный программный ключ:
798bda6555f9e982776816f1710bd1719070c11f66a7aff108c5199



РЭУ.РФ
РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Отдел среднего профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ
Начальник отдела СПО

/С.А. Марковская
Инициалы и Фамилия

подпись

«14» января 2025 г.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

образовательной программы среднего профессионального образования –
подготовки специалистов среднего звена

По специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Образовательная база подготовки: основное общее образование

Форма обучения: очная

Комплект оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело для квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу

Уровень подготовки – базовый, программы профессионального модуля **ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

Разработчик:

Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова, преподаватель ОСПО, Федченко Н.Н.
(место работы, занимаемая должность, фамилия, инициалы)

Одобрено на заседании предметно - цикловой комиссии специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Протокол № 6 от «14» января 2025 года

Председатель предметно-цикловой комиссии



/Н.С. Грушина

подпись

Паспорт комплекта оценочных средств по профессиональному модулю

ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

код и наименование профессионального модуля

Таблица. Матрица компетенций и дидактических единиц по темам профессионального модуля

| Контролируемые разделы, темы | Формируемые компетенции | Оценочные средства | | |
|---|----------------------------|-----------------------------|----------------------------|------------|
| | | Количество тестовых заданий | Другие оценочные средства | |
| | | | Вид | Количество |
| Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | | | |
| Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления | ОК 1,2,4,5,9 ПК 2.1-2.7 | 13 | Вопросы для устного опроса | 3 |
| Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента | ОК 1,2,4,5,9 ПК 2.1-2.7 | 11 | Вопросы для устного опроса | 4 |
| Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок | ОК 1,2,4,5,9 ПК 2.1-2.7 | | Вопросы для устного опроса | 8 |
| Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | | | |
| Тема 2.1 Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента | ОК 1,2,4,5,9 ПК 2.1-2.7 | 20 | Вопросы для устного опроса | 24 |
| Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента | ОК 1,2,4,5,9 ПК 2.1-2.7 | 20 | Вопросы для устного опроса | 9 |
| Тема 2.3. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного | ОК 1,2,4,5,9 ПК 2.1-2.7 | 15 | Вопросы для устного опроса | 15 |

| | | | | |
|--|----------------------------|----|----------------------------|----|
| водного сырья сложного ассортимента | | | | |
| Тема 2.4. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента | ОК 1,2,4,5,9 ПК 2.1-2.7 | 20 | Вопросы для устного опроса | 20 |
| Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента | ОК 1,2,4,5,9 ПК 2.1-2.7 | | Вопросы для устного опроса | 8 |
| Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации блюд из сыра | ОК 1,2,4,5,9 ПК 2.1-2.7 | | Вопросы для устного опроса | 4 |

Формы и методы контроля по элементам, составляющим профессиональный модуль, представлены в таблице.

Таблица. Формы и методы контроля

| Элемент профессионального модуля | Формы и методы контроля | | | |
|---|--|----------------------------|--|--|
| | Текущий контроль | | Промежуточная аттестация | |
| | Форма контроля | Проверяемые ОК, ПК | Форма контроля | Проверяемые ОК, У, З |
| Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | | | |
| Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления | Устный опрос Письменный опрос Тест | ОК 1,2,4,5,9 ПК 2.1-2.7 | Экзамен по профессиональному модулю | ОК 1,2,4,5,9 ПК 2.1-2.7 У 1, У2, У3, У5, У7, У8 31, 32, 33, |
| Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента | Устный опрос Письменный опрос Тест | ОК 1,2,4,5,9 ПК 2.1-2.7 | | |
| Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок | Устный опрос Письменный опрос Тест | ОК 1,2,4,5,9 ПК 2.1-2.7 | | |
| Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | | | |
| Тема 2.1 Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента | Устный опрос Письменный опрос Тест | ОК 1,2,4,5,9 ПК 2.1-2.7 | Экзамен по профессиональному модулю | ОК 1,2,4,5,9 ПК 2.1-2.7 У 1, У2, У3, У4, У5, У 6, У7, У8 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37 |
| Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента | Устный опрос Письменный опрос Тест | Устный опрос | | |
| Тема 2.3. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента | Устный опрос Письменный опрос Тест | ОК 1,2,4,5,9 ПК 2.1-2.7 | | |
| Тема 2.4. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов слож- | Устный опрос Письменный опрос | ОК 1,2,4,5,9 ПК 2.1-2.7 | | |

| | | | | |
|--|------------------------------|----------------------------|--|--|
| ного ассортимента | Тест | | | |
| Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента | Устный опрос Деловая игра | ОК 1,2,4,5,9 ПК 2.1-2.7 | | |
| Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации блюд из сыра | Устный опрос Тест | | | |

Оценка освоения междисциплинарных курсов, входящих в профессиональный модуль

МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
код и наименование междисциплинарного курса

Вопросы для собеседования

Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления

1. Перечислите ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления
2. Каковы актуальные направления в совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции сложного приготовления
3. Какие блюда соответствуют различным типам предприятий.

Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

1. Этапы процесса приготовления горячей кулинарной продукции
2. Перечислите основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции
3. Назовите требования к реализации готовых горячих изделий
4. Назовите цели и состав бракеражной комиссии

Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептов горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

1. Что такое адаптация рецептов
2. Разработайте адаптацию рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов и изменения выхода полуфабрикатов
3. Какие факторы надо учитывать при составлении меню для ресторана.
4. Кто должен осуществлять разработку блюд для ресторана.
5. Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептов блюд
6. В чем разница между ТК и ТТК
7. Правила оформления ТТК
8. Что учитывают в процессе создания ТК

| Форма текущего контроля | Критерии оценки | | | |
|---------------------------|---|--|---|----------------------------|
| | отлично | хорошо | удовлетворительно | неудовлетворительно |
| Вопросы для собеседования | Обучающийся свободно отвечает на вопросы, показывает глубокое знание темы | Ответ не достаточно полный, допускаются отдельные ошибки | Может ответить лишь на некоторые вопросы темы | Обучающийся не усвоил тему |

Темы докладов (эссе, рефератов, сообщений)

1. Современный ассортимент протертых супов
2. Современный ассортимент гарниров к прозрачным супам
3. Современный ассортимент горячих блюд из мяса
4. Современный ассортимент горячих блюд из птицы

| Форма текущего | Критерии оценки | | | |
|----------------|-----------------|--------|--------------|----------------|
| | отлично | хорошо | удовлетвори- | неудовлетвори- |

| | | | | |
|-----------------|---|--|--------------------------------------|--|
| контроля | | | тельно | тельно |
| Доклад по темам | Обучающийся самостоятельно изучил литературные источники по теме, систематизировал материал и кратко его изложил. Обучающийся глубоко раскрыл тему. | Допускаются отдельные ошибки, доклад не достаточно полно раскрывает тему | Раскрыты лишь некоторые вопросы темы | Обучающийся не раскрыл тему, не ориентируется в материале исследования |

Комплект тестов

Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления

1 К каким блюдам относятся супы?

а) к сладким б) первым в) вторым г) напиткам

2 Как классифицируют сложные супы по приготовлению?

а) заправочные, жидкие, густые
б) холодные, молочные, прозрачные
в) заправочные, протёртые, консоме
г) горячие, сладкие, молочные

3 Варка осуществляется при температуре:

а) 60°C б) 180°C в) 100°C г) 220°C

4 Припускание продуктов производят:

а) в небольшом количестве воды б) на жире, в) в жире г) в воде

5 Выбрать правильную форму нарезки картофеля для «фри»

а) кубиками б) кружочками в) брусочками г) соломкой

6 Выбрать правильную форму нарезки картофеля для «пай»

а) дольками б) бочонками в) кубиками г) соломкой

7 Назовите причину размягчения овощей при тепловой обработке:

а) клейстеризация крахмала
б) переход протопектина в пектин
в) карамелизация сахаров
г) брожение

8 Назовите причину размягчения мяса при тепловой обработке

а) клейстеризация крахмала
б) карамелизация сахаров
в) брожение
г) переход коллагена в глютин

9 Почему рыба разваривается быстрее мяса:

а) содержит меньше соединительной ткани
б) содержит меньше жира
в) содержит больше воды
г) содержит больше сахара

10 Для жарения во фритюре используют:

а) масло сливочное б) маргарин в) масло растительное г) кулинарный жир

11 По каким органолептическим показателям определяют готовность мяса:

а) по запаху и вкусу
б) по цвету и запаху
в) по консистенции и цвету
г) по цвету и вкусу

12 Температура подачи сложных горячих супов:

а) 50-60°C б) 40-50° в) 70-75°C г) 10-12°C

13 Температура подачи сложных горячих блюд:

а) 65-70°C б) 40-50°C в) 50-60°C г) 10-12°C

Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

1. Каким должен быть микроклимат горячего цеха?

- а) температура не выше 23° скорость движения воздуха 1-2 м/с, влажность 60-70 %
- б) температура не выше 25° скорость движения воздуха 3-4 м/с, влажность 50-55%
- в) температура не выше 20° скорость движения воздуха 5м/с, влажность 45-55%
- г) все ответы не верны

2. Каково должно быть расстояние между линиями теплового и немеханического оборудования в цехе?

- а) 2 м б) 1 м в) 1,25 м г) 1,5 м

4. Какого назначения горячего цеха?

- а) для приготовления бульонов
- б) для приготовления вторых блюд
- в) для приготовления гарниров и соусов г) все ответы верны

5. Какие блюда запрещается оставлять на следующий день в соусном отделении горячего цеха?

- а) соусы
- б) омлеты, рубленые изделия из мяса, птицы, рыбы в) блинчики с мясом и творогом
- г) все ответы верны

6. Повара, какого разряда приготавливают и оформляют блюда, требующие наиболее сложной кулинарной обработки?

- а) 3 б) 4 в) 5 г) все ответы верны

7. Какое оборудование устанавливается в соусном отделении горячего цеха?

- а) овощерезки
- б) плиты, сковороды, жарочные шкафы, пароконвектоматы, фритюрницы, пароварки в) мясорубки, рыхлители, фаршемешалки
- г) просеиватели, тестомесы, раскаточные машины

8. Из каких стадий состоит процесс приготовления супов?

- а) 2 стадии - приготовления бульона и приготовление супов
- б) 3 стадии – варка супов, оформление, раздача
- в) 1 стадии – варки супов г) все ответы верны

9. Какое оборудование необходимо в суповом отделении?

- а) плиты, пищеварочные котлы, сковороды, линия немеханического оборудования
- б) пароварки, фритюрницы, грили
- в) аппараты для жарки блинов, шашлычные печиг) все ответы верны

10. Какова температура подачи первых блюд?

- а) 65 °С б) 80 °С в) 75 °С г) 45 °С

11. Каково время реализации жареных вторых блюд?

- а) 2 ч б) 3 ч в) 0,5 ч г) 1 ч

| Форма текущего контроля | Критерии оценки | | | |
|-------------------------|---|--|---|---|
| | отлично | хорошо | удовлетворительно | неудовлетворительно |
| Тестирование | Глубокое знание темы, 91-100% правильно выполненных заданий | Хорошее понимание темы, 90-71% правильно выполненных заданий | Плохое понимание темы, 70-51% правильно выполненных заданий | Обучающийся не усвоил тему, менее 50% правильно выполненных заданий |

**Комплект задач
Задача 1**

Адаптировать ТК для соуса «Красного основного», в апреле месяце, с выходом соуса 70 гр., для 20 порций.

Задача 2

Адаптировать ТК для «Солянки из птицы», по 1 колонке, на 60 порциям, в наличии кури потрошенные 1 категории.

Задача 3

Адаптировать ТК для «Супа-пюре из разных овощей», по 2 колонке, на 70 порций, месяц январь.

Задача 4

Адаптировать ТК для приготовления 25 порций блюда «Рыба припущенная», используется судак мелкий.

Задача 5

Адаптировать ТК для приготовления 30 порций блюда «Зразы донские», если в наличии амур неразделанный.

Задача 6

Адаптировать ТК на 55 порций блюда «Кальмар фаршированный».

Задача 7

Адаптировать ТК для приготовления 15 порций блюда «Язык отварного», язык говяжий, охлажденный.

Задача 8

Адаптировать ТК для приготовления 65 порций блюда «Антрекота», говядина 2 категории.

Задача 9

Адаптировать ТК на 105 порций блюда «Печень по-строгоновски», печень свиная, охлажденная

| Форма текущего контроля | Критерии оценки | | | |
|-------------------------|---|--|---|---|
| | отлично | хорошо | удовлетворительно | неудовлетворительно |
| Решение задач | Глубокое знание темы, 91-100% правильно выполненных заданий | Хорошее понимание темы, 90-71% правильно выполненных заданий | Плохое понимание темы, 70-51% правильно выполненных заданий | Обучающийся не усвоил тему, менее 50% правильно выполненных заданий |

Кейс-задача

Задание (я):

| Тема | Задание |
|--|---|
| Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи. | 1. Заполнить бракеражный журнал для блюда по вариантам 2. Разработать тару для отпуска готовой кулинарной продукции на вынос, по вариантам |
| Техническое обеспечение рабочих мест, безопасных условий труда при приготовлении супов и горячих соусов | 1. Подобрать оборудование и инвентарь для организации процесса приготовления блюда, по вариантам. |

| Форма текущего контроля | Критерии оценки | | | |
|-------------------------|-----------------|--------|-------------------|---------------------|
| | отлично | хорошо | удовлетворительно | неудовлетворительно |
| | | | | |

| | | | | |
|-------------|---|--|---|---|
| Кейс-задача | Глубокое знание темы, 91-100% правильно выполненных заданий | Хорошее понимание темы, 90-71% правильно выполненных заданий | Плохое понимание темы, 70-51% правильно выполненных заданий | Обучающийся не усвоил тему, менее 50% правильно выполненных заданий |
|-------------|---|--|---|---|

МДК

МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента код и наименование междисциплинарного курса

Вопросы для собеседования

Тема 2.1 Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента

- 1.Классификация супов
- 2.Отличительная особенности солянок
- 3.Перечислить п/ф, для приготовления солянок
- 4.Предложить ассортимент солянок
- 5.Правила сервировки и отпуска солянок.
- 6.Виды оттяжек и правила осветления прозрачных супов.
- 7.Перечислить п/ф, для приготовления консоме
- 8.Предложить ассортимент консоме
- 9.Правила сервировки и отпуска консоме.
- 10.Классификация гарниров к прозрачным супам
- 11.Предложить ассортимент гарниров и технология их приготовления
- 12.Правила подачи гарниров к прозрачным супам.
- 13.Отличительная особенности протертых супов
14. Отличительная особенности супов-пюре от супов-кремов
- 15.Перечислить п/ф, для приготовления протертых супов
- 16.Предложить ассортимент супов-кремов
- 17.Правила сервировки и отпуска протертых супов
18. гарниры к протертым супам
- 19.Отличительная особенности сладких супов
20. Отличительная особенности сладких супов от протертых сладких супов
- 21.Перечислить п/ф, для приготовления сладких супов
- 22.Предложить ассортимент сладких супов
- 23.Правила сервировки и отпуска сладких супов
24. Гарниры для сладких супам

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента

- 1.Понятие соусов
- 2.Классификация соусов по разным признакам
- 4.Перечислите основные п/ф для приготовления соусов
- 5.Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры, ассортимент соусов: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демигляс
- 6.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов.
- 7.Кулинарное использование данных соусов
- 8.Приготовление, кулинарное назначение соусов: голландского (голландез) и его производных, соусов бер-блан, беарнез, шорон, яичного сладкого, сырного, сливочного и др.
9. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов.

Тема 2.3.Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

1. Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыб.
 2. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления.
 3. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из отварной рыбы: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), томление в горшочке.
 4. Приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из отварной и припущенной рыбы:
 5. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из жаренной рыбы:
 - жарка на гриле (глубокая и поверхностная),
 - жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле,
 - запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге,
 - копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни.
 6. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
 7. Приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из жареной рыбы:
 - рыбы, жареной на вертеле,
 - на решетке, на плоской поверхности, в воке;
 - рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге
 8. Подбор соусов, гарниров к блюдам из жареной рыбы.
- Теоретическое занятие № 33 Сложные блюда из морепродуктов
9. Приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: - крабов отварных; - лангустов отварных; - трепангов жареные; - гребешков жареных; - крабов, запеченных целиком; - термидора из омаров; - мидий, припущенных в белом вине (мариньер)
 10. Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразных.
 11. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья.
 12. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.
 13. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.
 14. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.
 15. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП

Тема 2.4. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента

1. Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента.
2. Актуальные направления формирования ассортимента блюд из мяса и мясопродуктов.
3. Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд из отварного мяса, мясных продуктов.
4. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.
5. Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: - низкотемпературная варка под вакуумом, томление, - варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы
6. Подбор соусов, гарниров к блюдам из отварного мяса, мясопродуктов.
7. Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления блюд из жаренного мяса, мясных продуктов.
8. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов.
9. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой.

10.Современные и классические методы приготовления жаренных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: - жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, - жарка в воке, - поросенка жареного, поросенка фаршированного, - рулетов из мяса.

11.Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: - транширование, - фламбирование, - приготовление и подача на горячем камне.

12.Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления запеченных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов.

13.Современные и классические методы приготовления запеченных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов:- запекание с предварительной обжаркой, - запекание в тесте и фольге.

14.Подбор соусов, гарниров к блюдам из запеченного мяса, мясопродуктов.

15.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

16.Правила сервировки стола, способы подачи блюд из мяса, мясопродуктов с учетом различных методов обслуживания и способов подачи.

17.Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания.

18. Порционирование, эстетичная упаковка для отпуска на вынос.

19.Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

20. Современные и классические методы приготовления горячих блюд из мясной кнельной массы, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса

Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента

1.Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи.

2.Принципы формирования ассортимента горячих блюд из домашней птицы, дичи.

3.Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к блюдам из домашней птицы, дичи.

4.Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи.

5.Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи.

6.Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.

7.Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи.

8.Современные методы приготовления и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи: - гуся, фаршированного яблоками; - кур, запеченных на вертеле;- утки, томленной в горшочке; - кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; - кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком;- утиной ножки конфи; - жаренной утиной грудки; - суфле, - рулетов из кнельной массы

Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации блюд из сыра

1.Пищевая ценность сыра

2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из сыра.

3.Классификация сыров

4.Правила выбора сыра для разных способов тепловой обработки

| Форма текущего контроля | Критерии оценки | | | |
|---------------------------|---|--|---|----------------------------|
| | отлично | хорошо | удовлетворительно | неудовлетворительно |
| Вопросы для собеседования | Обучающийся свободно отвечает на вопросы, показывает глубокое знание темы | Ответ не достаточно полный, допускаются отдельные ошибки | Может ответить лишь на некоторые вопросы темы | Обучающийся не усвоил тему |

Комплект тестов

Тема 2.1 Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента

1. Укажите, что может являться жидкой основой для супов?

1. бульон, вода, масло сливочное
2. грибной отвар, молоко, квас
3. отвар грибной, бульон, минеральная вода

2. Укажите суп, который можно подавать в холодном виде?

1. свекольник
2. суп молочный с клецками
3. щи зеленые

3. Укажите продукты, из которых можно варить бульон?

1. мясо, кости, грибы
2. кости, плавники, крылья птицы
3. овощи, мясо

4. Какие супы называют вегетарианскими?

1. приготовленные на воде или грибном отваре
2. приготовленные на воде
3. приготовленные на грибном отваре

5. Отличительной особенностью рассольников является...

1. наличие свеклы
2. наличие соленых огурцов
3. наличие капусты

6. Рекомендуемые нормы отпуска супов.

1. 200 гр., 300 гр.
2. 300 гр., 350 гр.
3. 250 гр., 300 гр.

7. Укажите температуру отпуска горячих супов.

1. не ниже 75С
2. 65-75С
3. не выше 75С

8. Укажите, к какому супу подают пампушки?

1. борщ украинский
2. щи суточные
3. рассольник

9. Укажите время варки бульона из говяжьих костей.

1. 2-3 часа
2. 3-4 часа
3. 4-5 часов

10. Укажите цель пассерования моркови.

1. сохранение вкуса
2. сохранение цвета
3. сохранения вкуса и цвета

11. Укажите, что входит в брез для солянок?

1. бульон, припущенные огурцы, пассерованный репчатый лук, пассированное томатное пюре, набор мясных(рыбных) продуктов.
2. бульон, припущенные огурцы, пассерованный репчатый лук, пассированное томатное пюре, каперсы
3. бульон, припущенные огурцы, пассерованный репчатый лук, пассированное томатное пюре, маслины (или оливки)

12. Какие супы отпускают со сметаной?

1. борщ флотский, суп картофельный
2. щи суточные, рассольник московский
3. суп молочный с рисом, щи зеленые

13. Укажите способ подготовки свеклы для борщей.

1. нарезают и отваривают
2. пассируют, с добавлением томата
3. запекают в пароконвектомате

14. Определите последовательность варки грибного отвара из сушеных грибов.

1. грибы промывают, кладут в холодную воду и варят без соли
2. грибы промывают, замачивают, вынимают, промывают, заливают водой, в которой были замочены и варят без соли
3. грибы замачивают, промывают, заливают горячей водой, и варят при малом кипении без соли

15. Правила варки бульона из мяса.

1. продукт кладут в кипящую, подсоленную воду и варят при малом кипении,
2. продукт кладут в холодную воду, солят после первого закипания, варят при закрытой крышке, без кипения

3. продукт кладут в холодную воду, солят сразу, варят при закрытой крышке, при малом кипении

16. С чем отпускают протертые супы?

1. Со сметаной 2. С маслом 3. Без ничего

17. Укажите, что является жидкой основой у борща холодного:

1. квас 2. бульон 3. свекольный отвар

18. К сладким супам относятся:

1. молочный суп с клецками,
2. суп-пюре из тыквы,
3. суп их кураги и изюма, с клецками

19. Какие супы отпускаются с зеленью?

1. суп молочный с морковью, щи с картофелем
2. борщ с капустой, рассольник
3. рассольник по-домашнему, суп молочный с картофелем

20. укажите супы, которые не могут быть вегетарианскими?

1. щи суточные
2. щи из щавеля
3. щи по-уральски

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента

1. Температура при приготовлении красной пассировки...

1. 150-180 С
2. 110-120 С
3. 130-150 С
4. 120-130 С

2. Температура при приготовлении белой пассировки...

1. 130 С
2. 110 С
3. 150 С
4. 120 С

3. Готовые соусы хранят на мармите при температуре...

1. 70-75 С
2. 80-85 С
3. 75-80 С
4. 60-70 С

4. На приготовление 1 л рыбного бульона для соуса необходимо рыбных пищевых отходов...

1. 0,5-1 кг
2. 1,5-2 кг
3. 2-2,5 кг
4. 2,5-3 кг

5. Укажите, какой соус можно готовить трех консистенций:

1. молочный
2. белый основной
3. красный основной
4. сметанный

6. Установить последовательность приготовления основного красного соуса:

1. варка
2. протираание,
3. процеживание,
4. кипячение,
5. заправка маслом

7. Какой соус имеет однородную консистенцию:

1. Сметанный
2. Луковый

3. Сухарный
4. Грибной
8. Что является жидкой основой для соуса красного основного:
 1. бульон коричневый
 2. бульон мясной
 3. отвар грибной
 4. бульон рыбный
9. Укажите, производным какого соуса является соус томатный:
 1. молочного
 2. белого основного
 3. красного основного
 4. сметанного
10. Какие продукты входят в состав польского соуса?
 1. масло сливочное, яйца, уксус;
 2. масло сливочное, яйца, зелень, лимонная кислота;
 3. яйца, соль, мука, зелень;
 4. зелень, бульон, уксус, сухари
11. К каким блюдам подают польский соус?
 1. овощным,
 2. отварным рыбным,
 3. мясным;
 4. творожным
12. Подберите вид мучной пассеровки для соуса белого основного?
 - 1) без мучной пассеровки
 - 2) жировая пассеровка на сливочном масле
 - 3) сухая красная пассеровка
 - 4) жировая пассеровка
13. Жидкая основа сухарного соуса?
 - 1) масло сливочное
 - 2) бульон
 - 3) сметана
 - 4) растительное масло
14. Соус луковый с горчицей является производным от соуса:
 - 1) Соуса красного основного
 - 2) Соуса белого основного
 - 3) Соуса молочного
 - 4) Соуса сметанного
15. Какой не относится к яично-масляным
 1. Соус голландский натуральный.
 2. Соус польский.
 3. Соус сухарный.
 4. Соус раковый.
16. В состав какого соуса входит зелень петрушки.
 1. Соус голландский
 2. Соус польский
 3. Соус красный
 4. Соус грибной
17. Какие соусы можно готовить на основе белого соуса.
 1. грибной
 2. белый
 3. сухарный
 4. сметанный
18. В каком соусе масло находится в эмульгированном состоянии.
 1. Соус польский.
 2. Соус голландский натуральный.
 3. Соус сухарный.
 4. Соус луковый.
19. Для приготовления соуса красную сухую пассировку разводят бульоном при температуре бульона не выше...
 1. 50 С

2. 80 С
3. 60 С
4. 70 С

20. Какой соус может подаваться к рыбным блюдам и отварным овощам.

1. Соус сухарный.
2. Соус польский.
3. Соус голландский
4. Соус белый

Тема 2.3. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

1С какой целью при варке и припускании рыбы, добавляют сырую морковь, лук, корень петрушки?

- а) повышают витаминную активность;
- б) улучшают вкус и запах;
- в) улучшают цвет.
- г) улучшает вкус

2За счет чего при варке и жаренье рыбы происходит изменение ее массы и объема?

- а) за счет денатурации белков;
- б) перехода коллагена в глютин;
- в) уплотнения белков и выделения воды.
- г) выделении влаги

3 Какой водой заливают рыбу для варки?

- а) холодной;
- б) горячей;
- в) с добавлением огуречного рассола.
- г) теплой

4 С каким гарниром отпускают припущенную рыбу?

- а) картофельное пюре или овощи отварные;
- б) отварной картофель, обточенный бочонками;
- в) картофель жареный, огурец, помидоры.
- г) макаронными изделиями

5Как варят морскую рыбу с резким специфическим запахом (треска, камбала, зубатка)?

- а) в воде с добавлением специй и уксуса;
- б) в пряном отваре;
- в) в воде с добавлением соленых огурцов.
- г) с добавлением укропа

6 Какой соус подают к отварной рыбе?

- а) польский, томатный;
- б) красный, луковый;
- в) сметанный,
- г) сухарный

7 Допишите предложение

Порционные куски рыбы отпускают в горячем виде или хранят на мармите в бульоне, закрыв посуду крышкой, не более.....

8 Если отварную рыбу подают без соуса, то ее поливают...

- а) растопленным жиром
- б) растительным маслом
- в) растопленным сливочным маслом
- г) все ответы верны

9 Для того, чтобы рыба имела более нежный вкус, при припускании используют...

- а) красное вино, специи
- б) коньяк, грибы, рассол
- в) белое вино, лимонную кислоту, рассол
- г) водку

10 Дополните

Морских рыб варят в пряном отваре для удаления.....

11 Виды полуфабрикатов, используемые для запекания

- а) Целиком, филе с кожей и реберными костями
- б) Целиком, филе с кожей, без реберных костей

- в) Тушка без головы и чистое филе
 - г) чистое филе и филе с кожей и реберными костями
- 12 В какой посуде запекают рыбу при порционном приготовлении?
- а) баранчик б) гастроемкость в) протвинь г) порционная сковорода
- 13 Чем украшают рыбные блюда при отпуске?
- а) лимон, зелень
 - б) зелень, свежие овощи
 - в) продуктами, входящими в состав блюда
 - г) все выше перечисленное.
- 14 Какие виды панировок, используют при запекании рыбы ?
- а) сухарная б) мучная в) двойная г) фигурная
15. Как определить готовность припущенной рыбы?
- а) по изменившемуся цвету
 - б) проколом рыбы, поварской иглой, и выделение прозрачного сока
 - в) по сгусткам свернувшегося белка, на поверхности рыбы
 - г) по снижению механической прочности готовой рыбы

Тема 2.4. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента

1. На поверхности мяса при жарении образуется поджаристая корочка за счет ...
- а) гидролиза жиров
 - б) карамелизации сахаров
 - в) денатурации белков
 - г) декструкции крахмала
- 2 При тепловой обработке мясо размягчается за счет ...
- а) испарения влаги
 - б) денатурации белков
 - в) перехода коллагена в глютин
 - г) клейстеризации крахмала
- 3 При варке мяса, содержание в нем жира ...
- а) уменьшается
 - б) увеличивается
 - в) не меняется
- 4 При какой температуре запекают мясные блюда?
- а) 200...220°C; б) 250...300°C; в) 300...350°C г) 350...400°C
- 5 Режим варки мяса
- а) варят при 105 °С при открытой крышке;
 - б) кладут в горячую воду и быстро доводят до кипения — варят, снимая пену, до готовности;
 - в) быстро доводят до кипения — снимают пену, варят при 95 °С.
 - г) варят при температуре 75 градусов
- 6 Перед запеканием поверхность блюд ...
- а) сбрызгивают маслом, смазывают сметаной;
 - б) посыпают сухарями, поливают растительным маслом;
 - в) посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом;
 - г) смазывают томатной пастой, посыпают тертым сыром
7. Тушеное мясо имеет слабый аромат, жесткую консистенцию, с трудом разрезается ножом если ...
- а) после жаренья мясо залили холодной водой;
 - б) добавили мало томата и специй;
 - в) взяли для тушения не ту часть мяса, которая предусмотрена
 - г) мясо не отбили
8. Жареные котлеты на изломе сохраняют красный цвет, при надавливании вытекает розовый сок если ...
- а) нарушен срок хранения сырых полуфабрикатов;

- б) не соблюден температурный режим;
 в) использовали недоброкачественное сырье;
 г) все выше перечисленные причины.
9. Дополните фразу
 При тушении мяса томатное пюре способствует
10. Для приготовления блюда «Эскалоп» используют следующие части свинины:
 а) окорок б) корейку в) шею г) грудинку
11. Установите правильную последовательность тепловой обработки блюда «Тефтели»:
 а) тефтели заливают красным соусом
 б) тушат 10-12 мин. в жарочном шкафу
 в) обжаривают в жарочном шкафу
 г) полуфабрикат укладывают на противень,
12. При приготовлении «Шницель» подвергают тепловой обработке:
 а) варят б) тушат в) припускают г) жарят основным способом
13. Установите технологическую последовательность приготовления блюда «Гуляша»
 а) заливают бульоном
 б) тушат до готовности
 в) полуфабрикат обжаривают на сковороде
 г) водят пассированные овощи с томатом
 д) соусом заливают мяса и тушат 25-30 минут
 е) на бульоне после тушения готовят соус
14. Установите соответствие между названием блюд и способом тепловой обработк
 1.) Антрекот а) обжаривают основным способом
 2.) Зразы отбивные б) запекают
 3.) Биточки по-казацки в) тушат
15. Причины, вызывающие изменение массы мяса при тепловой обработке:
 а) потеря витаминов
 б) деформация мяса
 в) выпрессовывание влаги, жиров
 г) все вышеперечисленное
16. Укажите соответствие блюд к используемым частям мяса
 1. Ростбиф а) верхний кусок тазобедренной части
 2. Антрекот б) толстый край
 3. Ромштекс в) вырезка
 4. Гуляш г) лопаточная часть
17. При жарке мяса основным способом количество жира должно составлять от массы полуфабрикатов...
 а) 5-10% б) 10-15% в) 4-5% г) 15-20%
18. Порционным полуфабрикатом из говядины приготавливают
 а) азу б) ростбиф в) лангет г) шницель
19. С разной степенью прожаренности готовят...
 а) эскалоп б) шницель в) ростбиф г) ромштекс
20. Продолжительность размягчения мяса зависит от ...
 а) от количества коллагена
 б) температуры обработки
 в) первичной подготовки полуфабриката
 от состава белков

Комплект задач

Задача 1

Рассчитать массу брутто для соуса «Красного основного», в апреле месяце, с выходом соуса 70 гр., для 20 порций.

Задача 2

Рассчитать массу брутто для «Солянки из птицы», по 1 колонке, на 60 порциям, в наличии куры потрошенные 1 категории.

Задача 3

Рассчитать массу брутто для «Супа-пюре из разных овощей», по 2 колонке, на 70 порций, месяц январь.

Задача 4

Рассчитать массу брутто для соуса «Красного основного», в апреле месяце, с выходом соуса 70 гр., для 20 порций.

Задача 5

Рассчитать массу брутто для «Солянки из птицы», по 1 колонке, на 60 порциям, в наличии куры потрошенные 1 категории.

Задача 6

Рассчитать массу брутто для «Супа-пюре из разных овощей», по 2 колонке, на 70 порций, месяц январь.

Задача 7

Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Язык отварного», язык говяжий, охлажденный.

Задача 8

Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 65 порций блюда «Антрекота», говядина 2 категории.

Задача 9

Составить ТК на 105 порций блюда «Печень по-строгановски», печень свиная, охлажденная

Задача 10

Выписать продукты для приготовления 45 порций супа-пюре из разных овощей по колонке № 1 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий в январе, если выход супа на одну порцию составляет 300гр.

Задача 10

Сколько порций супа харчо можно приготовить при наличии 7 кг крупы рисовой? Выход одной порции 500гр

Задача 11

Выписать продукты весом брутто для приготовления 250 порций супа-пюре из кур по колонке № 2 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий в марте, если выход супа на одну порцию составляет 300гр.

Задача 12

Сколько порций борща с черносливом и грибами можно приготовить по колонке № 1 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий при наличии 800 гр. Белых сушеных грибов? Выход одной порции 500гр.

Задача 13

Выписать продукты для приготовления соуса к 30 порциям рыбных тефтелей по колонке № 2 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.

Задача 14

Рассчитать продукты для приготовления соуса к 100 порциям печени в сметане по колонке №2 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.

Сколько картофеля весом брутто требуется для приготовления гарнира к 75 порциям лангета с помидорами по колонке № 2 в январе?

Задача 15

Сколько порций антрекотов можно нарезать из мяса, полученного при разделке 113кг говядины 2-ой категории?

| Форма текущего | Критерии оценки | | | |
|----------------|-----------------|--------|-------------------|----------------|
| | отлично | хорошо | удовлетворительно | неудовлетвори- |

| | | | | |
|---------------|---|--|---|---|
| контроля | | | | тельно |
| Решение задач | Глубокое знание темы, 91-100% правильно выполненных заданий | Хорошее понимание темы, 90-71% правильно выполненных заданий | Плохое понимание темы, 70-51% правильно выполненных заданий | Обучающийся не усвоил тему, менее 50% правильно выполненных заданий |

Примерные темы курсовых работ

1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования.
2. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни.
3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке.
4. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из жареного мяса сложного ассортимента.
5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из жареной рыбы сложного ассортимента.
6. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса.
7. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы
8. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из жареной птицы сложного ассортимента
9. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок
10. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов.
11. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из запечённой рыбы сложного ассортимента
12. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий рыбной котлетной массы
13. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из тушеного мяса сложного ассортимента.
14. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса.
15. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы.
16. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.
17. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни.
18. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей региональной кухни
19. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.
20. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд их овощей сложного ассортимента.
21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд из овощей сложного ассортимента.
22. Ассортимент, приготовление и способы реализации супов-пюре, супов-кремов.
23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд Итальянской кухни.
24. Ассортимент, приготовление и способы реализации призрачных супов.

Комплект оценочных средств по формам промежуточного контроля МДК

МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
код и наименование междисциплинарного курса

Методические указания по проведению дифференцированного зачета

Место проведения: учебная аудитория.

Условия проведения: каждый студент должен работать индивидуально.

Использование вспомогательной литературы и подсказок не допускается.

Порядок проведения: рекомендуется дифференцированный зачет проводить письменно, в виде задания

Перечень рекомендуемых вопросов, для подготовки к дифференцированному зачету

1. Классификация горячей кулинарной продукции сложного приготовления.
2. Характеристика этапов технологического цикла приготовления горячей кулинарной продукции.
3. Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения.
4. Организация работы супового отделения горячего цеха
5. Организация работы соусного отделения горячего цеха.
6. Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции.
7. Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции.
8. Виды посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции.
9. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос.
10. Характеристика ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
11. Правила разработки, оформления технологических и технико-технологических карт (ТК и ТТК)
20. Последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд
12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания).
13. Организация технологического процесс приготовления, приготовление, подбор гарниров и соусов, ассортимент, отпуск, требования к качеству: супов-пюре и супов-кремов, прозрачных супов и гарниров к ним, солянок
14. Организация технологического процесс приготовления, приготовление, подбор гарниров и соусов, ассортимент, отпуск, требования к качеству красного соуса основного и его производных, белого соуса и его производных, соуса грибного, соусов сметанных, яично-масляных соусов, соусов молочных, соусов на основе овощных пюре и соков.
15. Организация технологического процесс приготовления, приготовление, подбор гарниров и соусов, ассортимент, отпуск, требования к качеству блюд из рыбы и морепродуктов.
16. Организация технологического процесс приготовления, приготовление, подбор гарниров и соусов, ассортимент, отпуск, требования к качеству блюд из мяса и субпродуктов.
17. Организация технологического процесс приготовления, приготовление, подбор гарниров и соусов, ассортимент, отпуск, требования к качеству блюд птицы и дичи.
18. Организация технологического процесс приготовления, приготовление, подбор гарниров и соусов, ассортимент, отпуск, требования к качеству блюд сыра

Перечень практически вопросов

1. Составить технологическую карту на 10 порций сома жаренного, по 1 колонке Сборника рецептур. Сом крупный.
2. Составить технологическую карту на 15 порций антрекота, по 1 колонке Сборника рецептур. Говядина 2 категории.
3. Составить технологическую карту на 20 индейки отварной, по 2 колонке Сборника рецептур. Индейка полупотрошенная, 1 категории.
4. Составить технологическую карту на 25 порций судака по-польски, по 1 колонке Сборника рецептур. Судак мелкий.
5. Составить технологическую карту на 30 порций плова из птицы по 3 колонке Сборника рецептур. Куры потрошенные, 1 категории.
6. Составить технологическую карту на 35 порций тушеной рыбы по 3 колонке Сборника рецептур. Амур неразделанный.
7. Составить технологическую карту на 40 бефстроганов по 2 колонке Сборника рецептур. Говядина 2 категории.
8. Составить технологическую карту на 45 порций шницеля по 3 колонке Сборника рецептур. Свинина жирная.
9. Составить технологическую карту на 50 порций мозгов жареных по 1 колонке Сборника рецептур. Мозги охлажденные.
10. Составить технологическую карту на 55 порций мяса духового по 3 колонке Сборника рецептур. Баранина 2 категории.
11. Составить технологическую карту на 60 порций рагу по 2 колонке Сборника рецептур. Свинина обреза.
12. Составить технологическую карту на 65 порций плова, по 1 колонке Сборника рецептур. Баранина 1 категории.
13. Составить технологическую карту на 70 порций котлет московских по 3 колонке Сборника рецептур. Говядина 2 категории.
14. Составить технологическую карту на 75 порций чахохбили по 1 колонке Сборника рецептур. Куры потрошенные, 2 категории.
15. Составить технологическую карту на 80 порций котлет по-киевски. Куры потрошенные, 1 категории.
16. Составить технологическую карту на 85 порций птицы жареной по 3 колонке Сборника рецептур. Гусь полупотрошенный, 1 категории.
17. Составить технологическую карту на 90 порций говядины в луковом соусе по 2 колонке Сборника рецептур. Говядина 2 категории.
18. Составить технологическую карту на 95 порций оладьей из печени по 1 колонке Сборника рецептур. Печень свиная, охлажденная.
19. Составить технологическую карту на 100 чанах по 1 колонке Сборника рецептур. Баранина 2 категории.
20. Составить технологическую карту на 110 порций почек по-русски по 3 колонке Сборника рецептур. Почки говяжьи охлажденные.
21. Составить технологическую карту на 120 порций азу по 3 колонке Сборника рецептур. Говядина 2 категории.
22. Составить технологическую карту на 130 порций гуляша по 2 колонке Сборника рецептур. Свинина жирная.
23. Составить технологическую карту на 140 порций поджарки из рыбы по 3 колонке Сборника рецептур. Сом крупный.
24. Составить технологическую карту на 150 порций рыбы в тесте по 2 колонке Сборника рецептур. Амур неразделанный.
25. Составить технологическую карту на 155 порций отварной рыбы по 2 колонке Сборника рецептур. Белорыбица неразделанный.
26. Составить технологическую карту на 160 порций тушеной рыбы по 2 колонке Сборника рецептур. Амур неразделанный.

27. Составить технологическую карту на 165 мяса отварного по 2 колонке Сборника рецептов. Свинина обрезная

| | | |
|--|---|--|
| Рассмотрено предметно-цикловой комиссией специальности Поварское и кондитерское дело наименование комиссии | Билет к дифференцированному зачету № 1 | УТВЕРЖДАЮ: |
| Протокол № __ от «__» __.202__ г. | МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | Начальник отдела СПО _____ С.А. Марковская (подпись) |
| Председатель ПЦК _____/Н.С.Грушина/ (подпись) (расшифровка подписи) | Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело код и наименование специальности | |

1. Тест

2. Составить технологическую карту на 160 порций тушеной рыбы по 2 колонке Сборника рецептов. Амур неразделанный

Ведущий преподаватель _____

(подпись)

(расшифровка подписи)

| Форма текущего контроля | Баллы и оценки по междисциплинарному курсу | | | |
|----------------------------|---|--|---|---|
| | отлично | хорошо | Удовлетворительно | неудовлетворительно |
| Зачет (дифференцированный) | Глубокое знание темы, 91-100% правильно выполненных заданий | Хорошее понимание темы, 90-71% правильно выполненных заданий | Плохое понимание темы, 70-51% правильно выполненных заданий | Обучающийся не усвоил тему, менее 50% правильно выполненных заданий |

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

код и наименование профессионального модуля

Целью оценки по учебной и производственной практике является оценка:

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

Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во

время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

Перечень видов работ для проверки результатов освоения программы профессионального модуля на практике представлен в таблице.

Перечень видов работ учебной практики

| Виды работ | Коды проверяемых результатов (ПК) |
|--|-----------------------------------|
| Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. | ПК 2.1-2.7 |
| Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. | ПК 2.1-2.7 |
| Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. | ПК 2.1-2.7 |
| Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. | ПК 2.1-2.7 |
| Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. | ПК 2.1-2.8 |
| Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. | ПК 2.1-2.7 |
| Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. | ПК 2.1-2.7 |
| Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. | ПК 2.1-2.7 |
| Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. | ПК 2.1-2.7 |
| Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. | ПК 2.1-2.7 |
| Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. | ПК 2.1-2.7 |
| Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. | ПК 2.1-2.7 |
| Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. | ПК 2.1-2.7 |

| Виды работ | Коды проверяемых результатов (ПК) |
|---|-----------------------------------|
| Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. | ПК 2.1-2.7 |
| Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). | ПК 2.1-2.7 |
| Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. | ПК 2.1-2.8 |
| Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. | ПК 2.1-2.8 |
| Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. | ПК 2.1-2.8 |
| Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. | ПК 2.1-2.7 |
| Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. | ПК 2.1-2.7 |
| Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). | ПК 2.1-2.7 |
| Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | ПК 2.1-2.7 |

Обучающиеся, не выполнившие план учебной и/или производственной практики и не представившие отчет по учебной практике, не допускаются к экзамену по модулю.

| Форма текущего контроля | Критерии оценки | | | |
|--------------------------|---|---|---|--|
| | отлично | хорошо | удовлетворительно | неудовлетворительно |
| Дифференцированный зачет | обучающимся достигнуты все основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся выполнил план практики и все необхо- | обучающимся достигнуты основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся выполнил план и необходимые задания, | обучающимся достигнуты не все основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся частично выполнил план; | обучающимся достигнуты не все цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся выполнил не все необходимые задания (отчитался по 50 % заданий) и |

| | | | | |
|--|--|---|---|--|
| | <p>димые задания; обучающийся предоставил полную отчетную документацию по данным заданиям, не имеет замечаний в их выполнении;</p> <ul style="list-style-type: none"> · руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «отлично»; · обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике | <p>но имеет небольшие недоработки и замечания в их выполнении;</p> <ul style="list-style-type: none"> · руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «хорошо» и выше; · обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике; | <ul style="list-style-type: none"> · обучающийся выполнил не все необходимые задания (отчитался по 70 % заданий) и имеет значительные недоработки и замечания в их выполнении; · руководитель практики от организации оценил практическую деятельность студента на «удовлетворительно» и выше; · обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике | <p>имеет значительные недоработки и замечания в их выполнении;</p> <ul style="list-style-type: none"> · обучающийся не вовремя вышел на практику (с задержкой на 1 неделю) или не выходил на практику вообще; · руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «неудовлетворительно»; · обучающийся не вовремя сдал дневник с отчетной документацией по практике |
|--|--|---|---|--|

Комплект оценочных средств для экзамена по модулю

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», осуществляется на экзамене по профессиональному модулю. Условием допуска к экзамену по профессиональному модулю является положительная аттестация по МДК, учебной и производственной практики.

Экзамен по профессиональному модулю проводится в виде выполнения практических заданий. Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене по профессиональному модулю является положительная оценка (80 % выполнения задания) 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».

Промежуточный контроль освоения профессионального модуля осуществляется при проведении дифференцированного зачета по МДК и по производственной практике.

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания.

Форма комплекта экзаменационных материалов

Состав

- I. Паспорт.
- II. Задание для экзаменуемого.
- III. Пакет экзаменатора.
 - III а. Условия.
 - III б. Критерии оценки.

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля
 ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
 код и наименование профессионального модуля
 по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
 код и наименование специальности

Оцениваемые компетенции:

Профессиональные компетенции:

| | |
|--------|---|
| ПК 2.1 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 2.8 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Оцениваемые компетенции: ПК 2.1-2.8

Вариант № _____

Инструкция

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Каждый студент работает индивидуально.
3. Задание выдаться за 1 день до экзамена
4. Составить технологические карты на две порции блюд по заданию с учетом имеющихся продуктов, кондиции и взаимозаменяемости сырья
3. Для подготовки к экзамену воспользуйтесь Сборником рецептур

Рекомендуемые вопросы для подготовки к экзамену по профессиональному модулю
 ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
 код и наименование профессионального модуля
 Осуществить технологический процесс приготовления блюд:

1. Солянка сборная мясная
2. Солянка из птицы
3. Солянка из субпродуктов
4. Солянка рыбная
5. Солянка грибная
6. Консоме из птицы с кнелями
7. Суп-крем из грибов
8. Суп-крем из птицы
9. Суп-крем из бобовых
10. Цветная капуста в кляре
11. Гратен овощной
12. Овощное соте
13. Солянка овощная на сковороде
14. Рататуй
15. Крокеты из картофеля
16. Лук-порей фаршированный
17. Бобовые с пашот
18. Сырное суфле
19. Сыр жареный во фритюре
20. Рулетки из рыбы паровые
21. Зразы донские
22. Рыба тампура
23. Солянка рыбная на сковороде
24. Котлета натуральная
25. Эскалоп с помидорами
26. Котлета отбивная
27. Шницель
28. Зразы натуральные
29. Конвертик из мяса
30. Бифштекс рубленный с яйцом
31. Бифштекс рубленный с луком
32. Шницель натурально рубленный
33. Зразы рубленные паровые
34. Пудинг из говядины
35. Люля-кебаб
36. Солянка сборная мясная на сковороде
37. Отбивная в тесте
38. Рулет из мяса натуральный
39. Рулет из мяса рубленный
40. Котлета по-киевски
41. Птица по-столичному
42. Окорочка фаршированные
43. Птица в тесте
44. Рулет из птицы натуральный
45. Рулет из птицы рубленный

ВАРИАНТ 1

Условия выполнения задания:

Задания выполняются в учебной лаборатории.

Для выполнения задания предусмотрены технологическое оборудование, посуда и инвентарь.

Инструкция:

- составить технологические карты на две порции данных блюд, с учетом имеющихся продуктов, кондиции и взаимозаменяемости сырья;
- осуществить подготовку рабочего места, подобрать инвентарь и посуду, для осуществления технологического процесса по приготовлению данных блюд;
- произвести технологический процесс обработки сырья, с учетом норм отходов, согласно Сборника рецептов;
- произвести приготовление полуфабрикатов, с учетом их технологического использования, норм выхода, согласно технологической карты;
- приготовить данных блюда, с соблюдением норм вложения, последовательности вложения, и соблюдением технологического процесса приготовления;
- произвести порционирование, оформление и отпуск приготовленных блюд, с учетом норм отпуска, согласно технологическим картам

Осуществить технологический процесс приготовления блюд:

1. солянка сборная мясная

Масса блюда минимум 300 г. Подается два идентичных блюда.

Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

2. Окорочка фаршированные из птицы

Минимум два гарнира, один горячий соус, на выбор студента. Соус должен быть сервирован на тарелке, не менее 30 грамм. Дополнительно можно подать соус в соуснике, 50 гр.

Масса блюда минимум 220 г. Подается два идентичных блюда.

Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

III а. Условия выполнения заданий

Количество вариантов (пакетов) заданий для экзаменуемых: 15

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный):

Всего на экзамен 3,5 часа.

Условия выполнения заданий

Требования охраны труда: охрана труда на рабочем месте повара

Оборудование: технологическое оборудование

Литература для экзаменуемых технологическая карта на блюдо

Дополнительная литература для экзаменатора Сборник рецептов

III б. Показатели оценки результатов освоения программы профессионального модуля

| Номер и содержание задания | Оцениваемые компетенции | Показатели оценки результата |
|----------------------------|-------------------------|------------------------------|
| Задание № 1. | ПК2.1 - ПК .2.8 | Освоен/ не освоен |
| Задание № 2. | ПК2.1 - ПК .2.8 | Освоен/ не освоен |

| Форма текущего контроля | Критерии оценки | | | |
|-------------------------|---|---|---|---|
| | отлично | хорошо | Удовлетворительно | неудовлетворительно |
| Экзамен по модулю | Оценка «отлично» выставляется в том случае, если студент: - правильно составил технологи- | Оценка «хорошо» выставляется в том случае, если: - в основном соблюдены | Оценка «удовлетворительно» выставляется в том случае, если: допущены - ошибки в техно- | Оценка «неудовлетворительно» выставляется в том случае, если: - неправильно |

| | | | | |
|--|--|---|--|--|
| | <p>ческие карты, с учетом кондиции, взаимозаменяемости сырья, согласно Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, и ГОСТ Р 53105-2008;</p> <p>- оптимально подобрал посуду и инвентарь для приготовления холодных блюд, организовал рабочее место в соответствии с ПОТ РМ -011-2000,</p> <p>- соблюдал последовательность технологических операций при приготовлении горячих блюд, соблюдены нормы закладки продуктов, согласно составленным технологическим карт. 91-100% правильно выполненных заданий</p> | <p>вышеуказанным требованиям, но допущены незначительные нарушения в оформлении технологических карт, или незначительные нарушения в организации и проведении технологическом процессе не влияющие на качество горячих блюд, 90-71% правильно выполненных заданий</p> | <p>логических картах; имеются существенные нарушения в организации и проведении технологического процесса, которые повлияли на качество горячих блюд, 70-51% правильно выполненных заданий</p> | <p>составлены технологические карты; имеются существенные нарушения в организации и проведении технологического процесса, которые существенно повлияли на качество горячих блюд, менее 50% правильно выполненных заданий</p> |
|--|--|---|--|--|