

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» с. Дивное

УТВЕРЖДЕНО:

Приказом директора ГБПОУ АТ с. Дивное  
№ 115/1' О/Д от « 31 » августа 2020 г.



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации  
по ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной  
холодной кулинарной продукции.»  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
Преподаватель: Тимура О.В.

Дивное 2020

Фонд оценочных средств разработан в соответствии с рабочей программой профессионального модуля **ПМ.02** Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (утв. приказом МИНОБРНАУКИ РОССИИ № 384 от 22 апреля 2014 г).

Фонд оценочных средств является частью основной профессиональной образовательной программы СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденной приказом директора ГБПОУ АТ с.Дивное от 31.08.2020 года

## **Пояснительная записка**

ФОС по профессиональному модулю является неотъемлемой частью нормативно - методического обеспечения системы оценки качества освоения студентами образовательной программы среднего профессионального образования и обеспечивает повышение качества образовательного процесса колледжа.

ФОС по профессиональному модулю представляет собой совокупность контролирующих материалов, предназначенных для измерения уровня достижения студентом установленных результатов обучения.

ФОС по профессиональному модулю используется при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения учебных дисциплин; оценка компетенций обучающихся. Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Оценка качества освоения ОПОП включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Целью создания ФОС является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС по соответствующей профессии, специальности.

Задачи ФОС:

- контроль и управление процессом приобретения необходимых знаний, умений, практического опыта и уровня сформированности компетенций, определённых в ФГОС по соответствующей профессии, специальности;
- оценка достижений обучающихся в процессе изучения учебной дисциплины, профессионального модуля с целью планирования предупреждающих/корректирующих мероприятий;

- обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрения инновационных методов в образовательный процесс.

## 2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результатов
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка органолептических показателей качества канапе, легких и сложных холодных закусок в соответствии с ГОСТом 31986-2014 ;</li> <li>- организация процесса подготовки и приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок в соответствии со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий;</li> <li>- правильность расчета по формулам в соответствии с ГОСТом 31988-2014;</li> <li>- выбор различных способов и приемов приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок в соответствии с ГОСТом 31986-2014 .</li> <li>- соблюдение безопасности при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок в соответствии с СанПиН ;;</li> <li>- соблюдение безопасности пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок в соответствии с СанПиН ;</li> </ul>

<p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка органолептических показателей качества сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с ГОСТом ГОСТом 31986-2014 ;</li> <li>- организация процесса подготовки и приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий;</li> <li>-правильность расчета по формулам в соответствии с ГОСТом 31988-2014;</li> <li>-выбор различных способов и приемов подготовки мяса для сложных блюд в соответствии со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий;</li> <li>- соблюдение безопасности при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с СанПиН ;</li> <li>- соблюдение безопасности пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с СанПиН ;</li> </ul>
<p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>оценка органолептических показателей качества сложных холодных соусов в соответствии с ГОСТом 31986-2014;</p> <p>-организация процесса подготовки и приготовления сложных холодных соусов в соответствии со</p>
	<p>сборником рецептур блюд и кулинарных изделий;</p> <p>-</p> <p>правильность расчета по формулам в соответствии с ГОСТом 31988-2014;</p> <p>-выбор различных способов и приемов приготовления сложных холодных соусов в соответствии со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий;</p> <p>-соблюдение безопасности при приготовлении сложных холодных соусов в соответствии со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий;</p> <p>-соблюдение безопасности пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных холодных соусов в соответствии с СанПиН ;</p>
<p>Формируемые компетенции</p>	

Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Проявление устойчивого интереса к будущей профессии;
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Организация собственной деятельности исходя из методов и способов выполнения профессиональных задач;
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Ответственность за выполнение стандартных и нестандартных ситуаций;
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективное использование информации необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач;
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Эффективное взаимодействие с коллегами, руководством, потребителями;
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Ответственное отношение за результат выполнения задания;
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Осознанное планирование повышения квалификации и самообразования;
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Ориентация и освоение новых технологий в профессиональной деятельности;

Для профессионального модуля

# 1. Перечень основных показателей оценки результатов, подлежащих текущему контролю и промежуточной аттестации

Код и наименование основных показателей оценки результатов	Код и наименование элемента практического опыта	Код и наименование элемента умения	Код и наименование элемента знания
--	---	------------------------------------	------------------------------------

	ПО 1. разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;	У1 органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;	31 ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
	ПО 2. расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;	У2 использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;	32 варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
	ПО 3. проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;	У3 проводить расчеты по формулам;	33 правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
	ПО 4. организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;	У4 безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;	34 способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

	ПО5. приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;	У5 выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;	35 требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
	ПО 6 сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;	У6 выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;	36 требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
	ПО 7 декорирования блюд сложными холодными соусами;	У7 оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;	37 органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
	ПО 8 контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;		38 температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
			39 ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;



			310 правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
			311 правила соусной композиции сложных холодных соусов;
			312 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
			313 технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
			314 варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
			3 15 методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
			316 варианты оформления канапе,

			легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
			317 варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
			318 технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
			319 варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
			320 гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
			321 требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;

			322 риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной
--	--	--	---

			продукции;
			323 методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

## 2. Распределение основных показателей оценки результатов по видам аттестации

ПК	Основные показатели оценки результатов	Виды аттестации			
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация		
			Промежуточная аттестация	Практика	
				Учебная	Производственная
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.	- оценка органолептических показателей качества канапе, легких и сложных холодных закусок в соответствии с ГОСТом 31986-2014;	Практическое занятие  Контрольная работа	Экзамен	Лабораторная работа	
	-организация процесса подготовки и приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок в соответствии со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий;	Лабораторная работа		Лабораторная работа	
	-правильность расчета по формулам в соответствии с ГОСТом 31988-2012;			Лабораторная работа	
	-выбор различных способов и приемов приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок в соответствии с ГОСТом 31986-2014;	Практическое занятие	Экзамен	Лабораторная работа	

	-соблюдение безопасности при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок				
--	--	--	--	--	--

	в соответствии с СанПиН ;				
	- соблюдение безопасности пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок в соответствии с СанПиН ;				
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	- оценка органолептических показателей качества сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с ГОСТом 31986-2014;	Практическое занятие		Лабораторная работа	

	- организация процесса подготовки и приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий;	Практическое занятие	Экзамен	Лабораторная работа	
	-правильность по расчету формулам в соответствии с ГОСТом 31988-2014;	Практическое занятие	Экзамен	Лабораторная работа	

	-выбор различных способов и приемов подготовки мяса для сложных блюд в соответствии со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий;				
	- соблюдение безопасности при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с СанПиН ;				

	- соблюдение безопасности пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с СанПиН ;				
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	оценка органолептических показателей качества сложных холодных соусов в соответствии с ГОСТом 31986-2014.				
	-организация процесса				

	подготовки и приготовления сложных холодных соусов в соответствии со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий;				
	- правильность расчета по формулам в соответствии с ГОСТом 31988-2014;				

	<p>-выбор различных способов и приемов приготовления сложных холодных соусов в соответствии со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий;</p>				
	<p>-соблюдение безопасности при приготовлении сложных холодных соусов в соответствии со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий;</p>				
	<p>-соблюдение безопасности пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных холодных соусов в соответствии с СанПиН ;.</p>				



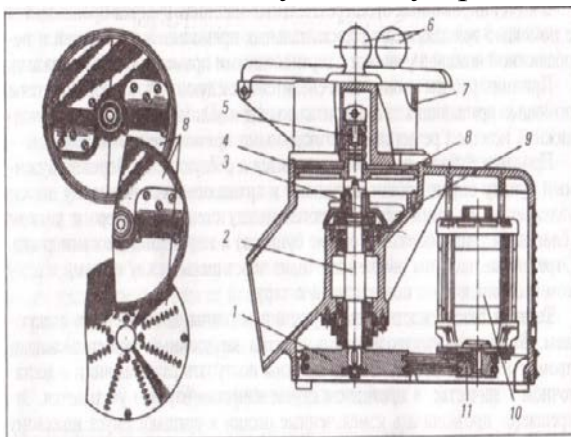
## **Раздел 1 Технологическое оборудование для приготовления сложных холодных блюд и соусов**

### **Тема 1.1 Технологическое оборудование для приготовления сложных холодных блюд и соусов**

**Контрольные вопросы для проведения устных и письменных опросов:**

#### **Карточка – задание №1**

- Задание: 1. Укажите основные части овощерезательной машины.
2. Составьте логическую схему принципа действия машины.



#### **Карточка – задание №2 Задание:**

1. Назначение овощерезательной машины.
2. Составьте логическую схему принципа действия машины.

#### **Карточка – задание №3**

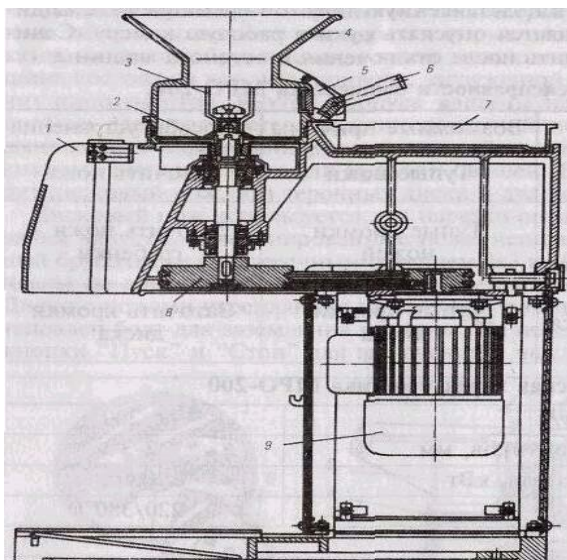
Задание: 1. Основные части овощерезательной машины, их назначение.

#### **Карточка – задание №4**

- Задание: 1. Принцип действия машины МРО-200
2. Правила ТБ при работе на машине МРО-200

#### **Карточка – задание №5**

- Задание: 1. Укажите основные части овощерезательной машины.
2. Составьте логическую схему принципа действия машины.



### Карточка – задание №6

Задание: 1. Правила эксплуатации машины МП-800  
2. Правила ТБ при работе на машине МП-800

### Карточка 7.

Дайте характеристику конструктивных узлов МС28-100.

Данные занесите в таблицу.

№ п/п	Основные конструктивные узлы.	Характеристика	Функции
1	Корпус		
2	Рабочие органы		
3	Рабочая камера		
4	Рабочие инструменты		
5	Механизм резания		
6	Привод		

### Карточка 8.

Дайте характеристику конструктивных узлов МС10-160.

Данные занесите в таблицу.

№ п/п	Основные конструктивные узлы.	Характеристика	Функции
1	Корпус		

2	Рабочие органы		
3	Рабочая камера		
4	Рабочие инструменты		
5	Механизм резания		
6	Привод		

### Карточка 9.

Дайте характеристику конструктивных узлов МС25-200.

Данные занесите в таблицу.

№ п/п	Основные конструктивные узлы.	Характеристика	Функции
1	Корпус		
2	Рабочие камера		
3	Ёмкость бачка		
4	Число оборотов бачка		
5	Привод		

**Тема:** Универсальный привод ПХ-0,6

### Карточка №10

**Тема:** Универсальный привод ПХ-0,6

№п/п	Сменные механизмы	Использование
1	МС 3-40	механизм для перемешивания салатов и винегретов
2	МС 25-200	механизм для нарезки свежих овощей
3	МС 27-40	соковыжималка
4	МС 18-160	механизм для нарезки вареных овощей
5	МС 4-20	для приготовления мороженого
6	МС 6-10	механизм для взбивания продуктов
7	МС 22-160	механизм для нарезки вареных овощей

### Карточка №11

**Задание:** Восстановите последовательность принципа действия МС3-40

№п/п	Этапы принципа работы МС 3-40.	Последовательность принципа работы
1	Ягоды промывают(крупные разрезают)	
2	загружают в загрузочную чашу	
3	включают привод	
4	проталкивают к шнеку	
5	прижимают к сетке	

6	вращающийся конусообразный шнек захватывает продукты	
7	выжим	
8	слив в тару	

**Тема:** Универсальный привод ПХ-0,6

**Карточка №12**

**Задание:** Восстановите последовательность правил эксплуатации **МС3-40**

№п/п	Этапы принципа работы МС 3-40.	Последовательность принципа работы
1	Проверяют санитарное состояние	
2	Включают привод	
3	Проверяют на холостом ходу	
4	Проверяют правильность сборки	
5	Загружают продукты	
6	Разбирают	
7	Проводят санитарную обработку	
8	Контроль за работой	
9	Выключают	

**Тема:** Универсальный привод ПХ-0,6

**Карточка №13**

**Задание:** Восстановите последовательность правил эксплуатации **МС 25-200**

№п/п	Этапы принципа работы МС 25-200	Последовательность принципа работы
1	Проверяют санитарное состояние	
2	Включают привод	
3	Выгружают продукты	
4	Проверяют правильность сборки и закрепления	
5	Загружают продукты	
6	Разбирают	
7	Проводят санитарную обработку	
8	Ослабляют винты для опрокидывания бачка	
9	Выключают	
10	Перемешивание продуктов	

**Тема:** Универсальный привод ПХ-0,6

**Карточка №14**

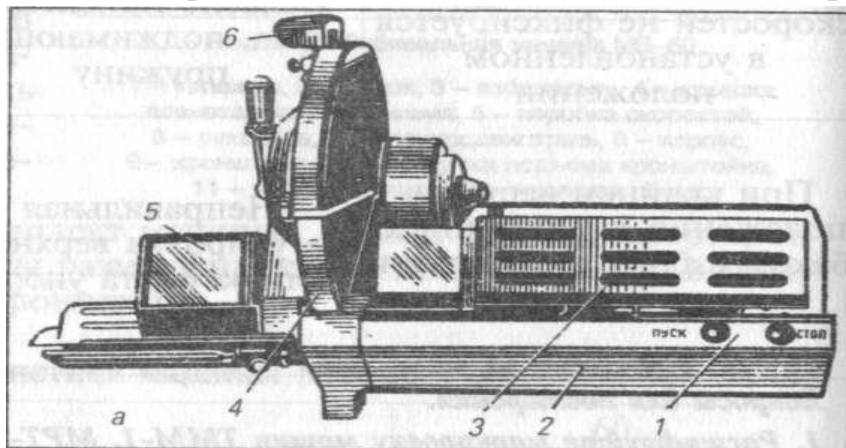
**Задание:** Восстановите последовательность правил эксплуатации **МС 27-40**

№п/п	Этапы принципа работы МС 27-40	Последовательность принципа работы
1	Проверяют санитарное состояние	
2	Включают привод	
3	Закрепление сменных механизмов	
4	Проверяют техническое состояние	
5	Подготовка продуктов	
6	Разбирают	
7	Проводят санитарную обработку	
8	Проверяют на холостом ходу	
9	Выключают	
10	Загружают овощи	
11	Нарезка овощей	
12	Контроль за работой	

**Карточка 15.**

Тема: Машины для нарезки хлеба.

Задание. Определите части машины и запишите их функции.



**Карточка 16.**

Дайте характеристику конструктивных узлов хлеборезательной машины. Данные занесите в таблицу.

№ п/п	Основные конструктивные узлы.	Назначение
1	Основные части	

2	Корпус	
3	Рабочие органы	
4	Каретка	
5		

**Тема:** Хлебoreзательная машина МРХ-200

**Карточка № 17**

№п/п	Этапы эксплуатации МРХ-200.	Последовательность эксплуатации
1	Машину устанавливают на рабочем столе	
2	Включение	
3	Выключить	
4	Устанавливают толщину	
5	Проверка на холостом ходу	
6	Проводят санитарную обработку	
7	Во время работы, после ограничения нарезки включают тормоз, для следующей нарезки	
8	Отпускают защитную решетку	
9	Проверка санитарного состояния	
10	Нарезается хлеб	
11	Закрепляют хлеб на каретке	

**Задание:** Восстановите последовательность эксплуатации хлебoreзательной машины МРХ-200.

**Тема:** Хлебoreзательная машина МРХ-200

**Карточка №18**

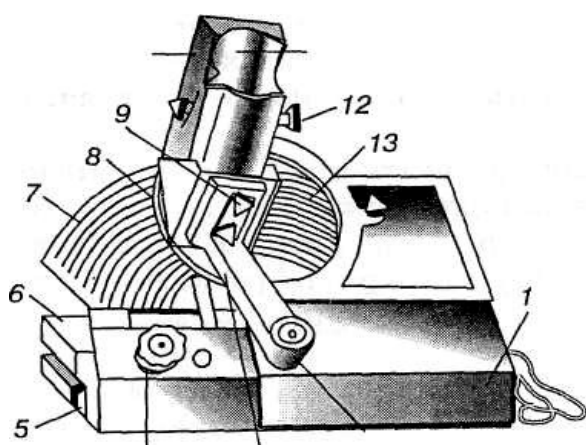
**Карточка 19.**

№п/п	Этапы принципа работы МРХ-200.	Последовательность принципа работы
1	при помощи игольчатого захвата хлеб подается к ножу	
2	Нарезанные кусочки подаются в разгрузочный лоток и в тару.	

3	Ходовой вал передает прерывисто-поступательное движение каретке	
4	ножевой диск совершает планетарное движение	
5	Продукт нарезается	

Тема: Машины для нарезки гастрономических товаров.

Задание. Определите части машины и запишите их функции.



### Карточка 20.

Тема: Машины для нарезки гастрономических продуктов

Дайте характеристику конструктивных узлов МРГ.

Данные занесите в таблицу.

№ п/п	Основные конструктивные узлы.	Характеристика	Функции
1	Корпус		
2	Рабочие органы		
3	Рабочая камера		
4	Рабочие инструменты		
5	Механизм резания		

Тема: Машины для нарезки гастрономических продуктов.

### Карточка №21

№п/п	Этапы эксплуатации МРГ-300А	Последовательность эксплуатации
1	Проверка на холостом ходу	
2	Включение	
3	Выключить	
4	Проводят санитарную обработку	
5	Проверка заточки ножей	
6	Установка толщины	
7	Разбирают	
8	Закладывают продукты	
9	Проверка санитарного состояния	
10	Подготовка продуктов	

**Задание:** Восстановите последовательность эксплуатации машины для нарезки гастрономических продуктов **МРГ-300А**

**Тема:** Машины для нарезки гастрономических продуктов.

### Карточка №22

**Задание:** Восстановите последовательность эксплуатации машины для нарезки гастрономических продуктов **МРГ-300А**

№п/п	Этапы принципа работы МРГ-300А	Последовательность принципа работы
1	Продукт проходит между ножом и опорным столиком	
2	Вращается дисковый нож	
3	Вращается	
4	Лоток надвигает продукт на нож	
5	Нарезает	
6	Поступает в приемный лоток	

### Карточка № 23.

Дайте характеристику конструктивных узлов холодильного оборудования. Данные занесите в таблицу.

№	Основные конструктивные узлы.	Характеристика
---	-------------------------------	----------------



п/п		Шкаф холодильный	КХН	КХС
1	Основные части			
2	Корпус			
3	Расположение испарителя /воздухоохладителя/			
4	Расположение холодильного агрегата			
5	Температурный режим			
6	Недостатки			

Правильно соотнесите стрелочками значения холодильного оборудования

### Карточка 24.

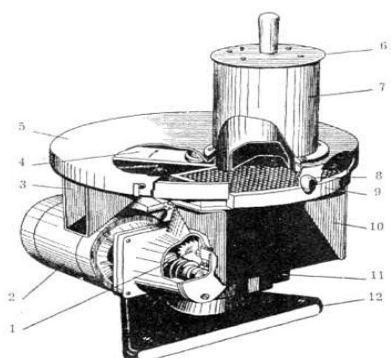
*НАПИШИТЕ ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕЖИМ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ  
ОБЫЧНЫЙ--*

ТЕМП.В ХОЛОД.ОБОРУДОВАНИИ(ХРАНЕНИЕ НАПИТКОВ)--

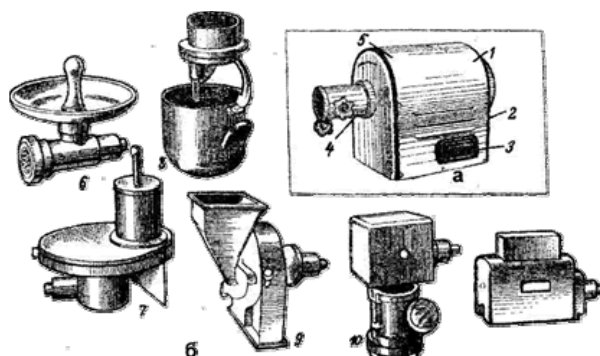
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ--

### Вопросы для устного ответа:

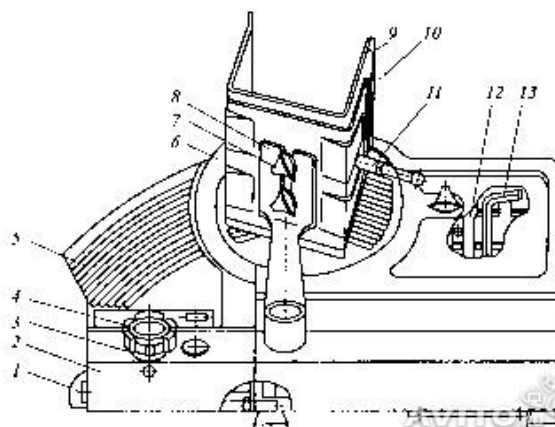
1. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности при работе на машинах для нарезки варёных овощей.



2. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности при работе на универсальном приводе для холодного цеха.



3. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности при работе на машинах для нарезки гастрономических продуктов.



4. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности при работе с холодильным оборудованием.

#### Критерии оценки:

**Оценка 5 (отлично)** – студент свободно владеет теоретическим материалом, видит межпредметные связи, способен иллюстрировать теоретические проблемы практическими примерами, обосновывать свои суждения, ответ отличается профессиональной культурой, логично строит ответ.

**Оценка 4 (хорошо)** – ставится, если обучающийся показывает знания и умения, удовлетворяющие требованиям, что и для оценки «5», но допускает единичные ошибки; показывает средний уровень репродуктивных умений; допускает неточности в составлении алгоритма; аргументирует свою позицию.

**Оценка 3 (удовлетворительно)** – ставится, если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений темы, но: показывает уровень репродуктивных умений ниже среднего; неправильно составляет алгоритм, не может аргументировать свою позицию.

**Оценка 2 (неудовлетворительно)** - студент имеет разрозненные бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в технологическом процессе приготовления полуфабрикатов, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

## **Практические работы**

### **Практическая работа 1**

вариант 1

**Тема:** Изучение последовательности сборки овощерезательной машины.

**Цель:** Изучение последовательности сборки овощерезательной машины

**Задачи:** сформулировать самостоятельно.

1)

2)

Ход работы:

#### **Задание 1.**

Определите и запишите назначение и тип овощерезательной машины МРО200.

#### **Задание 2.**

От принципа работы овощерезательные машины бывают(4вида): **Задание**

**3.**

Дайте характеристику конструктивных узлов МРО-200. Данные занесите в таблицу.

№ п/п	Основные конструктивные узлы.	назначение
1	Корпус	
2	Привод	
3	Загрузочная камера	
4	Рабочие органы	
5	Механизм резания :Дисковой нож	
6	Два комбинированных ножа	

**Задание 4.** Составьте логическую схему принципа действия МРО-200.

**Задание 5.** Разработайте поэтапно правила эксплуатации машины МРО-200.

**Задание 6.** Разработайте правила техники безопасности, которые необходимо соблюдать при работе на МРО-200.

**Задание 7.**

Изучите характеристику МП-200 и сделайте сравнительную характеристику по назначению с МП-800

**Задание 8.**

1. С каким поперечным сечением используются ножи для нарезки брусочками в МРО-200?
2. Почему необходимо смазывать ножи и чем?
3. Какие кнопки установлены на машине МП-800?
4. Неисправность МРО-200: нарезка продукта брусочками осуществляется медленно - причина и способ устранения.

**Вывод:** отразите рациональность использования овощерезательных машин.

**Практическая работа 2** вариант 2

**Тема:** Техническая характеристика овощерезательной машины. **Цель:**

Изучение последовательности сборки овощерезательной машины

**Задачи:** сформулировать самостоятельно.

1)

2)

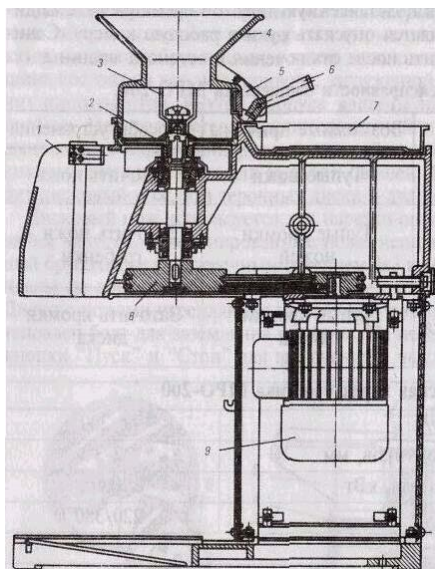
Ход работы:

**Задание 1.**

Определите и запишите назначение протирорезательной машины МП-800.

**Задание 2.** Что служит рабочей камерой машины?

**Задание 3.** Разберите по составу устройство МП-800.



**Задание 4.** Составьте логическую схему принципа действия МП-800.

**Задание 5.** Разработайте поэтапно правила эксплуатации машины МП-800.

**Задание 6.** Разработайте правила техники безопасности, которые необходимо соблюдать при работе на МП-800.

**Задание 7.** Изучите характеристику МП-200 и сделайте сравнительную характеристику по назначению.

### **Задание 8.**

1. С каким поперечным сечением используются ножи для нарезки брусочками в МРО-200?
2. Почему необходимо смазывать ножи и чем?
3. Какие кнопки установлены на машине МРО-200?
4. Неисправность МРО-200: машина не режет, а мнет, причина и способы устранения

**Вывод:** отразите рациональность использования овощерезательных машин.

### **Литература**

Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования. – 2-е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2013. – 256с.

### **Практическая работа 2**      вариант 1

**Тема:** Изучение последовательности сборки привода универсального.

**Цель:** Изучение последовательности эксплуатации сменных механизмов.

**Задачи:** сформулировать самостоятельно.

- 1)
- 2)

Ход работы:

#### **Задание 1.**

Определите и запишите назначение сменного механизма МС28-100.

#### **Задание 2.**

Дайте характеристику конструктивных узлов МС28-100.

Данные занесите в таблицу.

№ п/п	Основные конструктивные узлы.	Характеристика	Функции
1	Корпус		
2	Рабочие органы		
3	Рабочая камера		
4	Рабочие инструменты		
5	Механизм резания		
6	Привод		

**Задание 4.**

Составьте логическую схему принципа действия МС28-100.

**Задание 5.**

Разработайте правила эксплуатации машины МС28-100. **Задание**

**6.**

Разработайте правила техники безопасности, которые необходимо соблюдать при работе на МС28-100.

**Задание 7.**

Изучите характеристику МС10-160 и сделайте сравнительную характеристику.

**Задание 8.**

1. К какой группе относится МС10-160 по принципу работы?
2. Перечислите сменные механизмы для ПУ – 0,6.

**Вывод:** отразите рациональность использования овощерезательных машин.

**Литература**

Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования. – 2-е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2013.

## Практическая работа 2

Вариант 2

**Тема:** Изучение последовательности сборки привода универсального.

**Цель:** Изучение последовательности эксплуатации сменных механизмов.

**Задачи:** сформулировать самостоятельно.

- 1)
- 2)
- 3)

Ход работы:

### Задание 1.

Определите и запишите назначение сменного механизма МС3-40. **Задание**

**2.**

Дайте характеристику конструктивных узлов МС3-40.

Данные занесите в таблицу.

№ п/п	Основные конструктивные узлы.	Характеристика	Функции
1	Корпус		
2	Рабочие органы		
3	Рабочие инструменты		
4	Разгрузочное устройство		
5	Привод		

### Задание 4.

Составьте логическую схему принципа действия МС3-40. **Задание**

**5.**

Разработайте правила эксплуатации машины МС3-40. **Задание**

**6.**

Разработайте правила техники безопасности, которые необходимо соблюдать при работе на МС3-40. **Задание 7.**

1. В чём преимущества использования в производстве МС 25-200.

**Вывод:** отразите рациональность использования универсальных приводов.

**Литература**



Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования. – 2-е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2013.

**Практическая работа 3      вариант 1      Тема:**

Изучение последовательности сборки хлеборезательной машины.

**Цель:** Изучение последовательности сборки хлеборезательной машины.

**Задачи:** сформулировать самостоятельно.

- 1)
- 2)
- 3)

Ход работы:

**Задание 1.**

Определите и запишите назначение хлеборезательной машины. **Задание**

**2.**

Дайте характеристику конструктивных узлов хлеборезательной машины.

Данные занесите в таблицу.

№ п/п	Основные конструктивные узлы.	Назначение
1	Основные части	
2	Корпус	
3	Рабочие органы	
4	Каретка	
5		

**Задание 3.** Составьте логическую схему принципа действия МРХ-200.

**Задание 4.** Разработайте поэтапно правила эксплуатации машины МРХ-200.

**Задание 5.** Разработайте ТБ на работе МРХ-200

**Задание 6.** Сделайте сравнительную характеристику по назначению с МРХ200 и ХРМ-300М

**Задание 7.** Неисправность МРХ-200: при включении двигателя он не работает, а издает гудение-причина и способ устранения

**Вывод:** отразите рациональность использования овощерезательных машин.

### Литература

Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования. – 2-е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2013.

### Практическая работа 3 вариант 2

**Тема:** Техническая характеристика хлеборезательной машины МРХ-200.

**Цель:** Изучение последовательности сборки МРХ-200.

**Задачи:** сформулировать самостоятельно.

1)

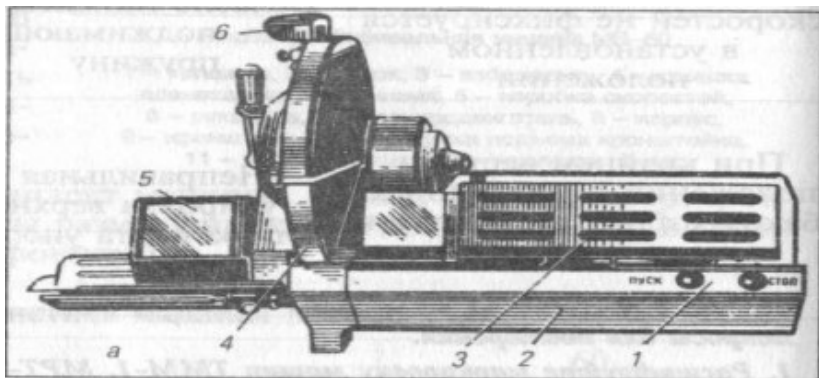
2) .....

Ход работы:

**Задание 1.** Определите и запишите назначение МРХ-200.

**Задание 2.** Какой узел обеспечивает планетарное движение ножа и подачу хлеба?

**Задание 3.** Опишите части машины:



**Задание 4.** Где устанавливают МРХ-200,какая толщина у нарезки хлеба.

**Задание 5.** Составьте логическую схему принципа действия МРХ-200.

**Задание 6.** Разработайте поэтапно правила эксплуатации машины МРХ-200.

**Задание 7.** Неисправность МРХ-200: при нажатии кнопки «Пуск» электродвигатель машины не включается - причина и способ устранения.

**Вывод:** отразите рациональность использования хлебoreзательной машин.

**Вывод:** отразите рациональность использования овощерезательных машин.

## **Литература**

Солин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования. – 2–е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2013.

## **Практическая работа 4** *вариант 1*

**Тема:** Правила эксплуатации холодильного оборудования.

**Цель:** Изучение технической характеристики холодильного оборудования.

**Задачи:** сформулировать самостоятельно.

- 1)
- 2)
- 3)

Ход работы:

**Задание 1.**

Ответить на вопросы: Что такое охлаждение?

Что такое испаритель?






**Задание 2.**Опишите два вида охлаждения.

**Задание 3.**Напишите назначение холодильной камеры и состав основных узлов.

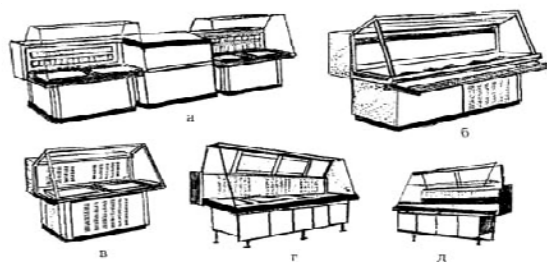
**Задание 4.**напишите правила эксплуатации (поэтапно).

**Задание 5.**Отличительная особенность прилавка-витрины «Таир-106», «Таир102»

**Задание 6.**Выберите правильно название холодильного оборудования к изображению.

Название холодильного оборудования	Холодильное оборудование
Витрина прилавков Пингвин В	 А.
Льдогенератор	 Б.
Стол с охлаждаемой поверхностью	 В.
КХС и КХН	 Г.
Шкаф холодильный (ШХ-0,6)	 Д.

Школьный прилавок Таир



### Задание 7.

Дополните фразы:

*По температурному режиму:*

— обычное — для хранения ..... продуктов питания.

Температура в холодильном оборудовании — от ..... до ..... °С;

— для продажи напитков. Температура в холодильном оборудовании ... °С;

— низкотемпературное оборудование для хранения замороженных продуктов и мороженого с температурой ..... °С.

Вывод : отразите рациональность использования различных видов холодильного оборудования.

### Инструкционная карта

#### Практическая работа

вариант 2

**Тема:** Правила эксплуатации холодильного оборудования.

**Цель:** Изучение технической характеристики холодильного оборудования.

**Задачи:** сформулировать самостоятельно.

- 1)
- 2)
- 3)

Ход работы:

#### Задание 1.

Ответить на вопросы: Что такое кипение?

Что такое плавление?

**Задание 2.**Опишите два вида охлаждения.

**Задание 3.**Напишите назначение холодильных шкафов и состав основных частей.

**Задание 4.**Напишите назначение и принцип действия льдогенератора. **Задание 5.**Отличительная особенность прилавка-витрины «Пингвин - В», «Прилавок – витрина Школьный», температурный режим. **Задание 6.** Выберите правильный ответ:

Холодильное оборудование	Назначение
1.холодильные шкафы	А).служат для демонстрации, продажи и хранения продуктов;
2.прилавки и витрины	Б). предназначенные для хранения рабочего запаса продуктов;
3.сборные холодильные камеры	В).служат для хранения продуктов в течение нескольких дней;

**Задание 6.**

Название холодильного оборудования, назначение и температурный режим:	
---	--

Вывод : отразите рациональность использования различных видов

холодильного оборудования. **Литература**

Солин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования. – 2–е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2013. – 256с.

**Контрольная работа по теме:** «Технологическое оборудование для приготовления сложных холодных блюд и соусов».

*Вариант №1*

**Цель:** Изучение технологического оборудования для приготовления сложных холодных блюд и соусов

**Задачи:** сформулировать самостоятельно.

1)

2)

Ход работы:

**Задание 1.**

Что такое машина?

Какую определенную работу могут выполнять машины? **Задание**

**2.**

А)В зависимости от назначения и вида обрабатываемых продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов, машины на п.о.п. подразделяют на группы:(4 вида)

Б) В каком документе указывается марка, заводской номер, назначение и краткая характеристика ,комплектация о приемке оборудования **Задание 3.**

Дайте характеристику конструктивных узлов МП-800.

Данные занесите в таблицу.

№ п/п	Основные конструктивные узлы.	Назначение МП-800.
1	Корпус	
2	Привод	
3	Загрузочная камера	
4	Механизм резания :дисковой нож	
5	Два комбинированных ножа	

**Задание 4.**Составьте логическую схему принципа действия МП-800

**Задание 5. Назначение** МРГ-300А и МРГУ 370,разработайте поэтапно правила эксплуатации машины

**Задание 6.**Что такое универсальный привод? Его значение. Напишите назначение каждого механизма: МС 3-40,МС 4-20,МС 6-10,МС 7-100

**Задание 7.**Ответьте на вопросы: Что такое холодильная машина?

Что такое охлаждение?

**Задание 8.**

Опишите способы охлаждения:

Способ	применение	температура
--------	------------	-------------

**Задание 9.** Виды торгово-холодильного оборудования и назначение

**Задание 10 А)**средняя температура витрин и внутри прилавков

Б)Предназначение холодильных шкафов и температура **Вывод:**

### **Литература**

Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования. – 2–е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2013. – 256с.

**Контрольная работа по теме:** «Технологическое оборудование для приготовления сложных холодных блюд и соусов»

### *Вариант №2*

**Цель:** Изучение технологического оборудования для приготовления сложных холодных блюд и соусов

**Задачи:** сформулировать самостоятельно.

1)

2)

Ход работы:



**Задание 1.** Ответить на вопросы:

Что такое машина? **Задание**

**2.**

А) В зависимости от назначения и вида обрабатываемых продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов, машины на п.о.п. подразделяют на группы: (4 вида)

Б) В каком документе указывается марка, заводской номер, назначение и краткая характеристика, комплектация о приемке оборудования **Задание 3.**

Дайте характеристику конструктивных узлов МРХ-200.

Данные занесите в таблицу.

№ п/п	Основные конструктивные узлы.	назначение
1	Механизм подачи	
2	Механизм толщины	
3	Механизм резания	
4	Точильное приспособление	
5	Станина	
6	Корпус	

**Задание 4.** правила эксплуатации МП-800

**Задание 5.** Ответьте на вопросы:

Механизм среза состоит ....

Назначение МРГ-300А, ее производительность (рез/мин)

**Задание 6.** Что такое универсальный привод? Его значение. Напишите назначение каждого механизма: МС 27-40, МС 22-160, МС 25-200, МС 27-40.

**Задание 7.** Ответьте на вопросы:

Что такое холодильная машина? Что

такое охлаждение? Виды охлаждения

**Задание 8.**

А) По температурному хранению различают три типа холодильного оборудования, (назначение и темп.режим)

- ..... -.....

-.....

Б) Два типа сборно-разборных камер, их объем

**Задание 9.** Назовите вид холодильного оборудования, его предназначение его.



**Задание 10 А)** бесцветный газ с резким запахом, оказывающий раздражающее действие на слизистую оболочку -

Б) Предназначение холодильных шкафов и температура

**Вывод:**

### **Литература**

Солин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования. – 2–е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2013. – 256с.

**Критерии и нормы оценки за выполнение практического задания :**

**Оценка 5 (отлично)** - ставится, если студент грамотно выполняет решение производственных задач, в соответствии с алгоритмом.

**Оценка 4 (хорошо)** - ставится, если студент выполняет практическое задание, удовлетворяющие тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает единичные ошибки.

**Оценка 3 (удовлетворительно)** - ставится, если студент при выполнении задания допускает три ошибки.

**Оценка 2 (неудовлетворительно)** - ставится, если студент с заданием не справился.

## **Раздел ПМ 2. Приготовление холодных блюд и закусок.**

### **Тема 2.1 Технология приготовления холодных блюд**

**Контрольные вопросы для проведения устных и письменных опросов: Карточка**

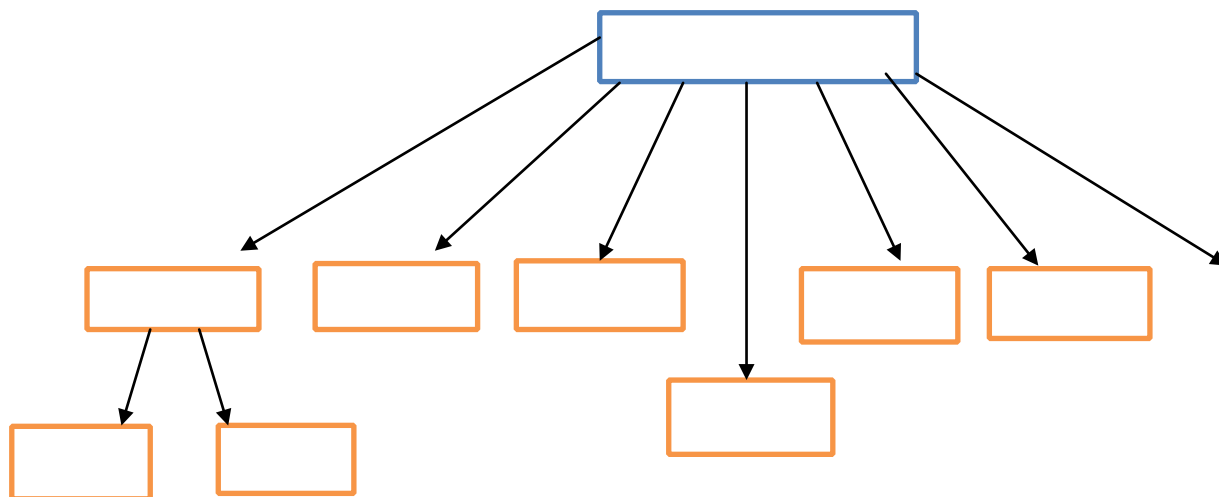
**1.**

**Тема:** Приготовление бутербродов.

**Задание:** Составьте схему на классификацию бутербродов, используйте данную схему.

Классификация бутербродов

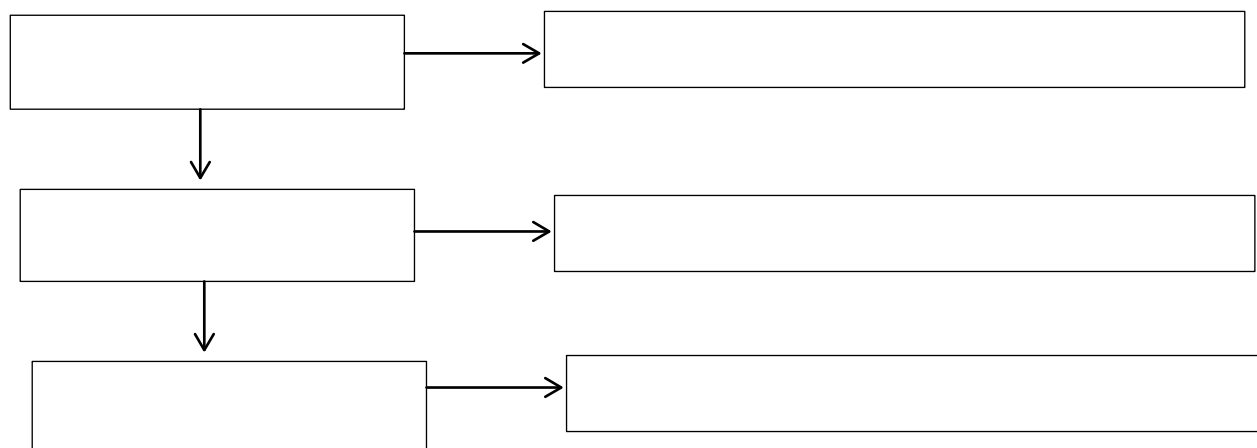




### Карточка 2.

**Тема:** Приготовление бутербродов.

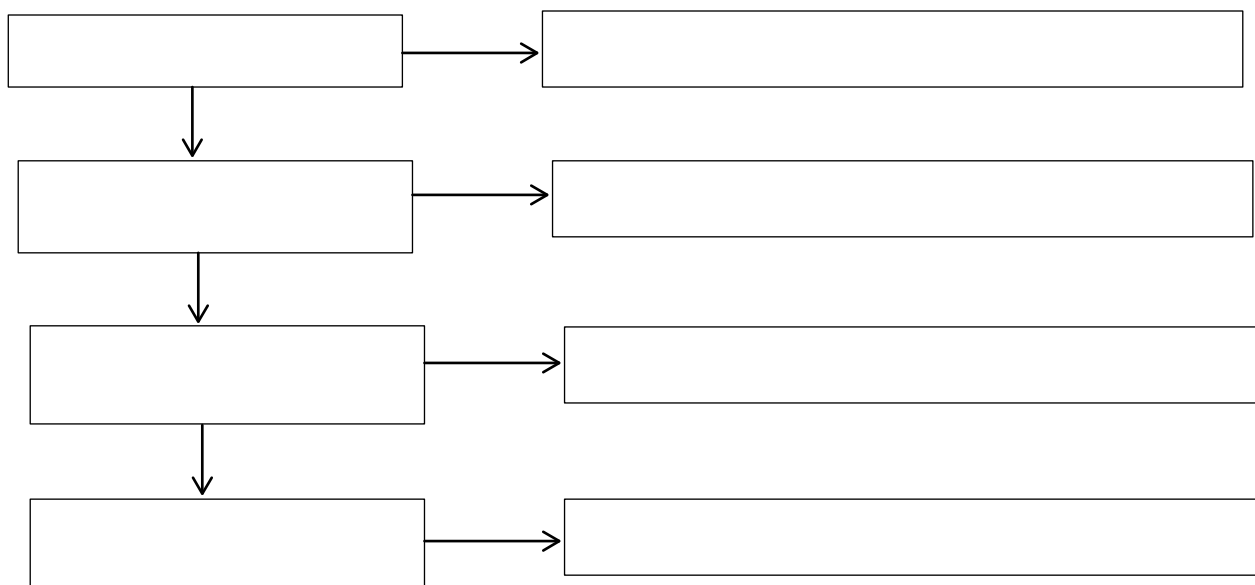
**Задание:** Составьте структурно-логическую схему приготовления открытых бутербродов, используйте данную схему.



### Карточка 3.

**Тема:** Приготовление бутербродов.

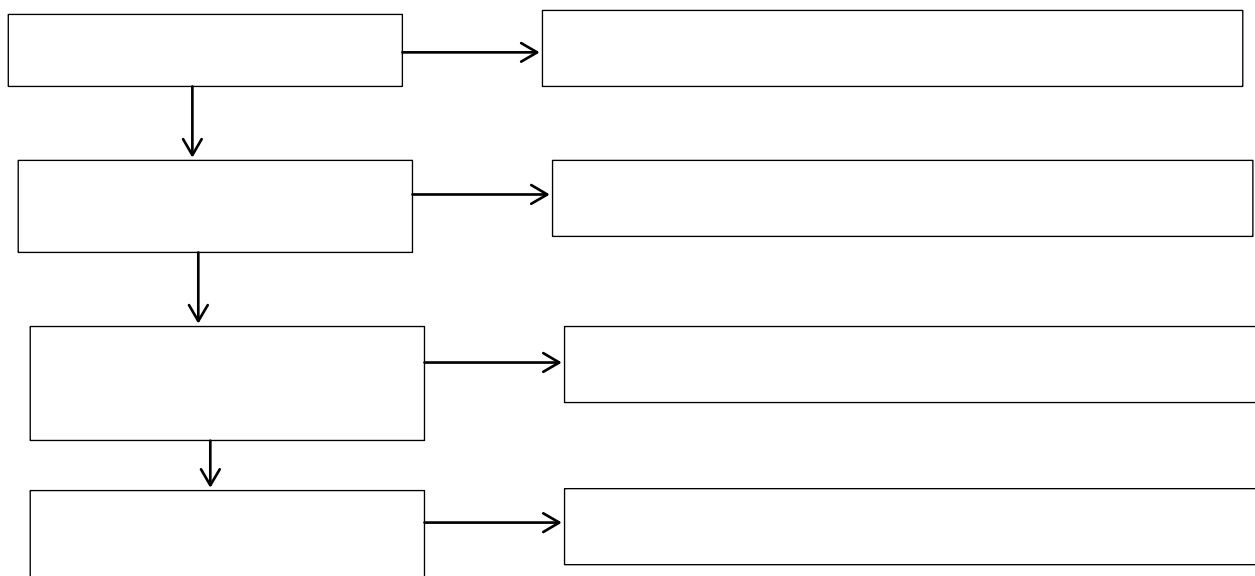
**Задание:** Составьте структурно-логическую схему приготовления закрытых бутербродов, используйте данную схему.



#### Карточка 4.

**Тема:** Приготовление бутербродов.

**Задание:** Составьте структурно-логическую схему приготовления канапе, используйте данную схему.



#### Карточка 5.

**Тема:** Приготовление бутербродов.

**Задание:** Ответьте на вопросы:

Чем отличаются сложные бутерброды от простых:

1. Горячие бутерброды носят название:

а) гренки;

- б) пита;
- в) хот-дог;
- г) крутон.

2.Как называют горячие бутерброды:

- б) пита;
- в) хот-дог;
- г) сэндвич

3.Какой длины нарезают хлеб для простых бутербродов

- а) 10-12 см
- б) 4-6 см
- в) 10-15 см

4.Какая толщина хлеба для слоеных бутербродов

- а) 0,5см
- б) 1-1,5 см
- в) 2-2,5см

5.У каких бутербродов выход обычно составляет 75,85,100г

- а) комбинированные
- б) столичные
- в) коктейльные

6.Как называют бутерброды , в которых два или более ломтиков хлеба

- а) слоеные
- б) сложные
- в) сэндвичи

7.Какие бутерброды готовят в виде маленьких пирожных

- а) гренки
- б) канапе
- в) крутоны

8.К какому виду бутербродов относятся продукты: хлеб ржаной, шпик

- а) простые
- б) сложные
- в) слоеные

9.К какому виду бутербродов относятся продукты: два ломтика пшеничного хлеба, масло сливочное, ветчина, зелень

- а) слоеные

б) сложные

в) закрытые

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

а) ромба;

б) квадрата;

в) круга;

г) треугольника.

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

а) гренки;

б) пита;

в) хот-дог;

г) крутон.

12. За какое время до отпуска нарезают продукты, предназначенные для бутербродов

а) 30-40 мин;

б) 10-15 мин;

в) 1-1,5 ч; Критерии

оценки :

12 – 11 баллов – «5»

10 – 8 баллов – «4»

7 – 6 баллов – «3» 5 – 4 и

менее баллов – «2»

**Карточка 6. Тема:** Приготовление салатов из сырых овощей.

**Задание:** Запишите последовательность технологических операций при приготовлении салата из белокочанной капусты.

№ операции	Наименование операции
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	

**Карточка 7. Тема:** Приготовление салатов из сырых овощей.

**Задание:** Запишите последовательность технологических операций при приготовлении салата «Весна».

№ операции	Наименование операции
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	

**Карточка 8.**

**Тема:** Приготовление салатов из сырых овощей.

**Задание:**

1. Дайте характеристику ассортимента салатов из сырых овощей. Данные занесите в таблицу /6 наименований/.

Наименование салата	Состав	Заправка

2. Запишите условия и сроки хранения салатов.

**Карточка 9.**

**Тема:** Приготовление салатов из варёных овощей.

**Задание:**

1. Дайте характеристику ассортимента салатов из вареных овощей. Данные занесите в таблицу /6 наименований/.



Наименование салата	Состав	Заправка

**2.** Запишите условия и сроки хранения салатов.

### Карточка 10.

**Тема:** Приготовление холодных блюд.

**Задание:** Отметьте знаком «х» продукты, входящие в состав холодных блюд.

Продукты	Салат мясной	Салат рыбный	Салат «Столичный»	Винегрет
Говядина				
Яйцо				
Лук репчатый				
Картофель				
Крабы				
Масло растительное				
Рыба				
Огурцы солёные				
Помидоры				
Морковь				
Свекла				

### Карточка 11.

**Тема:** Приготовление холодных блюд.

**Задание:** К какому салату относиться данный набор продуктов:

Продукты	Наименование салата
Сыр, ветчина, огурцы, яйца, майонез, сметана, перец сладкий ,зелень	
Зеленый лук, капуста белокочанная, морковь, яблоки, лимонный сок, сахар, вино, сметана, сироп от консервированного компота	
Салат зеленый, редис красный, огурцы свежие, лук зеленый, яйца, сметана	
Картофель, морковь ,огурцы соленые, зеленый горошек, консервированные крабы, майонез	
Картофель, свекла, морковь, лук репчатый, капуста квашеная, огурцы соленые, масло растительное	
Масло растительное	
Рыба	

### Карточка 12.

**Тема: Приготовление гарниров и желе для холодных блюд** Задание :ответьте на вопросы

- В чем заключаются требования к качеству заливных холодных блюд, условия их хранения и реализация?

- В чем состоит назначение холодного цеха?

1. Температура подачи холодных блюд и закусок

А) 6...8°C

Б) 10...12°C

В) 14...16°C

2. Какой толщины должен быть слой желе на поверхности мяса

А) 1-15см

Б) 0,5-0,6см

В) 0,7-0,8

3. К каким цехам относят холодный цех

А) к заготовочным

Б) к доготовочным

4. Чем отличаются холодные блюда от холодных закусок

А) Их подают с гарниром, имеют большой выход

Б) оформлением

В) температурой подачи

5. Когда вводят в бульон «оттяжку» из взбитых белков для осветления бульона?

А) после введения желатина, соли, уксуса

Б) после введения белков и охлаждения до 70° С

6. Какова масса (г) мяса/желе при отпуске блюда мясо заливное

А) 40/60

Б) 75/125

В) 50/100

7. Как определить сложный гарнир от простого:

8. По каким показателям определяют правильность и сочетание гарнира

**Карточка 13.**

**Тема: Приготовление гарниров и желе для холодных блюд** Задание :ответьте на вопросы

1. Когда включают горячие закуски

А) после подачи салатов

Б) после подачи бутербродов

В) после холодных блюд

2. Какой толщины должен быть слой желе на поверхности мяса

А) 1-15см

Б) 0,5-0,6см

В) 0,7-0,8

3. Основное назначение закусок

А) возбуждение аппетита

Б) лучшее усвоение

4. Чем отличаются холодные блюда от холодных закусок

А) Их подают с гарниром, имеют большой выход

Б) оформлением

В) температурой подачи

5. Когда вводят в бульон «оттяжку» из взбитых белков для осветления бульона?

А) после введения желатина, соли, уксуса Б)

после введения белков и охлаждения до 70° С

6. В чем подают холодные закуски:

А) валоуаны

Б) таралетки

В) хрустальная ваза

7. Температура подачи холодных блюд и закусок

А) 14-16С

Б) 10-12С

В) 2-4С

8. Назначение холодного цеха?

А) для нарезки сырых и вареных овощей

Б) для приготовления и порционирования

В) для оформления

9. Температура охлаждения заливных блюд

А) +4°C

Б) -2°C

В) +6°C - В чем заключаются требования к качеству заливных холодных блюд, условия их хранения и реализация?

### **Карточка 14.**

**Тема: Приготовление сложных блюд из овощей**

1. Приведите классификацию холодных блюд и закусок.
2. Определить название блюда по набору следующих продуктов: кабачки, баклажаны, морковь, лук репчатый, капуста, томат – пюре, уксус, соль, молотый перец.(кабачки , баклажаны фаршированные овощами)

### **Карточка 15.**

**Тема: Приготовление сложных блюд из овощей**

1. Опишите первичную обработку баклажанов для икры овощной(вымыть, очистить кожицу)
2. Определите название блюда по набору следующих продуктов: свекла ,хрен, гвоздика, лавровый лист, перец, сахар, соль, уксус, масло растительное( маринованная свекла)

### **Карточка 15.**

**Тема: Приготовление сложных блюд из овощей**

1. Соотнесите и напишите какие закуски относятся к фаршированным, маринованным, протертым, натуральным.(см.конспект)
2. Начертите технологическую схему баклажаны тушеные с помидорами

### **Карточка 16.**

**Тема: Приготовление сложных блюд из овощей**

1. Опишите технологию приготовления свеклы маринованной и ответьте на вопрос:
2. Ответьте на вопрос: Чем еще может являться закуска свекла маринованная?

**Карточка 17.**

**Тема: Приготовление сложных блюд из овощей**

1. Начертите технологическую схему холодной закуски: икра баклажанная
2. Ответьте на вопрос: При какой температуре подают холодные закуски

**Карточка 18.**

**Тема: Приготовление сложных блюд из овощей**

1. Опишите процесс приготовления помидор фаршированных мясным салатом
2. Ответьте на вопрос: Какая температура в холодном цехе?

**Карточка 18.**

**Тема: Приготовление сложных блюд из овощей**

1. Опишите процесс приготовления закуски: грибы соленые или маринованные с луком
2. Ответьте на вопрос: при какой температуре хранят холодные закуски

**Вопросы для устного ответа:**

1. Дайте характеристику закрытых бутербродов по признакам:  
по температуре подачи, по способу приготовления.
2. Дайте характеристику открытых бутербродов по признакам:  
по температуре подачи, по способу приготовления.

3. Опишите технологический процесс приготовления канапе из имеющихся компонентов (Хлеб, корнишоны, масло сливочное, сёмга, помидор «Черри»/.

4. Опишите технологический процесс приготовления канапе из имеющихся компонентов (Хлеб, ветчина, сыр, зелень петрушки, масло сливочное, оливка.

5. Составьте технологическую схему приготовления винегрета овощного.

6. Составьте технологическую схему приготовления салата «Летний».

7. Перечислите санитарные правила, которые необходимо соблюдать при приготовлении холодных блюд и закусок.

8. Технология приготовления салатов из сырых овощей.

Ассортимент, технология приготовления (схема), требования к качеству.

9. Приготовление бутербродов, виды, ассортимент, требования к качеству.

10. Значение в питании холодных блюд и закусок.  
Классификация холодных блюд.

11. Технология приготовления винегретов. Ассортимент, технология приготовления (схема), требования к качеству.

12. Технология приготовления салатов из варёных овощей.

13. Ассортимент, технология приготовления (схема), требования к качеству.

14. Подготовка копченой рыбы для холодных блюд?

15. Условия и сроки хранения мясных продуктов?

16. Условия и сроки хранения сыров?

## 17. Показатели качества рыбных консервов.

### **Критерии оценки:**

**Оценка 5 (отлично)** – студент свободно владеет теоретическим материалом, видит межпредметные связи, способен иллюстрировать теоретические проблемы практическими примерами, обосновывать свои суждения, ответ отличается профессиональной культурой, логично строит ответ.

**Оценка 4 (хорошо)** – ставится, если обучающийся показывает знания и умения, удовлетворяющие требованиям, что и для оценки «5», но допускает единичные ошибки; показывает средний уровень репродуктивных умений; допускает неточности в составлении алгоритма; аргументирует свою позицию.

**Оценка 3 (удовлетворительно)** – ставится, если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений темы, но: показывает уровень репродуктивных умений ниже среднего; неправильно составляет алгоритм, не может аргументировать свою позицию.

**Оценка 2 (неудовлетворительно)** – студент имеет разрозненные бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в технологическом процессе приготовления полуфабрикатов, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

## Практические работы

### Практическая работа №5

#### Вариант 1

Тема : Расчет сырья для приготовления холодных блюд. Цель:

Овладение навыками по расчету сырья для приготовления холодных блюд.

Задачи :

1.....

2.....

#### Ход работы

##### Задание 1

Произвести расчет сырья массой нетто для приготовления салата «Столичного», на заданный выход для ресторана. Данные занесите в таблицу.

Наименование сырья	Выход ,в г				
	50	150	100	200	2500



## Задание 2

Произвести расчет массой брутто для приготовления винегрета овощного на заданное количество порций. Данные занести в таблицу.

Наименование	Кол-во порций				
	100	80	150	15	2500
выход	100	75	250	200	150

## Задание 3

Произвести расчет массой брутто для приготовления салата из свежей капусты на заданное количество порций в марте месяце. Данные занести в таблицу.

Наименование сырья	Кол-во порций			
	50	120	1200	1
Выход	100	75	100	150

## Задание 4

Произвести расчет сырья, соли для приготовления салата рыбного, в апреле месяце на заданный выход. Данные занести в таблицу.

Наименование сырья	Кол-во порций			
	брутто	нетто	брутто	нетто
выход		1000		150

## Задание 5

Заполните технологическую карту, салат «Мясной», производя расчет продуктов на 10 и 20 порций

### Технологическая карта № 1

Продукты	Масса на количество порций					
	1 порция	1	10	10	20	20
	Брутто	нетто	брутто	Нетто	Брутто	нетто
<b>Выход</b>		<b>150</b>				

### Задание 6

Заполните технологическую карту «Бутерброд с икрой кетовой»

Продукты	Масса на количество порций					
	1 порция	1	10	10	75	75
	Брутто	нетто	брутто	Нетто	Брутто	нетто

Вывод: отразите факторы, которые необходимо учесть при расчете сырья для приготовления салатов.....

### Литература

Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт. – сост.: – К.: А.С.К., 2013. – 656 с. : ил.

### Вариант 2

Тема : Расчет сырья для приготовления холодных блюд. Цель:  
Овладение навыками по расчету сырья для приготовления  
холодных блюд.

Задачи :

1.....

2.....

### Ход работы

### Задание 1

Произвести расчет сырья массой нетто для приготовления салата – коктейль с ветчиной и сыром, на заданный выход для ресторана. Данные занесите в таблицу.

Наименование сырья	Выход ,в г				
	50	100	80	200	2200

## Задание 2

Произвести расчет массой брутто для приготовления салата «Весна» на заданное количество порций . Данные занести в таблицу.

Наименование	Кол-во порций				
	100	80	150	15	2500
выход	100	75	250	200	150

## Задание 3

Произвести расчет массой брутто для приготовления салата картофельного на заданное количество порций за ноябрь месяц .Данные занести в таблицу.

Наименование сырья	Кол-во порций			
	50	120	25	1
Выход	100	150	200	75

## Задание 4

Произвести расчет сырья, соли для приготовления винегрета овощного, в июне месяце на заданный выход. Данные занести в таблицу.

Наименование сырья	Кол-во порций			
	брутто	нетто	брутто	нетто

ВЫХОД		1000		150

### Задание 5

Заполните технологическую карту, салат «Столичный», производя расчет продуктов на 10 и 30 порций

Технологическая карта № 1

Продукты	Масса на количество порций					
	1 порция	1	10	10	30	30
	Брутто	нетто	брутто	Нетто	Брутто	нетто
Выход		150				

### Задание 6

Заполните технологическую карту «Бутерброд с ветчиной ,яйцом и огурцами»

Продукты	Масса на количество порций					
	1 порция	1	10	10	75	75
	Брутто	нетто	брутто	Нетто	Брутто	нетто

Вывод: отразите факторы, которые необходимо учесть при расчете сырья для приготовления салатов.....

### Литература

Здобнов А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт. – сост.: – К.: А.С.К., 2013. – 656 с. : ил.

### Практическая работа 6.

**Тема: Определение потерь при тепловой обработке сырья.**

**Цель:** Изучить процедуру расчёта сырья, при тепловой обработке сырья

**Задачи:** (Сформулировать самостоятельно)

- 1.
- 2.
- 3.

## **Ход урока**

### **Задание:**

Произвести технологические расчёты сырья, при тепловой обработке. Решить задачи.

### **Задача 1.**

На производство поступило 200 кг неочищенного картофеля. Определите, сколько будет получено жареного картофеля, если норма отходов при холодной обработке составляет 30% массы брутто, а потери при тепловой обработке 31% массы нетто.

### **Задача 2.**

Определить массу отварной моркови в сентябре месяце, если масса неочищенной моркови 60кг

### **Задача 3.**

Масса картофеля брутто 289г на 1 кг винегрета, найти массу нетто картофеля отварного с последующей очисткой в сентябре месяце. Сравнить ответ со рецептурой из сборника. **Задача 4.**

Масса очищенного картофеля 56 кг. Потери при тепловой обработке 3% массы нетто Определите массу вареного картофеля.

### **Задача 5.**

При очистке 200 кг картофеля в марте получилось много отходов. Необходимо определить количество отходов **Задача 6.**

Сколько получится отварной капусты цветной из 12 кг (брутто), если % отходов при механической обработке 48%, при тепловой обработке 10%.

### **Задача 7.**

Масса неочищенного лука репчатого 10кг, его пропассировали, потери при механической обработке составили 16%, при тепловой обработке

50%.Рассчитать массу нетто и массу г.и

### **Задача8.**

Заполните технологическую карту, салат картофельный с грибами и клюквой, произведя расчет тех продуктов, которые подвергаются тепловой обработке на 10 и 20 порций

Продукты	Масса на количество порций					
	1 порция	1	10	10	20	20
	Брутто	нетто	брутто	Нетто	Брутто	нетто
<b>Выход</b>		<b>150</b>				

**Вывод:**

### **Литература**

Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт. – сост.: – К.: А.С.К., 2013. – 656 с. : ил.

### **Практическая работа 6.**

Вариант 2 Тема:

#### **Определение потерь при тепловой обработке сырья.**

**Цель:** Изучить процедуру расчёта сырья, при тепловой обработке сырья

**Задачи:** (Сформулировать самостоятельно)

- 1.
- 2.

**Ход урока**

**Задание:**

Произвести технологические расчёты сырья, при тепловой обработке. Решить задачи.

### **Задача 1.**

Рассчитайте, какое количество отварного картофеля получится в апреле месяце из 80 кг неочищенного. Определите массу отходов. **Задача 2.**

Определите, какое количество карася целого с головой крупного неразделанного необходимо обработать для приготовления 20 кг карася жареного.

### **Задача 3.**

Масса свеклы брутто 191г на 1 кг винегрета , найти массу нетто свеклы вареной в сентябре месяце. Сравнить ответ с рецептурой из сборника.

### **Задача 4.**

Масса очищенного картофеля 100 кг. Потери при тепловой обработке 3% массы нетто. Определите массу вареного картофеля. **Задача 5.**

При очистке 350 кг картофеля в марте получилось много отходов.

Необходимо определить количество отходов.

### **Задача 6.**

Сколько получится отварной капусты цветной из 22 кг (брутто), если % отходов при механической обработке 48%, при тепловой обработке 10%.

### **Задача 7.**

Масса неочищенного лука репчатого 20кг, его пропассировали , потери при механической обработке составили 16%, при тепловой обработке 50%. Рассчитать массу нетто и массу готового блюда. **Задача 8.**

Заполните технологическую карту, салат картофельный с грибами и клюквой, произведя расчет тех продуктов, которые подвергаются тепловой обработке на 10 и 20 порций

Продукты	Масса на количество порций					
	1 порция	1	10	10	20	20
	Брутто	нетто	брутто	Нетто	Брутто	нетто
<b>Выход</b>		<b>150</b>				

**ВЫВОД:**

## **Литература**

Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт. – сост.: – К.: А.С.К., 2013. – 656 с. : ил.

### **Практическая работа 7** Вариант 1

**Тема:** Определение потерь при холодной обработке сырья.

**Цель:** Изучить процедуру расчёта сырья, при холодной обработке сырья.

**Задачи:** (Сформулировать самостоятельно)

- 1.
- 2.

#### **Ход урока**

**Задание:**

Произвести технологические расчёты сырья, при холодной обработке. Решить задачи.

**Задача 1.**

В овощной цех поступило: картофеля — 230 кг, свеклы — 80 кг, моркови — 200 кг, капусты белокочанной — 250 кг, лука репчатого — 30 кг. Сколько килограмм картофеля и овощей очищенных произведет цех в январе месяце?

**Задача 2.**

На предприятие поступило 70 кг редиса красного с ботвой. Определите массу нетто после его механической обработки. **Задача 3.**

Для выполнения производственной программы овощного цеха в ноябре и феврале требуется: картофеля очищенного — 140 кг, сельдерей очищенный — 7 кг, свеклы очищенной — 93 кг, лука репчатого очищенного — 35 кг.

Определите массу брутто овощей.

**Задача 4.**



В марте в овощной цех для переработки поступили: картофель — 250 кг, лук репчатый — 100 кг, огурцы свежие грунтовые неочищенные — 175 кг.

Определите массу отходов при переработке картофеля и овощей. **Задача**

**5.**

Первоначальный вес моркови 7,5 кг. Найти массу после очистки на декабрь

**Задача 6.**

Определите разницу в количестве отходов при обработке 30 кг свеклы в сентябре и мае.

**Вывод:** Отрадите факторы, которые необходимо учесть при определении массы нетто, брутто и отходов.....

### **Литература**

Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт. – сост.: – К.: А.С.К., 2013. – 656 с. : ил.

### **Практическая работа 7. Вариант 2**

**Тема: Определение потерь при холодной обработке сырья.**

**Цель:** Изучить процедуру расчёта сырья, при холодной обработке сырья.

**Задачи:** (Сформулировать самостоятельно)

**1.**

**2. 3.**

### **Ход урока**

**Задание:**

Произвести технологические расчёты сырья, при холодной обработке. Решить задачи.

### **Задача 1.**

В овощной цех поступило: картофеля — 410 кг, свеклы — 50 кг, моркови — 67кг, капусты белокочанной — 125 кг, лука репчатого — 25 кг. Сколько

килограмм картофеля и овощей очищенных произведет цех в мае месяце?

**Задача 2.**

На предприятие поступило 15 кг салата кочанного. Определите массу нетто после его механической обработки.

**Задача 3.**

Для выполнения производственной программы овощного цеха в январе месяце и апреле требуется: картофеля очищенного — 240 кг, моркови очищенной — 25 кг, свеклы очищенной — 35 кг, лука репчатого очищенного — 19 кг.

Определите массу брутто овощей.

**Задача 4.**

В октябре месяце в овощной цех для переработки поступили: картофель — 87 кг, помидоры свежие грунтовые — 18 кг, перец сладкий для салатов — 50 кг. Определите массу отходов при переработке картофеля и овощей.

**Задача 5.**

Первоначальный вес моркови 75 кг. Найти массу после очистки на декабрь

**Задача 6.**

Определите разницу в количестве отходов при обработке 300 кг свеклы в сентябре и мае.

**Вывод:** Отрадите факторы, которые необходимо учесть при определении массы нетто, брутто и отходов.

## **Практическая работа 8 Вариант**

### **1.**

**Тема:** Произвести перерасчёт сырья в связи с взаимозаменяемостью.

**Цель:** Овладение навыками по перерасчёту сырья в связи с взаимозаменяемостью.

**Задачи:** (Сформулировать самостоятельно)

### **1.**

2.

**Задача 1.**

Рассчитайте, какое количество томатного пюре с содержанием сухих веществ 20% понадобится, для приготовления маринада на 15 порций, если выход 1 порции 50грамм? **Задача 2.**

Рассчитайте, какое количество зелени укропа быстрозамороженного понадобится, для приготовления салата «Весна» на 25 порций? **Задача 3.**

Рассчитайте, какое количество томатной пасты с содержанием сухих веществ 40% понадобится, для приготовления маринада, для рыбы жареной под маринадом на 18 порций, если на 1 порции 50грамм? **Задача 4.**

Рассчитайте, какое количество моркови сушёной понадобится, для приготовления паштета из печени на 15 порций?

**Задача5 .**

Для пюре картофельного на 1 порцию весом 150 г надо взять по брутто 24 г молока цельного, рассчитайте сколько надо взять молока сухого на 300 порций. **Задача6.**

Для выпечки одного пирожного необходимо 2г ванилина. На предприятие завезен ванильный сахар. Определить, какое количество ванильного сахара необходимо для 30 шт.пирожных. **Задача 7.**

В детском оздоровительном санатории готовят кисель, для которого необходимо 20 кг сахара. Рассчитать, какое количество меда натурального потребуется для замены сиропа **Задача 8.**

Какое количество кофе натурального растворимого потребуется для замены 200 г кофе натурального жареного?

**ВЫВОД:** Отрадите факторы, которые необходимо учесть взаимозаменяемости сырья.....

## Практическая работа №8

Вариант 2 Тема: Произвести

**перерасчёт сырья в связи с взаимозаменяемостью**

**Цель:** Овладение навыками по перерасчёту сырья в связи с взаимозаменяемостью.

**Задачи:** (Сформулировать самостоятельно)

1.

2.

**Задача 1.**

Заменить 13.6 кг творога полужирного (содержание жира 9%) на творог нежирный.

**Задача 2.**

Какое количество растительного масла необходимо взять для приготовления 100 порций «Супа картофельного», если по рецептуре на одну порцию расходуется 10 г маргарина. **Задача 3.**

Рассчитайте, какое количество томатной пасты с содержанием сухих веществ 30% понадобится, для приготовления маринада, для рыбы жареной под маринадом на 20 порций, если на 1 порции 50грамм? **Задача 4.**

Рассчитайте, какое количество свеклы сушёной понадобится, для приготовления котлет свекольных на 15 порций, если на 1 порцию 177г свеклы? **Задача5 .**

Рассчитайте, какое количество пюре картофельного сухого понадобится, для приготовления пюре картофельного на 1 порцию, выходом 150г? **Задача6.**

Какое количество томатной пасты с содержанием сухих веществ 20% ( при отсутствии на производстве пюре) понадобится для приготовления 50 порций «Гуляша», если по рецептуре на одну порцию необходимо 20 г томатного пюре. **Задача 7.**

Рассчитайте, какое количество огурцов консервированных понадобится, для приготовления салата картофельного с огурцами на 20 порций, если на 1 порцию салата 100г?

#### **Задача 8.**

В закусочную «Пирожковую» завезли бруснику, в технологической карте на ватрушку с ягодами в фарш по закладке идет клюква, на 1 порцию – 30 г ягод. Рассчитать, какое количество брусники потребуется для замены клюквы.

**ВЫВОД:** Отрадите факторы, которые необходимо учесть взаимозаменяемости сырья.....

#### **Литература**

Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт. – сост.: – К.: А.С.К., 2013. – 656 с. : ил.

### **Практическая работа № 9**

Тема : Определение органолептических показателей холодных блюд

Цель: Изучить процедуру определения органолептических показателей холодных блюд. Задачи :

- 1.....
- 2.....

Ход работы:

#### **Методические рекомендации**

Каждый показатель качества оценивается по пятибалльной системе:

- 5 – отлично;
- 4 – хорошо;
- 3 – удовлетворительно;
- 2 – плохо;
- 1 – неудовлетворительно.

Максимальная сумма баллов 25.

Кроме того, более полная оценка качества каждого органолептического показателя блюда проводится с учетом разработанной шкалы снижения качества за обнаруженные дефекты, которая оформлена в виде таблицы 2.

Система балльной оценки

Для повышения объективности метода разработаны шкалы органолептической оценки блюд при их массовом производстве.

При наличии дефектов снижение баллов производится в соответствии со шкалой.

С реализации снимаются блюда, получившие при органолептической оценке хотя бы одну неудовлетворительную оценку показателей качества. Сумму баллов для таких блюд не подсчитывают.

**1.Если запах и вкус блюда оцениваются в 3 балла каждый, то независимо от оценок по остальным показателям блюда оценивают не выше, чем на «удовлетворительно».**

**2.С суммы баллов снимают за более низкую или более повышенную температуру отпуска холодных блюд (по сравнению с рекомендуемой) - 1 балл за каждые 10 °С.**

**3.За неаккуратность оформления блюда, подачу его в несоответствующей (по форме и размеру) посуде с суммы баллов также снимается от 1 до 2 баллов в зависимости от важности дефектов. 4.Подача блюда в загрязненной посуде оценивается на «неудовлетворительно», а блюдо снимается с реализации.** Для квалифицированного проведения бракеража и повышения его объективности используют унифицированные характеристики органолептических показателей качества блюд по группам, а также таблицы снижения балльной оценки качества за обнаруженные дефекты.

#### Характеристика органолептической шкалы

Блюда (изделия) охарактеризованы в шкалах индивидуально - в каждой шкале дана характеристика по единичным показателям на 5 баллов и описаны дефекты, снижающие оценку до 4 - 1 балла. Согласно **шкале 5 баллам** отвечает блюдо (изделие), *приготовленное полностью в соответствии с требованиями, установленными рецептурой и технологией производства, и по всем органолептическим показателям соответствующее продукции высокого качества.*

Оценка блюда (изделия) **в 4 балла** допускает незначительные или легко устранимые дефекты: *внешнего вида (некоторые изменения формы или нарезки продукта, оформления, цвета), вкуса (слегка недосолено) и т. д.* Оценка **в 3 балла** указывает на более значительные нарушения технологии приготовления блюда (изделия), но допускающие его реализацию без доработки или после доработки. На доработку направляют продукцию с легко устранимыми дефектами (*незначительные недочеты порционируемых блюд, недосол, нарушения в оформлении, частичное и слабое подгорание, неглубокие трещины и т. д.*). Оценка **в 2 балла** указывает на значительные дефекты блюда (изделия). *Блюдо не допускается в реализацию, но сохраняется возможность его переработки.* Оценка **в 1 балл** указывает на дефекты блюда (изделия), не допускающие его реализацию и переработку: посторонние, несвойственные изделию запах и вкус, несоответствующая консистенция, сильный пересол, значительное нарушение формы, явные признаки порчи, неполновесность штучных изделий и т. д.

Сумма баллов при пяти показателях	Средняя оценка	
	при шести показателях	
25 - 22	30 - 27	Отлично
Ниже 22 (до 18)	Ниже 27 (до 22)	Хорошо
Ниже 18 (до 15)	Ниже 22 (до 18)	Удовлетворительно

**Например:** смотрим сборник рецептов или ТУ (ГОСТы) на салаты и выписываем в таблицу

1

**Таблица 1**

**Органолептическая оценка блюда «Салат из моркови с орехами и медом»**

Наименование показателей	Характеристика	Оценка, баллы
Внешний вид	Нарезанная соломкой морковь, измельченные орехи, заправленная медом и клюквой	5
Цвет	Свойственный компонентам, входящий в состав салата	5
Запах	Приятный, свойственный компонентам, входящий в состав салата, без постороннего запаха.	5
Консистенция	Плотная, однородная	5
Вкус	Морковный, сладкий, без постороннего привкуса	5

**Таблица 2**

**Шкала снижения качества блюда «Салат из моркови с орехами и медом» за обнаруженные дефекты**

Наименование показателей	Характеристика дефектов	Снижение оценки, баллы
Внешний вид	-	-
Цвет	-	-
Запах	-	-
Консистенция	-	-
Вкус	Слабовыраженный	1

После проведения дегустации блюда и его оценки, с учетом снижения баллов за обнаруженные дефекты, составляется дегустационный лист.

**Дегустационный лист №1  
«Салат из моркови с орехами и медом»**

**Таблица 3**

Наименование органолептических показателей	Обнаруженные дефекты	Оценка (с учётом дефектов)
Внешний вид	-	5
Цвет	-	5
Запах	-	5
Консистенция	-	5
Вкус	-	4
Итого		24
Оценка		Отлично

**Общие данные занести в таблицу 4 и сделайте заключение о допуске продукции к реализации**

Общие данные занести в таблицу:

Таблица 4

Наименование холодных блюд	Ко ли че ст во , кг.	Количество баллов по показателям					Сумма баллов		Об щая оц е
		Вн е ш ни й ви	Цв ет	Ко нс ис те нц ия	За па х	Вк ус	По ка за те ля	сн и же ни я де фе кт ы	

Вывод, сделайте заключение о допуске продукции к реализации.

### Контрольная работа

по теме: **Технология приготовления холодных блюд**

#### Вариант №1

№ задан	Кол-во баллов	Наименование заданий
1	1	<p>Выберите компоненты, используемые для приготовления канапе с сыром :</p> <p>1.хлеб пшеничный                      4.масло сливочное                      А.1;2;4;5;6</p> <p>2.сыр    5.зелень                                      Б.1;3;4;5;6</p> <p>3.желатин                                      6.перец                                      В.1;2;3;4;6;</p>
2	1	<p>Выберите основные компоненты для приготовления салата «Витаминный» 2 вар.:</p> <p>1.морковь      4.лук зел      7.масло раст.      А.1,2;3;4;5;6;8;9</p> <p>2.капуста      5.сахар      8.лимон      Б 1;2;3;4;6;8,9</p> <p>3.перец      6.горошек      9. сметана      В.1;2;4;5;6;9</p>



3	1	<p>При приготовлении салатов следует:</p> <p>а) учитывать время варки овощей</p> <p>б) соединять горячие и холодные овощи</p> <p>в) использовать сильно разваренные овощи</p> <p>г) заправлять салаты перед подачей на стол</p>
4	2	<p>11. Канапе – это бутерброд: а) открытый; б) закрытый;</p>
5	2	<p>Напишите классификацию холодных блюд и закусок</p>
6	2	<p>Салат из белокочанной капусты заправляют</p> <p>а) сметаной</p> <p>б) заправкой</p> <p>в) растительным маслом</p>
7	2	<p>Укажите способ нарезки овощей для винегрета а) соломка б) брусочки в) кубики г)ломтики</p>
8	2	<p>Опишите технологический процесс приготовления канапе из имеющихся компонентов ( Хлеб, ветчина, сыр, зелень петрушки, масло сливочное, оливка.)</p>
9	2	<p>Составьте технологическую схему приготовления винегрета овощного.</p>
10	3	<p>Составьте технологию приготовления гарнира из овощей :морковь ,картофель, огурцы соленые, горошек консервированный, желе мясное, заправка для салатов /100г/</p>
11	1	<p>Что нужно сделать, чтобы яблоки, входящие в состав некоторых салатов и использующиеся для украшения, после очистки и нарезания не темнели?</p>
		<p>а) бланшировать</p> <p>б) хранить в подкисленной воде</p> <p>в) посыпать сахаром</p>

12	1	Продукты: курица, картофель отварной, огурцы, капуста цветная отварная, помидоры, сельдерей, спаржа, салат, майонез, крабы входят в салат а) «Столичный» б) Мясной в) С птицей
----	---	---

Критерии оценки: 19-20 баллов – оценка «5», 16-18 баллов – оценка «4», 14-15 баллов – оценка «3», 13 баллов и меньше – оценка «2».

Примечание: при составлении технологической схемы указать первичную обработку сырья, предварительные тепловые обработки с указанием температурного режима и способ отпуска.

### Контрольная работа

#### по теме: Технология приготовления холодных блюд

##### Вариант №2

№ задан	Кол-во баллов	Наименование заданий
1	1	Выберите части компоненты, используемые для приготовления студня говяжьего: 1.яблоко                      4.хлеб                      А.2;3;5;6; 2.лук                            5.коренья                      Б.1;2;4;5; 3.желатин                      6.чеснок                      В.1;2;5;6;
2	1	Выберите основные компоненты для приготовления салата «Столичный»: 1.картофель                      4.мясо куры                      А.1;2;4;6; 2.огурецсол.                      5.помидор                      Б.2;3;4;6; 3.редис                            6.яйцо                      В.2;4;5;6;
3	1	Какой хлеб используют для приготовления бутербродов. а) пшеничный б) ржаной в) пшеничный и ржаной

4	2	На чем подают бутерброды: выбрать несколько ответов
		А)тартинки Б)печенье В) хлеб пшеничный Г)греники Д)все варианты верны
5	2	Сколько времени могут храниться овощные наборы для салатов, закусок, гарниров из вареных овощей А)30 мин Б)12ч В)1ч
6	2	Салат-коктейль – это: а) нарезанные продукты для салата, уложены в креманку слоями не перемешивая, политы майонезом. б) нарезанные продукты перемешаны, политы майонезом; в) нарезанные продукты перемешаны, заправлены майонез
7	2	Укажите способ нарезки овощей для салата «Мясного»: а) соломка, б) брусочки в) кубики
8	2	Опишите технологический процесс приготовления канапе из имеющихся компонентов ( Хлеб, корнишоны масло сливочное, сёмга, помидор «Черри»/
9	2	Составьте технологическую схему приготовления салата «Летний»
10	3	Составьте технологию приготовления гарнира из овощей :салат из капусты, огурцы свежие (50/50)
11	1	Мясо для салата мясного: а) отваривают, жарят; б) жарят, запекают; в) отваривают, запекают;
12	1	Для сохранения витаминов в овощах следует: а) очищенные овощи держать в холодной воде б) при тепловой обработке закладывать овощи в холодную воду в) при тепловой обработке закладывать овощи в кипящую воду

Критерии оценки: 19-20 баллов – оценка «5», 16-18 баллов – оценка «4», 14-15 баллов – оценка «3», 13 баллов и меньше – оценка «2».

Примечание: при составлении технологической схемы указать первичную обработку сырья, предварительные тепловые обработки с указанием температурного режима и способ отпуска.

**Критерии и нормы оценки (за выполнение практического задания –  
решение задачи):**

**Оценка 5 (отлично)** - ставится, если студент грамотно выполняет решение производственных задач, в соответствии с алгоритмом.

**Оценка 4 (хорошо)** - ставится, если студент выполняет практическое задание, удовлетворяющие тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает единичные ошибки в арифметических расчётах.

**Оценка 3 (удовлетворительно)** - ставится, если студент при выполнении задания допускает три ошибки.

**Оценка 2 (неудовлетворительно)** - ставится, если студент с заданием не справился.

**Тема 2.1 Технология приготовления холодных закусок**

**Контрольные вопросы для проведения устных и письменных опросов:**

1. Технология приготовления лёгких и сложных холодных закусок из овощей. Ассортимент, технологический процесс приготовления, требования к качеству.

2. Технология приготовления лёгких и сложных холодных закусок из рыбы. Ассортимент, технологический процесс приготовления, требования к качеству.

3. Технология приготовления лёгких и сложных холодных закусок из мяса. Ассортимент, технологический процесс приготовления, требования к качеству.

4. Технология приготовления лёгких и сложных холодных закусок из птицы.

5. Составить технологическую схему приготовления желе мясного.

6. Технология приготовления холодных соусов и желе. Ассортимент, технология приготовления (схема), требования к качеству.

7. Составить технологические схемы приготовления холодных закусок: студень мясной.

8. Составить технологические схемы приготовления холодных закусок: яйцо под майонезом.

9. Составить технологические схемы приготовления холодных закусок: рыба заливная.

### **Карточка 1.**

**Тема:** Приготовление закусок из рыбы.

**Задание:** Запишите последовательность технологических операций при приготовлении рыбы под маринадом.

<b>№ операции</b>	<b>Наименование операции</b>
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	

### **Карточка 2.**

**Тема:** Приготовление закусок из мяса.

**Задание:** Запишите последовательность технологических операций при приготовлении студня мясного.

№ операции	Наименование операции
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	

### **Карточка 3.**

**Тема:** Приготовление закусок из рыбы.

**Задание:** Запишите последовательность технологических операций при приготовлении сельдь рубленая.

№ операции	Наименование операции
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	

### **Карточка 4.**

**Тема:** Приготовление закусок из овощей.

**Задание:** Запишите последовательность технологических операций при приготовлении икра баклажанная.

№ операции	Наименование операции
1	
2	
3	
4	
5	

6	
7	
8	

### Карточка 5.

**Тема:** Приготовление горячих закусок.

**Задание:** Запишите последовательность технологических операций при приготовлении закуски грибы в сметане.

№ операции	Наименование операции
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	

### Карточка 6.

**Тема:** Приготовление холодных закусок.

**Задание:** Отметьте знаком «х» продукты, входящие в состав холодных закусок.

Продукты	Икра грибная	Редька с маслом	Рыба заливная	Студень говяжий
Говядина				
Яйцо				
Лук репчатый				
Грибы				
Редька				
<b>Масло растительное</b>				
<b>Рыба</b>				
<b>Желатин</b>				
<b>Майонез</b>				
<b>Морковь</b>				
<b>Уксус</b>				

**Тема:** Холодные закуски

**Тест**

## **Вариант1**

### **1. Паштет из гусиной или утиной печени:**

- А) фуа – гра Б) рулада
- В) галантин Г) карпаччо

### **2. Овощной салат с брынзой:**

- А) Цезарь Б) Оливье В)
- Греческий Г) Европейский

### **3. Каперсы – это:**

- А) маринованные помидорчики Б) консервированные почки В)
- консервированные огурчики Г) набор мелких овощей

### **4. Семгу малосольную отпускают с:**

- А) отварным картофелем Б) свежими овощами
- В) сливочным маслом, зеленью Г) с заправкой на растительном масле

### **5. Для приготовления ростбифа используют:**

- А) свинину Б) говядину
- В) индейку Г) осетрину

### **6. Стаканчики из слоеного теста**

- А) валованы Б) крутоны
- В) тарталетки Г) тимбали

### **7. Основной соус, подаваемый к мясным холодным блюдам:**

- А) хрен Б) соевый
- В) южный Г) винегрет

### **8. Бульон для заливного осветляют:**

- А) яичным белком Б) яичным желтком
- В) морковью Г) зеленью



**9. Тарталетки для подачи салатов приготавливают из теста:**

- А) бисквитного Б) слоеного
- В) заварного Г) сдобного

**10. Температура хранения продуктов для холодных закусок:**

- А) 0- +6<sup>0</sup> С Б) +10-+12<sup>0</sup> С
- В) +14-+18<sup>0</sup> С Г) +20-+25<sup>0</sup> С

**Тема: Холодные закуски**

**Тест**

**Вариант1**

**1. Салат « Столичный» готовят с:**

- А) птицей Б) мясом
- В) рыбой Г) грибами

**2. Для ассорти используют продуктов не менее:**

- А) двух видов Б) трёх видов
- В) четырёх видов Г) пяти видов

**3. Канapé – это бутерброд:**

- А) открытый Б) закрытый В)
- закусочный Г) горячий

**4. Другое название рулетов:**

- А) рогалики Б) штрудель
- В) тимбали Г) террины

**5. Галантин – это фаршированная:**

- А) курица Б) рыба
- В) устрица Г) утка

**6. Желатин для заливных блюд замачивают:**

- А) 20-30 мин Б) 1-1,5 часа

В) 2-3 часа Г) 4-5 часов

7. **Чеснок добавляют в блюдо:**

А) заливное Б) студень

В) паштет Г) галантин

8. **Анчоус – это:**

А) почки кустарника Б) вид твердого сыра

В) яблоко Г) килька

9. **Корзиночки из пресного сдобного теста:**

А) валованы Б) крутоны

В) тарталетки Г) тимбали

10. **Температура подачи холодных блюд и закусок:**

А) 2-4°C Б) 6-8°C

В) 10-14°C Г) 20-25°C **Критерии**

**оценки:**

**Оценка 5 (отлично)** – студент свободно владеет теоретическим материалом, видит межпредметные связи, способен иллюстрировать теоретические проблемы практическими примерами, обосновывать свои суждения, ответ отличается профессиональной культурой, логично строит ответ.

**Оценка 4 (хорошо)** – ставится, если обучающийся показывает знания и умения, удовлетворяющие требованиям, что и для оценки «5», но допускает единичные ошибки; показывает средний уровень репродуктивных умений; допускает неточности в составлении алгоритма; аргументирует свою позицию.

**Оценка 3 (удовлетворительно)** – ставится, если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений темы, но: показывает уровень репродуктивных умений ниже среднего; неправильно составляет алгоритм, не может аргументировать свою позицию.

**Оценка 2 (неудовлетворительно)** - студент имеет разрозненные бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в технологическом процессе приготовления полуфабрикатов, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

## Практические работы

### Практическая работа №10

#### Вариант 1

Тема : Расчет рецептур для приготовления холодных закусок.

Цель: Овладение навыками по расчету сырья для приготовления холодных закусок.

Задачи :

- 1.....
- 2.....

#### Ход работы

#### Задание 1

Произвести расчет сырья массой брутто и нетто для приготовления маринованной свеклы, на заданный выход. Брутто рассчитать по сентябрю. Данные занесите в таблицу.

Наименование сырья	Выход ,в г				
	Брутто На 1 порц	Нетто На 1 порц	нетто		
			10	20	50

Выход		100г			

## Задание 2

Произвести расчет массой брутто для приготовления помидор ,фаршированных яйцом и луком, по 3 колонке,на заданное количество порций. Данные занести в таблицу.

Наименование	Кол-во порций			
	10	20	80	15
ВЫХОД	150	75	200	100

## Задание 3

Произвести расчет массой брутто и нетто для приготовления ассорти рыбное на заданное количество порций . Овощи рассчитать по апрелю.Данные занести в таблицу.

Наименование сырья	Кол-во порций 1 порц.		10		20	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Выход		125				

## Задание 4

Произвести расчет сырья для приготовления желе рыбного по 3 колонке, на заданный выход. Данные занести в таблицу.

Наименование сырья	Кол-во порций			
	брутто	нетто	брутто	нетто
ВЫХОД		125		75

## Задание 5

Заполните технологическую карту, «Язык заливной»,произведя расчет продуктов на10 и 20 порций

Технологическая карта № 1

Продукты	Масса на количество порций					
	1порц.	1	10	10	20	20

	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
<b>Выход</b>		<b>100</b>				

### Задание 6

Заполните технологическую карту «Сельдь с картофелем и маслом », картофель рассчитать с т.о. по ноябрю.

Продукты	Масса на количество порций					
	1 порция	1	10	10	75	75
	Брутто	нетто	брутто	Нетто	Брутто	нетто

Вывод: отразите факторы, которые необходимо учесть при расчете сырья для приготовления холодных закусок.....

### Литература

Здобнов А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт. – сост.: – К.: А.С.К., 2013. – 656 с. : ил.

## Практическая работа № 10

### Вариант 2

Тема : Расчет рецептов для приготовления холодных закусок

Цель: Овладение навыками по расчету сырья для приготовления холодных закусок.

Задачи :

1.....

2.....

## Ход работы

### Задание 1

Произвести расчет сырья массой брутто и нетто для приготовления салата из редьки с овощами со сметаной, на заданный выход. Брутто рассчитать по сентябрю. Данные занесите в таблицу.

Наименование сырья	Выход ,в г				
	Брутто На 1 порц	Нетто На 1 порц	нетто		
			10	20	50
Выход		150г			

### Задание 2

Произвести расчет массой брутто для приготовления икры овощной, на заданное количество порций. Данные занести в таблицу.

Наименование	Кол-во порций			
	10	20	80	15
ВЫХОД	75	75	100	100

### Задание 3

Произвести расчет массой брутто и нетто для приготовления рыбы жареной под маринадом по 3 колонке, и маринад № 827,рыбу рассчитать по треске на заданное количество порций. Данные занести в таблицу.

Наименование сырья	Кол-во порций 1 порц.		10		20	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Выход		105				

### Задание 4

Произвести расчет сырья для приготовления желе мясного по 3 колонке, на заданный выход. Данные занести в таблицу.

Наименование сырья	Кол-во порций			
	брутто	нетто	брутто	нетто
ВЫХОД		100		75

### Задание 5

Заполните технологическую карту, салат «ассорти мясное», производя расчет продуктов на 10 и 20 порций по 2 колонке

**Технологическая карта № 1**

Продукты	Масса на количество порций					
	1 порция	1	10	10	20	20
	Брутто	нетто	брутто	Нетто	Брутто	нетто
<b>Выход</b>		<b>100</b>				

### Задание 6

Заполните технологическую карту «Паштет из печени »

Продукты	Масса на количество порций					
	1 порция	1	10	10	75	75
	Брутто	нетто	брутто	Нетто	Брутто	нетто
Выход		30				

Вывод: отразите факторы, которые необходимо учесть при расчете сырья для приготовления холодных закусок.....

### Литература

Здобнов А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт. – сост.: – К.: А.С.К., 2013. – 656 с. : ил.

## **Практическая работа №11**

### **Вариант 1**

**Тема: Определение потерь при тепловой обработке сырья.**

**Цель:** Изучить процедуру расчёта сырья, при тепловой обработке сырья холодных закусок

**Задачи:** (Сформулировать самостоятельно)

- 1.
- 2.
- 3.

**Ход урока**

**Задание:**

Произвести технологические расчёты сырья, при тепловой обработке. Решить задачи.

### **Задача 1.**

Определить сколько порций трески жареной для рыбы жареной под маринадом (филе с кожей и без костей, треска неразделанная) получится из 15 кг рыбы мелкого размера, выход 1 порции жареной рыбы 50 г? **Задача 2.**

Определить массу отварной свеклы для свеклы маринованной в сентябре месяце, если масса неочищенной свеклы 10кг

### **Задача 3.**

Определить сколько порций кальмара отварного получится из 5 кг кальмара мороженного разделанного (тушка) с кожицей, выход 1 порции вареного кальмара 100 г?

### **Задача 4.**

Определите потери массы при варке 17 кг языка говяжьего для заливного.

### **Задача 5.**

Определите потери массы при варке 10 кг говядины крупными кусками для ассорти мясного **Задача 6.**



Определите выход баранины отварной крупными кусками, для мяса заливного, если в цех поступило 10 кг полуфабриката.

**ВЫВОД:** Отрадите факторы, которые необходимо учесть при определении массы нетто, брутто и отходов и взаимозаменяемости продуктов.

## **Литература**

Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт. – сост.: – К.: А.С.К., 2013. – 656 с. : ил.

## **Практическая работа № 11**

### **Вариант 2**

**Тема: Определение потерь при тепловой обработке сырья.**

**Цель:** Изучить процедуру расчёта сырья, при тепловой обработке сырья холодных закусок

**Задачи:** (Сформулировать самостоятельно)

- 1.
- 2.
- 3.

**Ход урока**

**Задание:**

Произвести технологические расчёты сырья, при тепловой обработке. Решить задачи.

### **Задача 1.**

Определить сколько порций трески жареной для рыбы жареной под маринадом (филе с кожей и без костей, треска неразделанная) получится из 15 кг рыбы мелкого размера, выход 1 порции жареной рыбы 75 г? **Задача 2.**

Определить массу отварной свеклы для свеклы маринованной в сентябре месяце, если масса неочищенной свеклы 7кг **Задача 3.**

Определить сколько порций кальмара отварного получится из 7 кг кальмара мороженного разделанного (тушка) с кожицей, выход 1 порции вареного кальмара 100 г?

**Задача 4.**

Определите потери массы при варке 20 кг языка говяжьего для заливного.

**Задача 5.**

Определите потери массы при варке 25 кг говядины крупными кусками для ассорти мясного **Задача 6.**

Масса куриного филе для фарширования 53 г на порцию. Потери при тепловой обработке 27% . Определите массу при припускании.

**Вывод:** Отрадите факторы, которые необходимо учесть при определении массы нетто, брутто и отходов и взаимозаменяемости продуктов.

**Литература**

Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт. – сост.: – К.: А.С.К., 2013. – 656 с. : ил.

**Практическая работа №12**

**Вариант 1**

**Тема: Определение потерь при холодной обработке сырья.**

**Цель:** Изучить процедуру расчёта сырья, при холодной обработке сырья.

**Задачи:** (Сформулировать самостоятельно)

- 1.
- 2.
- 3.

**Ход урока**

**Задание:**

Произвести технологические расчёты сырья, при холодной обработке. Решить задачи.

### **Задача 1.**

Определить количество отходов при обработке на чистое филе 17 кг трески неразделанной мелкого размера, найти массу полуфабриката для припускания? **Задача 2.**

Найти вес нетто 30 порций крабов при закладке сырья весом брутто на 1 порцию 70 г. **Задача 3.**

Сколько потребуется окорока копчено-вареного со шкурой, чтобы получить 65 порций окорока весом по 50 г?(вес нетто и брутто) **Задача 4.**

Сколько судака крупного надо взять, чтобы приготовить 120 порций судака заливного по колонке № 1? (масса нетто 96г на 1 порцию) **Задача 5.**

Определите массу брутто колбасы п/к массой 30г.

### **Задача 6.**

Определите разницу в количестве отходов сыра голландского и латвийского при 50г по нетто **Задача 7.**

Сколько очищенных помидор для фарширования получится при обработке 8 кг?

**Вывод:** Отрадите факторы, которые необходимо учесть при определении массы нетто, брутто.

### **Литература**

Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт. – сост.: – К.: А.С.К., 2013. – 656 с. : ил.

### **Практическая работа №12 Вариант**

2

**Тема:** Определение потерь при холодной обработке сырья.

**Цель:** Изучить процедуру расчёта сырья, при холодной обработке сырья.

**Задачи:** (Сформулировать самостоятельно)

- 1.
- 2.
- 3.

**Ход урока**

**Задание:**

Произвести технологические расчёты сырья, при холодной обработке. Решить задачи.

**Задача 1.**

Определить массу брутто консервов в масле, где масса нетто 55г **Задача**

**2.**

Сколько очищенных баклажанов для фарширования получится при обработке 5 кг? **Задача 3.**

Сколько потребуется окорока копчено-вареного со шкурой и костями, чтобы получить 65 порций окорока весом по 100 г?(вес нетто и брутто) **Задача 4.**

Сколько судака крупного надо взять, чтобы приготовить 120 порций судака заливного по колонке № 1? (масса нетто 91г на 1 порцию) **Задача 5.**

Определить количество отходов при обработке на чистое филе 20 кг трески неразделанной мелкого размера, найти массу полуфабриката для припускания?

**Задача 6.**

Определите массу брутто колбасы одесской массой 25г. **Задача**

**7.**

Определите массу брутто кеты соленой (филе) при массе нетто 20г

**Вывод:** Отрадите факторы, которые необходимо учесть при определении массы нетто, брутто.

**ВЫВОД:** Отрадите факторы, которые необходимо учесть при определении потерь при холодной обработке.....

## **Литература**

Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт. – сост.: – К.: А.С.К., 2013. – 656 с. : ил.

## **Практическая работа №13**

### **Вариант 1**

**Тема:** Произвести перерасчёт сырья в связи с взаимозаменяемостью

**Цель:** Изучить процедуру расчёта сырья, при взаимозаменяемости сырья для холодных закусок

**Задачи:** (Сформулировать самостоятельно)

- 1.
- 2.
- 3.

**Ход урока**

**Задание:**

Произвести перерасчёт сырья в связи с взаимозаменяемостью

Решить задачи. **Задача 1.**

Сколько нужно взять сушеных овощей, если для приготовления блюд

требуется 85 кг свежей моркови, 20 кг репчатого лук. **Задача 2.**

На предприятии отсутствует яйца. Рассчитать, какое количество яичного порошка понадобится, если яиц необходимо 40 кг. **Задача 3.**

Рассчитать, какое количество сушеных белых грибов необходимо для замены 20 кг шампиньонов свежих. **Задача 4.**

Рассчитать для соуса майонеза с томатом и луком используют томатное пюре выходом 100г. Произвести замену на томатную пасту с содержанием сухих веществ 25-30% **Задача 5.**

Рассчитать замену огурцов соленых для соуса майонеза с корнишонами на огурцы маринованные, где огурцов по нетто 13г;рассчитать брутто.

#### **Задача 6.**

На предприятии нужно приготовить 40 порций капусты тушеной, т.к свежую не завезли, но есть сушеные овощи, 1 порция соуса=150г. **Задача 7.**

Какое количество масла растительного для пассирования грибов в соусе грибном необходимо взять для приготовления 100 порций, т. к в рецептуре берется маргарин столовый, (1 порция соуса=50г).

**Вывод:** Отрадите факторы, которые необходимо учесть при определении массы нетто, брутто и отходов и взаимозаменяемости продуктов.

### **Литература**

Здобнов А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт. – сост.: – К.: А.С.К., 2013. – 656 с. : ил.

## **Практическая работа №13**

### **Вариант 2**

**Тема:** Произвести перерасчёт сырья в связи с взаимозаменяемостью

**Цель:** Изучить процедуру расчёта сырья, при взаимозаменяемости сырья для холодных закусок

**Задачи:** (Сформулировать самостоятельно)

- 1.
- 2.
- 3.

**Ход урока**

**Задание:**

Произвести перерасчёт сырья в связи с взаимозаменяемостью

Решить задачи. **Задача 1.**

Сколько нужно взять сушеных овощей, если для приготовления блюд

требуется 100 кг свежей моркови, 35 кг репчатого лук. **Задача 2.**

На предприятии отсутствует яйца. Рассчитать, какое количество яичного порошка понадобится, если яиц необходимо 25 кг. **Задача 3.**

Рассчитать, какое количество сушеных белых грибов необходимо для замены 8 кг шампиньонов свежих.

#### **Задача 4.**

Рассчитать для соуса майонеза с томатом и луком используют томатное пюре выходом 100г. Произвести замену на томатную пасту с содержанием сухих веществ 20% **Задача 5.**

Рассчитать замену огурцов соленых для соуса майонеза с корнишонами на огурцы маринованные, где огурцов по нетто 7,5г; рассчитать брутто. **Задача 6.**

На предприятии нужно приготовить 20 порций капусты тушеной, т.к свежую не завезли, но есть сушеные овощи, 1 порция = 100г. **Задача 7.**

Какое количество масла растительного для пассирования грибов в соусе грибном необходимо взять для приготовления 100 порций, т. к в рецептуре берется маргарин столовый, (1 порция соуса = 75г).

**Вывод:** Отрадите факторы, которые необходимо учесть при определении массы нетто, брутто и отходов и взаимозаменяемости продуктов.

#### **Литература**

Здобнов А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт. – сост.: – К.: А.С.К., 2013. – 656 с. : ил.

## Практическая работа №14

**Тема:** Разработка ассортимента сложных холодных блюд и закусок. **Цель:** Изучить процедуру разработки ассортимента сложных холодных блюд и закусок

**Задачи:** (Сформулировать самостоятельно)

- 1.
- 2.
- 3.

Наименование сырья	Масса брутто, г, 1 порц	Масса нетто, г, 1 порц.	Масса готового продукта	Маса нетто на 10 порций
--------------------	----------------------------	----------------------------------	-------------------------------	-------------------------------

**Ход урока**

**Задание:**

1. Разработать технологическую карту на салат
2. Дать название блюда
3. Описать технологический процесс приготовления
4. Рассчитать брутто и нетто, пищевую и энергетическую ценность

блюда **Задание 1.**

В 100г продукта	Б	Ж	У				



Капуста свежая	1,8	0,2	4,7				
Огурец свежий	0,59	0,16	2,16				
Лук реп.	1,4	0,2	8,2				
Кукуруза конс.	1,95	0,5	15,41				
Грудка куры	25,78	3,07	0,42				
Яйцо	12,82	11,62	0,7				
Соль	-	-	-				
Масло раст.	-	99,9	-				
Выход				100			
Информация о пищевой ценности :белки- жиры - углеводы - калорийность –							

Сделать вывод:

**Отварная курица 140 гр . В 100**

граммах курицы содержится

Б – 18,2 грамма

Ж – 18,4 грамма У

– 0,7 грамма

В 140 граммах курицы:

Белка  $18,2 \cdot 1,4 = 25,48$  грамма

Жиров  $18,4 \cdot 1,4 = 25,76$  грамма

Углеводов  $0,7 \cdot 1,4 = 0,98$  грамма

Потери при т.о.

Белки 6%, $(100-6=94)$

Жиры 12%, $(100-12=88)$

Углеводы 9%, $(100-9=91)$

Далее суммируя коэффициент усвояемости и потери продуктов при варке, рассчитываем фактическую энергетическую ценность отварной курицы

Умножаем на коэффициент ,учитывающий усвояемость

Белки  $101,92 \text{ ккал} * (100-6)/100 = 95,8 \text{ ккал}$

Жиры  $231,84 \text{ ккал} * (100-12)/100 = 204 \text{ ккал}$

Углеводы  $3,68 * (100-9)/100 = 3,35 \text{ ккал}$

Фактическая энергетическая ценность 140 грамм отварной курицы равна:  $95,8 + 204 + 3,35 = 303 \text{ ккал}$ .

### **Литература**

Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт. – сост.: – К.: А.С.К., 2013. – 656 с. : ил.

**Критерии и нормы оценки (за выполнение практического задания –  
решение задачи):**

**Оценка 5 (отлично)** - ставится, если студент грамотно выполняет решение производственных задач, в соответствии с алгоритмом.

**Оценка 4 (хорошо)** - ставится, если студент выполняет практическое задание, удовлетворяющие тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает единичные ошибки в арифметических расчётах.

**Оценка 3 (удовлетворительно)** - ставится, если студент при выполнении задания допускает три ошибки.

**Оценка 2 (неудовлетворительно)** - ставится, если студент с заданием не справился.

### **Материалы к контрольной работе**

#### **Пояснительная записка**

Цель: определение уровня сформированности знаний и умений по МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

определить уровень репродуктивных умений;

– способствовать формированию алгоритмического мышления; –

определить уровень системности усвоения знаний.

Форма контрольной работы: варианты заданий в тестовой форме.

Время выполнения: 90 минут.

#### **Критерии и нормы оценки:**

«5» - ставится, если студент правильно соотносит понятия и их характеристики; обнаруживает понимание материала; показывает высокий уровень репродуктивных умений; показывает алгоритмические умения; доказывает свою точку зрения и аргументирует свою позицию;

«4» - ставится, если студент показывает знания и умения, удовлетворяющие требованиям, что и для оценки «5», но допускает

единичные ошибки; показывает средний уровень репродуктивных умений; допускает неточности в составлении алгоритма; аргументирует свою позицию.

«3» - ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений темы, но: показывает уровень репродуктивных умений ниже среднего; неправильно составляет алгоритм, не может аргументировать свою позицию.

«2» - ставится, если студент обнаруживает незнание большей части изучаемого материала, показывает низкий уровень репродуктивных умений, не выполняет большую часть заданий.

### Контрольная работа

#### по теме: Технология приготовления холодных блюд и закусок

##### *Вариант №1*

№ задан	Баллы	Наименование заданий
1	1	Для икры овощной, баклажанной баклажаны а) припускают б) обжаривают в) запекают г) отваривают
2	1	Выберите основные компоненты для приготовления салата из моркови с яблоками: 1.морковь                      4.лук                                      А.1;2;5;6; 2.яблоки                        5.сметана                                Б.2;3;4;6; 3.редис                         6.сахар                                    В.2;4;5;6;
3	1	При оформлении блюда «Рыба жареная под маринадом» жареную рыбу а) укладывают на маринад б) заливают маринадом в) маринад укладывают сбоку

4	2	Укажите, способы тепловой обработки мяса для приготовления холодных блюд. А-отварного,Б-запеченого,В-жареного.Г- все верны.
5	2	Дайте характеристику заправок для салатов, данные занесите в таблицу./Наименование заправки, состав , кулинарное использование/
6	2	Укажите последовательность приготовления блюда «Сельдь с гарниром» 1) сельдь нарезать кусочками 2) подать 3) вареные морковь, картофель, свеклу нарезать кубиками 4) украсить листьями салата или веточками зелени 5) свежие огурцы, помидоры нарезать ломтиками или дольками 6) лук нарезать кольцами 7) гарнир выложить букетами 8) сельдь полить салатной заправкой 9) сельдь слабосоленую разделить на чистое филе
7	2	Овощи: капуста свежая, морковь, зеленый лук, сметана, яблоки входят в салат а) из капусты б) «Весна» в) «Витаминный»
8	3	Опишите технологический процесс приготовления канapé из имеющихся компонентов ( Хлеб, семга соленая, икра паюсная, осетр, масло сливочное.
9	3	Составьте технологическую схему приготовления языка заливной
10	3	Составьте алгоритм приготовления раки по- русски .

Критерии оценки: 19-20 баллов – оценка «5», 16-18 балов – оценка «4», 14-15 баллов – оценка «3», 13 баллов и меньше – оценка «2».

Примечание: при составлении технологической схемы указать первичную обработку сырья, предварительные тепловые обработки с указанием температурного режима и способ отпуска.

### **Контрольная работа** **по теме: Технология приготовления холодных блюд и закусок**

#### *Вариант №2*

№	Баллы	Наименование заданий
---	-------	----------------------

задан														
1	1	<p>Выберите компоненты, используемые для приготовления студня говяжьего:</p> <table> <tr> <td>1.говядина</td><td>5. субпродукты</td><td>A.2;3;5;6;7;8</td></tr> <tr> <td>2.лук</td><td>6.коренья</td><td>Б.1;2;4;5;6;7</td></tr> <tr> <td>3.желатин</td><td>7.чеснок</td><td>В.1;2;3;5;6;</td></tr> <tr> <td>4.хлеб</td><td>8. специи</td><td></td></tr> </table>	1.говядина	5. субпродукты	A.2;3;5;6;7;8	2.лук	6.коренья	Б.1;2;4;5;6;7	3.желатин	7.чеснок	В.1;2;3;5;6;	4.хлеб	8. специи	
1.говядина	5. субпродукты	A.2;3;5;6;7;8												
2.лук	6.коренья	Б.1;2;4;5;6;7												
3.желатин	7.чеснок	В.1;2;3;5;6;												
4.хлеб	8. специи													
2	1	<p>Какое филе рыбы используют для блюда «Рыба жареная под маринадом»?</p> <p>а) филе с кожей и костью</p> <p>б) чистое филе</p> <p>в) филе с кожей без костей</p>												
3	1	<p>Определите дополнительные ингредиенты для соуса майонез:</p> <table> <tr> <td>1.мука</td><td>4.хрен</td><td>A.2;3;4;5;</td></tr> <tr> <td>2.корнишоны</td><td>5.сметана</td><td>Б.1;3;4;6;</td></tr> <tr> <td>3.желе</td><td>6.яйцо</td><td>В.1;2;3;4;</td></tr> </table>	1.мука	4.хрен	A.2;3;4;5;	2.корнишоны	5.сметана	Б.1;3;4;6;	3.желе	6.яйцо	В.1;2;3;4;			
1.мука	4.хрен	A.2;3;4;5;												
2.корнишоны	5.сметана	Б.1;3;4;6;												
3.желе	6.яйцо	В.1;2;3;4;												
4	2	<p>Для варки мяса при приготовлении блюда «Мясо отварное холодное с гарниром» используют а) лопатку говядины</p> <p>б) толстый и тонкий край</p> <p>в) покромку второй категории</p>												
5	2	<p>Дайте характеристику холодных закусок из сельди , данные занесите в таблицу./Наименование закусок, состав, оформление/</p>												
6	2	<p>По набору продуктов составить технологическую схему 10 изготовления фарша для блюда «Птица фаршированная (галантин)»:</p> <p>Молоко</p> <p>Яйца</p> <p>Свинина</p> <p>Мякоть птицы</p> <p>Шпик</p> <p>Фисташки или зеленый горошек</p> <p>столовый</p> <p>Соль, перец, мускатный орех</p>												
7	2	<p>Соус – это.....</p> <p>Виды холодных соусов.....</p>												

8	3	Составить технологическую схему приготовления Ростбиф с гарниром
9	3	Составьте технологическую схему приготовления салата «Летний»
10	3	Составьте технологическую схему приготовления рыбы заливной 2-м способом.

Критерии оценки: 19-20 баллов – оценка «5», 16-18 баллов – оценка «4», 14-15 баллов – оценка «3», 13 баллов и меньше – оценка «2».

Примечание: при составлении технологической схемы указать первичную обработку сырья, предварительные тепловые обработки с указанием температурного режима и способ отпуска.

Критерии оценки: 19-20 баллов – оценка «5», 16-18 баллов – оценка «4», 14-15 баллов – оценка «3», 13 баллов и меньше – оценка «2».

Примечание: при составлении технологической схемы указать первичную обработку сырья, предварительные тепловые обработки с указанием температурного режима и способ отпуска.

### **Тема 3.1 Сервировка и подача холодных блюд и закусок**

#### **Контрольные вопросы для проведения устных и письменных опросов:**

1. Методы и способы подачи холодных блюд и закусок.
2. Перечислите правила расстановки закусок.
3. Последовательность сервировки стола.
4. Продемонстрируйте методы подачи блюд и закусок.
5. Составьте схемы расстановки посуды.
6. Перечислите посуду, которую используют для отпуска бутербродов.
7. Перечислите посуду, которую используют для отпуска закусок из рыбы.
8. Перечислите посуду, которую используют для отпуска закусок из мяса.
9. Перечислите посуду, которую используют для отпуска ассорти мясного.

- 10.Перечислите посуду, которую используют для отпуска зернистой икры.
- 11.Перечислите посуду, которую используют для отпуска горячих закусок.
- 12.Перечислите посуду, которую используют для отпуска ассорти рыбного.

### **Самостоятельная работа 1**

#### **Карточка 1**

1. Написать методы подачи рыбных блюд и закусок .
2. Как сервируют стол при подаче холодных блюд и закусок.

### **Самостоятельная работа 1**

#### **Карточка 2 1.**

- Написать методы подачи заливного поросенка.
2. Как располагают ручки приборов.

### **Самостоятельная работа 1**

#### **Карточка 3**

1. Написать методы подачи птицы .
2. Что надо сделать ,если гости сделали большой заказ, и на столе не хватает места для всех холодных блюд....

### **Самостоятельная работа 1**

#### **Карточка 4 1.**

- Написать методы подачи масла сливочного.
2. В чем подают холодные блюда ?

### **Самостоятельная работа 1**

#### **Карточка 5**

1. Написать последовательность подачи холодных блюд и напитков, подачи.

### **Самостоятельная работа 1**

#### **Карточка 6**

1. Написать методы подачи салат - коктейлей, сыра.
2. Когда ставят холодные закуски при сервировке стола.



### **Самостоятельная работа 1**

#### **Карточка 7**

1. Написать методы подачи тарталеток и канапе.
2. Как кладут приборы для раскладывания салата .

### **Самостоятельная работа 1**

#### **Карточка 8**

1. Написать методы подачи ассорти из соленых и маринованных овощей.
2. Какие приборы используют, когда выбрана холодная закуска из рыбы .

### **Самостоятельная работа 1**

#### **Карточка 9**

1. Написать методы подачи салатов, маринованных фруктов и овощей.
2. За столом сидят 4-6 человек.....(продолжить).

### **Самостоятельная работа 1**

#### **Карточка 10**

1. Написать методы подачи ассорти из свежих овощей , tподачи горячих закусок.
2. Как подают горячие закуски , что в этом предусматривается?

#### **Карточка – задание 1.**

Задание: под цифрами напишите название посуды и приборов для подачи холодных блюд и закусок.



А.тарелку для рыбы;

Б. менажницу;

В.тарелку-кокиль.

2.Закусочная тарелка имеет диаметр:

А.20 см ;

Б.18 см ;

В.16 см;

Г.22 см .

3.Десертная тарелка имеет диаметр:

А.от 18 до 20 см;

Б.от 20 до 22 см;

В.от 26 до 28 см.

4.Вазы салатные диаметром 24 см применяют:

А.при индивидуальном обслуживании;

Б.при обслуживании приемов;

В.при групповом обслуживании.

5.Керамическая посуда применяется:

А.на предприятиях с национальной кухней;

Б.в кафе, барах;

В.в ресторанах.

6. В какой последовательности осуществляется сервировка стола?

1 скатерть, приборы, стекла, специи, цветы 2 скатерть, стекло, тарелки 3  
скатерть, тарелки, приборы, цветы, специи

4 скатерть, тарелки, приборы, стекла, салфетки, специи, цветы.

#### **Карточка – задание 4.**

**Выберите правильный ответ.**

#### **Тест 2.**

**1.Подберите посуду для индивидуальной подачи следующих блюд:**

- |                      |                       |
|----------------------|-----------------------|
| 1. сельдь рубленая;  | а) закусочная тарелка |
| 2. шпроты            | б) икорница           |
| 3. овощи натуральные | в) лоток              |
| 4. икра зернистая    | г) салатник           |

**2.Подберите посуду для банкетной подачи следующих блюд:**

- |                                    |                                |
|------------------------------------|--------------------------------|
| 1. салат в волованах               | а) многопорционный салатник    |
| 2. ассорти рыбное                  | б) круглое фарфоровое блюдо 3. |
| салат мясной                       | в) овальное фарфоровое блюдо   |
| 4. курица фаршированная(галантин). |                                |

**3.Подберите посуду для индивидуальной подачи следующих блюд:**

- |                       |                  |
|-----------------------|------------------|
| 1. салат-коктейль     | а) блюдо круглое |
| 2. грибы маринованные | б) фужер         |
| 3. ассорти мясное     | в) лоток         |
| 4. шпроты             | г) салатник      |

**4.Подберите посуду для приготовления и подачи следующих блюд:**

- |                  |                     |
|------------------|---------------------|
| 1. раки в отваре | а) круглый баранчик |
|------------------|---------------------|

- |                                |                                    |
|--------------------------------|------------------------------------|
| 2. жульен из птицы             | б) закусочная тарелка              |
| 3. солянка рыбная на сковороде | в) кокотница                       |
| 4. тефтели в томате            | г) порционная сковорода            |
| д) суповая миска               | е) глубокая полупорционная тарелка |

**5. Подберите посуду для приготовления и подачи следующих блюд:**

- |                    |                                |
|--------------------|--------------------------------|
| 1. раки без отвара | а) кокотница                   |
| 2. блины           | б) кокильница                  |
| 3. рыба-кокиль     | в) закусочная тарелка          |
| 4. грибы в сметане | г) круглое металлическое блюдо |
|                    | д) баранчик                    |

**6. как кладется салфетка перед употреблением пищи:**

- 1 на тарелку
- 2 слева от тарелки
- 3 на колени
- 4 закладывается за ворот

## **Практические работы**

### **Практическое задание № 15**

**Тема:** Подбор посуды для холодных блюд.

**Цель:** овладение навыками по подбору посуды для холодных блюд.

**Задание:** определить правильность подбора для холодных блюд, произвести подбор посуды, произвести его сервировку.

**Ход работы:**

- 1. Составьте алгоритм работы.

2. Ответить на вопросы.

### Рефлексия.

1. Какие виды посуды используют для отпуска холодных блюд?

2. Какие умения и навыки вы приобрели?

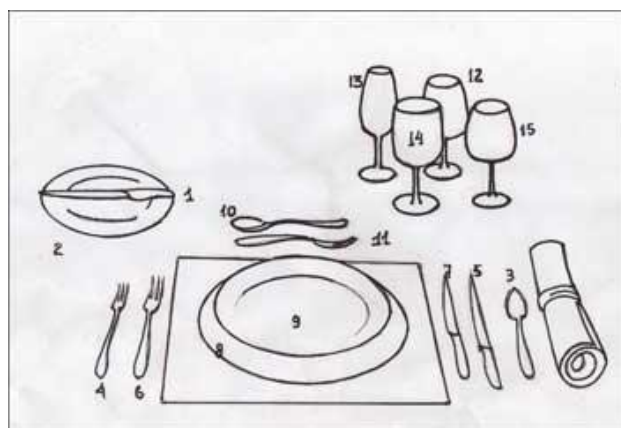
### Литература

1. Богушева В.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. - Ростов н/Д: Феникс, 2013.

2. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебник. - Ростов н/Д: Феникс, 2013.

3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. Пособие для студ. учреждений сред. Проф. образования – изд. центр «Академия», 2018.

**Задание 1.** Перечислите те столовые приборы, которые необходимы для холодных блюд и закусок



### Задание 2.

Ответьте на вопросы:

2. Из чего состоит закусочный прибор?

3. Опишите последовательность для сервировки стола холодными блюдами, зарисуйте

**Вывод:**

## Практическое задание № 15

**Тема:** Подбор посуды для холодных закусок.

**Цель:** овладение навыками по подбору посуды для холодных закусок .

**Задание:** определить правильность подбора для холодных блюд, произвести подбор посуды, произвести его сервировку.

**Задание:** произвести подбор посуды для холодных закусок, произвести его сервировку.

**Ход работы:**

1. Составьте алгоритм работы.
2. Подготовьте столовую посуду и приборы для подачи холодных

закусок. **Рефлексия.**

1.Какие виды посуды используют для отпуска холодных закусок?

2. Какие умения и навыки вы приобрели?

### Литература

4. Богушева В.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. - Ростов н/Д: Феникс, 2013.

5. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебник. - Ростов н/Д: Феникс, 2013.

**Задание 1.**Перечислите посуду для подачи холодных закусок и начертите схему сервировки для обеда, опишите посуду и приборы **Задание**

**2.**Ответьте на вопросы:

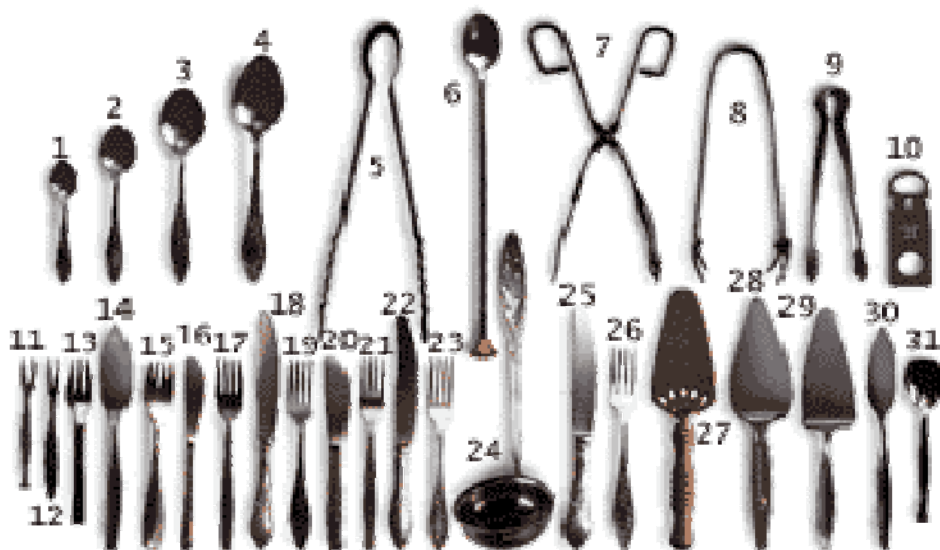
№	Вопрос	№ ответа
1.	Какая характеристика относится к кокотнице: А) маленькая кастрюлька с длиной ручкой Б) неглубокая посуда с двумя ручками В) небольшая металлическая раковина на подставке	

2.	<p>Что подают в овальном металлическом блюде?</p> <p>А) 2-ые горячие блюда</p> <p>Б)холодные закуски</p> <p>В)желированное сладкое блюдо</p>	
3.	<p>Для чего предназначеныменажницы?</p> <p>А) для 1-ых блюд</p> <p>Б) для подачи блюд со сложными гарнирами В)</p> <p>для яиц всмятку</p>	
4.	<p>Сколько предметов в столовом приборе?</p> <p>А)1</p> <p>Б)2</p> <p>В)3</p>	
5	<p>Чем отличается закусочная вилка от столовой?</p> <p>А) размерами</p> <p>Б)формой</p>	
6.	<p>С какой стороны официант меняет бокалы или разливает напитки</p> <p>А) с правой</p> <p>Б)с левой</p>	
7.	<p>Какую руку официант использует для подачи блюда</p> <p>А) правую</p> <p>Б) левую</p>	

### **Задание 3.**

Зарисуйте те приборы, которые используют для подачи холодных закусок





**Задание 4.**Продолжите фразу :

Меню банкета-коктейля состоит из мелкопорционных закусок:

Вывод:

### **Практическое задание № 16**

Тема: Декорирование блюд сложными холодными соусами.

Цель: овладение навыками по декорирование блюд сложными холодными соусами.

Задание: произвести декор на тарелке холодным соусом разными вариантами..

Ход работы:

1. Составьте алгоритм работы.
2. Ответить на вопросы.
3. Произвести декор для оформления тарелки. Рефлексия.

1.Какие виды посуды используют для отпуска соусов?

2. Какие умения и навыки вы приобрели? Литература

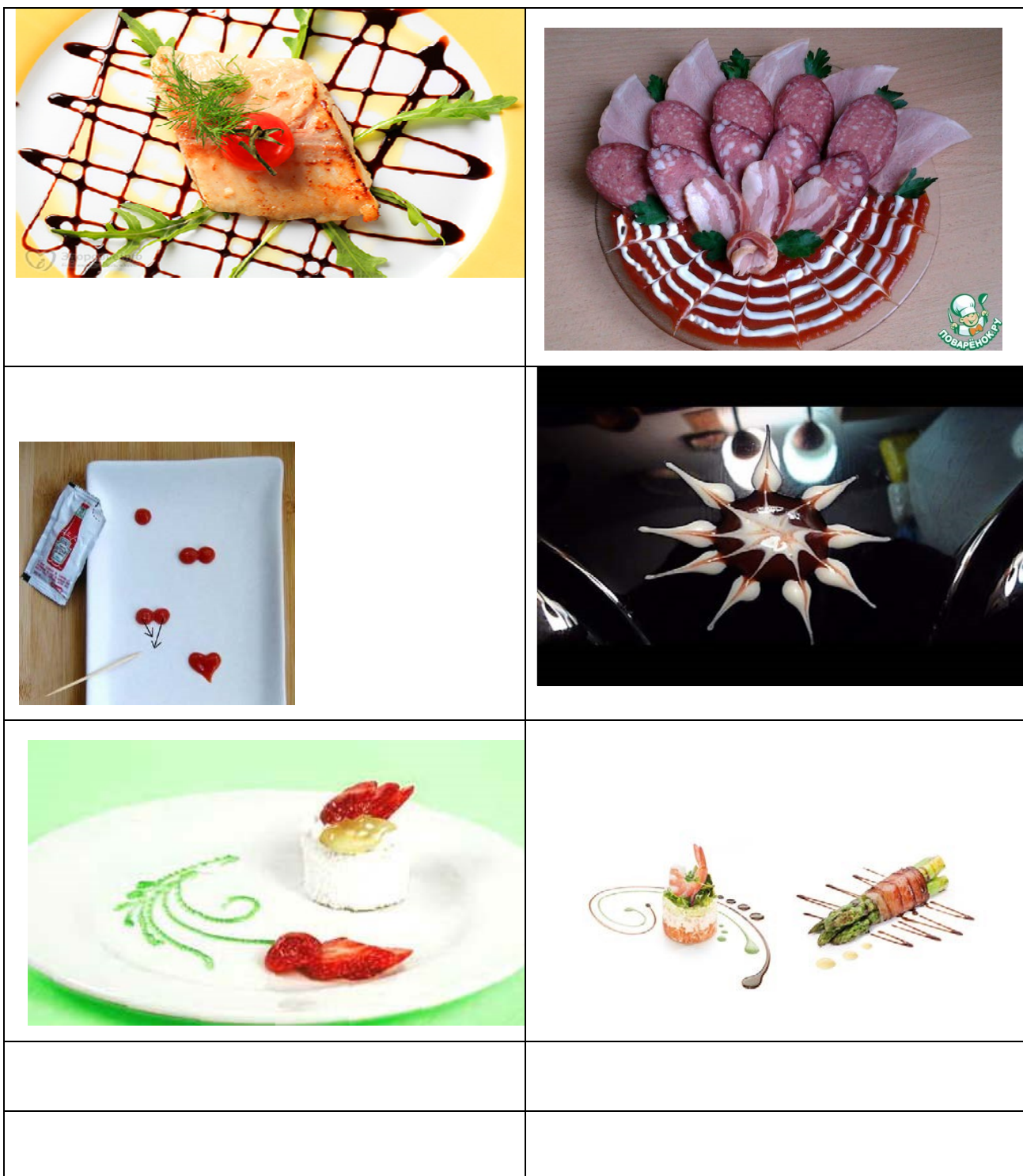
1. Богушева В.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. - Ростов н/Д: Феникс, 2013.
2. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебник. - Ростов н/Д: Феникс, 2013.
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. Пособие для студ. учреждений сред. Проф. образования – изд.центр «Академия», 2018.

Задание 1.Подготовить все необходимое для декора (пергаментная бумага для корнетика и зубочистки+одноразовая посуда+салфетки бумажные;кетчуп томатный, майонез,красители)

Ответьте на вопросы:

Задание 2.Оформить тарелку рисунком заданными вариантами:





Задание 3. Напишите к каким холодным блюдам и закускам относят данные соусы:

Наименование соусов	Использование
Майонез со сметаной	блюдам из мяса, рыбы и для заправки салатов.
Майонез с корнишонами (тартар).	к холодным мясным и рыбным блюдам.
Майонез с зеленью	подают к фаршированной рыбе, отварному мясу, студню.

Майонез с томатом (шарон).	качестве заправки для шавермы или хот-догов.
Майонез с желе (банкетный).	для приготовления заливных блюд.
Заправка для салатов	для поливки салатов из свежих овощей, винегретов и овощных гарниров.
Заправка горчичная для салатов	заправляют винегреты, сельдь, холодные гарниры.
Заправка горчичная для сельди	для заправки салатов и сельди
Соус хрен	отварному поросенку, к студню и другим блюдам
Соус хрен с уксусом	подают к мясным и рыбным холодным блюдам

Сделайте вывод:

### Контрольная работа

по теме: «Сервировка и подача холодных блюд и закусок» *Вариант №1*

№ задан	Баллы	Наименование заданий
1	1	Рыбу соленую подают : 1. на лотке 2. на овальном блюде 3. на столовой тарелке

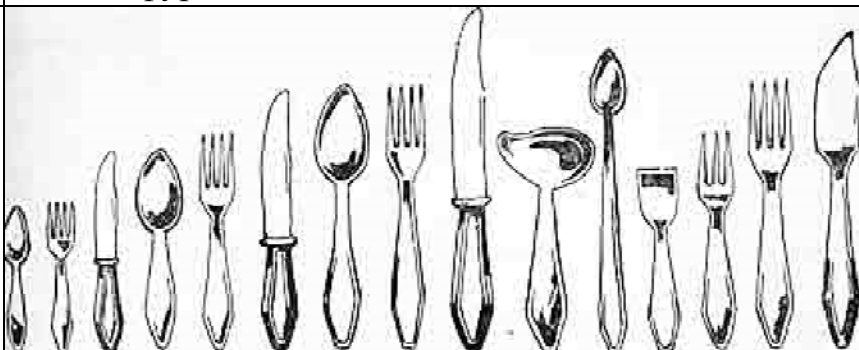
2	1	Вазы салатные диаметром 24 см применяют: 1.при индивидуальном обслуживании; 2.при обслуживании приемов; 3.при групповом обслуживании.
3	1	Валованы это: 1.п/ф из слоеного теста 2.из сдобного теста 3. из пресного теста
4	2	Укажите, способ тепловой обработки жульена 1.отваривают 2.запекают 3.жарят
5	2	Подберите посуду для индивидуальной подачи следующих блюд: 1. сельдь рубленая;                    а) закусочная тарелка 2. шпроты                                б) икорница 3. овощи натуральные            в) лоток 4. икра зернистая                   г) салатник
6	2	Подберите приборы для приготовления и подачи следующих блюд: 1. рыба заливная а) чайная ложка 2. канапе б) закусочная вилка 3. ассорти рыбное в) шпажка 4. икра зернистая г) лопатка с прорезями порционная
7	2	При подготовке стола к подаче очередного блюда необходимо.....
8	3	Поставьте правильно ответ(можно/нельзя) ..... ставить холодное блюдо в салатнике и лотке на закусочную тарелку, стоящую перед гостем (или на ее место); .....нельзя подавать через стол в руки гостя; .....нельзя левой рукой подавать с правой стороны посетителя; .....после рыбной закуски меняют тарелки и приборы; .....при подготовке стола к подаче очередного блюда нужно убрать всю использованную посуду.
9	3	Напишите последовательность сервировки стола

Критерии оценки: 19-20 баллов – оценка «5», 16-18 баллов – оценка «4», 14-15 баллов – оценка «3», 13 баллов и меньше – оценка «2».

## Контрольная работа

№ задан	Баллы	Наименование заданий
1	1	Рыбу заливную подают : 1.на лотке 2.на овальном блюде 3. на столовой тарелке
2	1	Прибор для крабов, раков, креветок (нож, вилка) 1.длинная вилка с двумя зубцами 2.закусочная вилка; 3.рыбная вилка

3	1	<p>Лопатка прямоугольная :</p> <p>1. для перекладывания мясных и овощных блюд</p> <p>2. для перекладывания салатов</p> <p>3. для перекладывания паштета</p>
4	2	<p>Для подачи рыбной гастрономии, семги, севрюги или осетрины натуральной или с гарниром, сельди применяют селечницы длиной: 1.150мм 2.300мм</p> <p>3.250мм</p>

5	2	<p>Подберите посуду для подачи следующих блюд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. блюда круглые (диаметром 300 и 350 мм) а) для мясных и овощных закусок</li> <li>2. салатники квадратные (размером 240мм) б) для солений, маринадов</li> <li>3. сыр(нарезка)в) баранчик</li> <li>4. тефтели в соусе) доска</li> </ol>
6	2	<p>Английский способ подачи:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. перекладывание заказного блюда на тарелку потребителя с помощью специальных приборов</li> <li>2. расстановка заказанных блюд (несколько порций в одной посуде или однопорционной) на обеденном столе;</li> <li>3. перекладывание закусок и блюд в тарелки потребителей на подсобном или приставном столе.</li> </ol>
7	2	<p>Можно ли ставить холодное блюдо в салатнике и лотке на закусочную тарелку, стоящую перед гостем, либо на место, предназначенное для закусочной тарелки, в которую перекладывают закуску из салатника или общего блюда</p>
8	3	<p>Как подают горячие закуски, что в этом предусматривается</p>
9	3	<p>Составьте технологические схемы подачи холодных закусок для банкет-фуршет</p>
10	3	 <p>Какие приборы относятся для подачи холодных блюд и закусок, назначение их.</p>

Критерии оценки: 19-20 баллов – оценка «5», 16-18 баллов – оценка «4», 14-15 баллов – оценка «3», 13 баллов и меньше – оценка «2».

Примечание: при составлении технологической схемы указать первичную обработку сырья, предварительные тепловые обработки с указанием температурного режима и способ отпуса.

## **АЛГОРИТМ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

### **Тема: Правила и методы подачи холодных блюд**

1. Изучите, составьте последовательность подачи холодных блюд, с.134.

2. Запишите правила подачи холодных блюд:

- Расстановка посуды и приборов;
- Расстановка холодных блюд;
- Сервировка стола посудой;

3. Изучите особенности подачи салатов и винегретов.

Наименование блюд	Посуда для подачи блюд	Размещение холодных блюд	Приборы для порционирования

## **АЛГОРИТМ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

### **Тема: Правила и методы подачи холодных закусок**

1. Изучите, составьте последовательность подачи холодных закусок, с.134.

2. Запишите правила подачи холодных закусок:

- Расстановка посуды и приборов;
- Расстановка закусок;
- Сервировка стола посудой;



11. Изучите особенности подачи холодных закусок из рыбы, мяса и овощей.

12.

Наименование блюд	Посуда для подачи блюд	Размещение холодных блюд	Приборы для порционирования

4. Составьте алгоритм правил подачи горячих закусок. С.147.

5. Изучите методы подачи блюд и закусок и дайте их характеристику. С.126.

**Оценка 5 (отлично)** - ставится, если студент грамотно выполняет решение производственных задач, в соответствии с алгоритмом.

**Оценка 4 (хорошо)** - ставится, если студент выполняет практическое задание, удовлетворяющие тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает единичные ошибки в арифметических расчётах.

**Оценка 3 (удовлетворительно)** - ставится, если студент при выполнении задания допускает три ошибки.

**Оценка 2 (неудовлетворительно)** - ставится, если студент с заданием не справился.

#### **Тема 4.1 Контроль качества готовой продукции.**

##### **Контрольные вопросы для проведения устных и письменных опросов:**

1. Дайте характеристику бракеража.
2. Перечислить виды контроля и дать их характеристику.
3. Требования к качеству холодных блюд и закусок. Сроки их хранения.
4. Виды контроля, применяемые на предприятии общественного питания.
5. Опишите органолептические показатели открытых бутербродов.
- 6.

### Карточка 1

Тема: Требования к качеству холодных блюд из мяса и рыбы.

Задание: Опишите показатели качества холодных блюд из рыбы.

Наименование блюд	Внешний вид	Цвет	Вкус и Запах	Консистенция
Рыба заливная				
Ассорти рыбное				

### Карточка 2

Тема: Требования к качеству холодных блюд из мяса и рыбы.

Задание: Опишите показатели качества холодных блюд из рыбы.

Наименование блюд	Внешний вид	Цвет	Вкус и Запах	Консистенция
Рыба фаршированная				
Рыба под маринадом				

### Карточка 3

Тема: Требования к качеству холодных блюд из мяса и рыбы.

Задание: Опишите показатели качества холодных блюд из мяса.

Наименование блюд	Внешний вид	Цвет	Вкус и Запах	Консистенция
Ассорти мясное				
Студень мясной				

### Карточка 4

Тема: Требования к качеству холодных блюд из мяса и рыбы.

Задание: Опишите показатели качества холодных блюд из мяса.

Наименование блюда	Внешний вид	Цвет	Вкус и Запах	Консистенция
Паштет из печени				
Студень мясной				

### **Карточка 5**

#### **Дайте определение:**

- безопасность кулинарной продукции;
- химическая безопасность кулинарной продукции;
- радиационная безопасность кулинарной продукции;

### **Карточка 6 Дайте**

#### **определение:**

- безопасность кулинарной продукции;
- Санитарно-гигиеническая безопасность кулинарной продукции;
- радиационная безопасность кулинарной продукции;

**Тема: Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.**

### **Карточка №1**

**Задание:** Соотнесите термин и его содержание.

№п/п	Термин	№ п/п	Содержание
1	Дефект	1	Совокупность блюд, кулинарных изделий, кулинарных полуфабрикатов
2	Органолептический анализ качества продукции общественного питания	2	Невыполнение заданного или ожидаемого требования к качеству продукции общественного питания
3	Органолептическая оценка качества продукции общественного питания	3	Не полное соответствие продукции общественного питания требованиям, предъявляемым к её качеству
4	Недостаток	4	Совокупность свойств продукции, обуславливающих её пригодность к дальнейшей обработке
5	Качество кулинарной продукции	5	Сенсорный анализ продукции общественного питания с помощью обоняния, вкуса, зрения, осязания и слуха

6	Кулинарная продукция	6	Результат процесса трудовой деятельности, обладающий полезными свойствами, полученный за определённый период времени в определённом месте
7	Продукция	7	Оценка ответной реакции органов чувств на свойства продукции, как исследуемого объекта

**Тема: Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.**

**Карточка №2**

**Задание:** Соотнесите термин и его содержание.

№п/п	Термин	№ п/п	Содержание
1	Кулинарная продукция	1	Сенсорный анализ продукции общественного питания с помощью обоняния, вкуса, зрения, осязания и слуха
2	Дефект	2	Оценка ответной реакции органов чувств на свойства продукции, как исследуемого объекта
3	Продукция	3	Не полное соответствие продукции общественного питания требованиям, предъявляемым к её качеству
4	Органолептическая оценка качества продукции общественного питания	4	Совокупность свойств продукции, обуславливающих её пригодность к дальнейшей обработке
5	Недостаток	5	Совокупность блюд, кулинарных изделий, кулинарных полуфабрикатов
6	Органолептический анализ качества продукции общественного питания	6	Результат процесса трудовой деятельности, обладающий полезными свойствами, полученный за определённый период времени в определённом месте
7	Качество кулинарной продукции	7	Невыполнение заданного или ожидаемого требования к качеству продукции общественного питания

**Тема: Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.**

**Карточка №3**

**Задание:** Соотнесите термин и его содержание.

№п/п	Термин	№ п/п	Содержание
------	--------	-------	------------

1	Органолептический анализ качества продукции общественного питания	1	Результат процесса трудовой деятельности, обладающий полезными свойствами, полученный за определённый период времени в определённом месте
2	Кулинарная продукция	2	Оценка ответной реакции органов чувств на свойства продукции, как исследуемого объекта
3	Продукция	3	Не полное соответствие продукции общественного питания требованиям, предъявляемым к её качеству
4	Качество кулинарной продукции	4	Невыполнение заданного или ожидаемого требования к качеству продукции общественного питания
5	Недостаток	5	Совокупность блюд, кулинарных изделий, кулинарных полуфабрикатов
6	Органолептическая оценка качества продукции общественного питания	6	Сенсорный анализ продукции общественного питания с помощью обоняния, вкуса, зрения, осязания и слуха
7	Дефект	7	Совокупность свойств продукции, обуславливающих её пригодность к дальнейшей обработке

**Тема: Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.**

**Карточка №3**

**Задание: Соотнесите термин и его содержание.**

№п/п	Термин	№ п/п	Содержание
1	Качество кулинарной продукции	1	Не полное соответствие продукции общественного питания требованиям, предъявляемым к её качеству
2	Органолептическая оценка качества продукции общественного питания	2	Сенсорный анализ продукции общественного питания с помощью обоняния, вкуса, зрения, осязания и слуха
3	Дефект	3	Совокупность блюд, кулинарных изделий, кулинарных полуфабрикатов
4	Органолептический анализ качества продукции общественного питания	4	Невыполнение заданного или ожидаемого требования к качеству продукции общественного питания
5	Недостаток	5	Результат процесса трудовой деятельности, обладающий полезными свойствами, полученный за определённый период времени в определённом месте
6	Продукция	6	Оценка ответной реакции органов чувств на свойства продукции, как исследуемого объекта

7	Кулинарная продукция	7	Совокупность свойств продукции, обуславливающих её пригодность к дальнейшей обработке
---	----------------------	---	---

**Тема: Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.**

#### **Карточка 4**

**Задание:** Соотнесите термин и его содержание.

№п/п	Термин	№п/п	Содержание
1	технология производства продукции общ. питания	1	Изменение физических или химических, или структурно-механических или органолептических свойств и характеристик сырья, при изготовлении продукции общественного питания.
2	технологический контроль	2	Контроль параметров и показателей во время выполнения или после завершения технологической операции
3	технологический процесс	3	Контроль качества сырья, пищевых продуктов, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических процессов, применяемых при изготовлении продукции общественного питания,
4	операционный контроль	4	Комплекс технологических процессов и операций, осуществляемых с помощью составленных в определенной последовательности технических средств и персонала, позволяющий производить продукцию общественного питания.
5	входной контроль	5	Контроль показателей качества готовой продукции общественного питания, по результатам которого принимают решение о ее пригодности к реализации.
6	выходной контроль	6	Контроль показателей качества сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов, поступивших к изготовителю для дальнейшего использования в технологических процессах.

**Тема: Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.**

#### **Карточка 5**

**Задание:** Соотнесите термин и его содержание.

№п/п	Термин	№п/п	Содержание
1	входной контроль	1	Изменение физических или химических, или структурно-механических или органолептических свойств и характеристик сырья, при изготовлении продукции общественного питания.
2	выходной контроль	2	Контроль параметров и показателей во время выполнения или после завершения технологической операции
3	технологический контроль	3	Контроль качества сырья, пищевых продуктов, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических процессов, применяемых при изготовлении продукции общественного питания,

4	операционный контроль	4	Комплекс технологических процессов и операций, осуществляемых с помощью составленных в определенной последовательности технических средств и персонала, позволяющий производить продукцию общественного питания.
5	технологический процесс	5	Контроль показателей качества готовой продукции общественного питания, по результатам которого принимают решение о ее пригодности к реализации.
6	технология производства продукции общ.питания	6	Контроль показателей качества сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов, поступивших к изготовителю для дальнейшего использования в технологических процессах.

**Тема: Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.**

### **Карточка 6**

**Задание:** Соотнесите термин и его содержание.

№п/п	Термин	№п/п	Содержание
1	выходной контроль	1	Комплекс технологических процессов и операций, осуществляемых с помощью составленных в определенной последовательности технических средств и персонала, позволяющий производить продукцию общественного питания.
2	операционный контроль	2	Контроль показателей качества готовой продукции общественного питания, по результатам которого принимают решение о ее пригодности к реализации.
3	входной контроль	3	Контроль качества сырья, пищевых продуктов, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических процессов, применяемых при изготовлении продукции общественного питания,
4	технология производства продукции общ. питания	4	Изменение физических или химических, или структурно-механических или органолептических свойств и характеристик сырья, при изготовлении продукции общественного питания.
5	технологический контроль	5	Контроль параметров и показателей во время выполнения или после завершения технологической операции
6	технологический процесс	6	Контроль показателей качества сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов, поступивших к изготовителю для дальнейшего использования в технологических процессах.

**Тема: Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.**

### **Карточка 4**

**Задание:** Соотнесите термин и его содержание.

№п/п	Термин	№п/п	Содержание
------	--------	------	------------

1	технологический контроль	1	Контроль показателей качества готовой продукции общественного питания, по результатам которого принимают решение о ее пригодности к реализации
2	операционный контроль	2	Изменение физических или химических, или структурно-механических или органолептических свойств и характеристик сырья, при изготовлении продукции общественного питания.
3	технологический процесс	3	Контроль качества сырья, пищевых продуктов, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических процессов, применяемых при изготовлении продукции общественного питания,
4	выходной контроль	4	Комплекс технологических процессов и операций, осуществляемых с помощью составленных в определенной последовательности технических средств и персонала, позволяющий производить продукцию общественного питания.
5	входной контроль	5	Контроль параметров и показателей во время выполнения или после завершения технологической операции
6	технология производства продукции общ. питания	6	Контроль показателей качества сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов, поступивших к изготовителю для дальнейшего использования в технологических процессах.

### **Критерии оценки:**

**Оценка 5 (отлично)** – студент свободно владеет теоретическим материалом, видит межпредметные связи, способен иллюстрировать теоретические проблемы практическими примерами, обосновывать свои суждения, ответ отличается профессиональной культурой, логично строит ответ.

**Оценка 4 (хорошо)** – ставится, если обучающийся показывает знания и умения, удовлетворяющие требованиям, что и для оценки «5», но допускает единичные ошибки; показывает средний уровень репродуктивных умений; допускает неточности в составлении алгоритма; аргументирует свою позицию.

**Оценка 3 (удовлетворительно)** – ставится, если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений темы, но: показывает уровень репродуктивных умений ниже среднего; неправильно составляет алгоритм, не может аргументировать свою позицию.



**Оценка 2 (неудовлетворительно)** - студент имеет разрозненные бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в технологическом процессе приготовления полуфабрикатов, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

## Практическая работа 18

### Тема: Выбор метода контроля качества сложных холодных блюд и закусок

Цель работы: формирование практических умений классифицировать, выделять существенные признаки, проводить сравнительную характеристику.

#### *Этапы проведения работы*

1. Инструктаж преподавателя.

2. Краткое изложение теоретического материала.

Качество продукции общественного питания – совокупность потребительских свойств пищи, обуславливающих ее пригодность удовлетворять потребности населения в полноценном питании.

Контроль качества – проверка соответствия показателей качества подготовленного сырья и п/ф установленным требованиям.

Контроль качества условно подразделяют:

- 1) **На входной** – контроль поступающего сырья;
- 2) **Операционный** – в ходе технологического процесса, включающего в себя:
  - контроль организации технологического процесса и рабочих мест при обработке сырья и приготовлении п/ф;
  - проверку оснащенности и состояния оборудования, применяемого при обработке сырья и приготовлении п/ф;
  - проверку обеспечения выхода и качества п/ф в соответствии с установленными требованиями;
- 3) **выходной** (приемочный) – проверка качества (бракераж) готовой продукции.

Органолептическую оценку качества сырья и п/ф проводят по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции.

Безопасность (отсутствие недопустимого риска, связанного с возможностью нанесения ущерба здоровью) сырья и п/ф подразделяется:

- на химическую безопасность – отсутствие недопустимого риска, который может быть нанесен здоровью человека токсическими веществами, нитритами и нитратами, антибиотиками, гормональными препаратами, пищевыми добавками и красителями;

- санитарно-гигиеническую безопасность – отсутствие недопустимого риска, который может возникнуть при микробиологической загрязненности сырья и п/ф;

-радиационную безопасность - отсутствие недопустимого риска, который может быть нанесен здоровью человека радиационными веществами и их ионизирующими излучениями.

### 3.Алгоритм работы ✓ Ознакомиться с теоретическим

материалом по теме работы.

- ✓ Заполните таблицу, указав в ней особенности проведения всех возможных видов контроля для холодных блюд (по заданию преподавателя):

1 вариант: Салат из б\к капусты.

2 вариант: Салат из квашеной капусты.

*Образец выполнения: Салат из свеклы с сыром*

Наименование вида контроля	В чем заключается
Входной	<u>Проверка качества сырья:</u> Свекла свежая: целая, свежая, среднего размера, без заболеваний и поражений вредителями. Сыр: твердый, с ярко выраженным вкусом и ароматом. Чеснок: сухой, чистый, целый.
Операционный	Контроль организации технологического процесса Подготовка сырья. Овощной цех: - свеклу сортируют, калибруют, моют. - чеснок очищают. Горячий цех: - свеклу варят, охлаждают. Холодный цех: - свеклу очищают, нарезают, чеснок измельчают, сыр зачищают, натирают. 2. Проверка оснащенности. - производственные столы, моечные ванны, моечные машины, электроплиты, весы, пресс для чеснока, ножи, доски ОС, терки, шумовки. 3. Проверка обеспечения выхода и качества п/ф. Свекла 710 г. нарезана соломкой, чеснок 2,5 г. измельчен с помощью пресса, сыр 150 натерт на крупной терке. Качество всех п/ф соответствует нормативным документам.

выходной	<p>Масса 1 порции 200 г. Температура подачи 12*С</p> <p>Внешний вид – продукты нарезаны соломкой, заправлены майонезом, салат уложен в салатник горкой, посыпан сыром.</p> <p>Цвет – малиновый или бордовый.</p> <p>Вкус – продуктов входящих в состав блюда, в меру острый.</p> <p>Консистенция – свекла мягкая, но не переваренная.</p>
----------	---

## КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Дайте определение понятию «качество продукции общественного питания».
2. Перечислите виды контроля и особенности проведения.
3. Что такое «бракераж»?
4. Перечислите виды безопасности сырья и п/ф, дайте краткую характеристику.
5. Какой показатель является основным при оценке качества кулинарной продукции?

### Литература

1. Володин М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования : Издательский центр «Академия», 2017
2. ГОСТ 24297-87 Входной контроль продукции.

## Практическая работа 19

**Тема:** Выбор метода контроля качества сложных холодных блюд и закусок.

**Цель:** Изучить процедуру контроля качества сложных холодных блюд и закусок.

**Задачи:** /Сформулируйте самостоятельно/

- 1.....
- 2.....
- 3.....

**Задание 1.**

1.Изучить процедуру входного контроля качества продукции по ГОСТ 24297-87

входной контроль.

**Задание 2.**Составьте маркировку для холодных блюд и закусок по указанным требованиям ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки (данные даны в инструкции):

**Требования к маркировке упакованной пищевой продукции**

1. Маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать следующие сведения:

- 1) наименование пищевой продукции;
- 2) состав пищевой продукции, за исключением случаев, предусмотренных пунктом 7 части 4.4 настоящей статьи и если иное не предусмотрено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 3) количество пищевой продукции;
- 4) дату изготовления пищевой продукции;
- 5) срок годности пищевой продукции;
- 6) условия хранения пищевой продукции, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки;
- 7) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя – изготовителя пищевой продукции (далее – наименование и место нахождения изготовителя), наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименование и место нахождения организации–импортера или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя–импортера (далее – наименование и место нахождения импортера);
- 8) рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции;

- 9) показатели пищевой ценности пищевой продукции с учетом положений части 4.9 настоящей статьи;
- 10) сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (далее – ГМО).
- 11) единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза; **Пример:**

<b>EAC</b>	Салат из свежей капусты
	«Коул – слоу» ТУ 9165-
	017-38826547-2012
Тотемское Райпо	
161300, Россия, Вологодская область, г.Тотьма, ул.Механизаторов , 1	
Адрес производства: 161300,Россия, Вологодская область, г.Тотьма , ул.Садовая.4	
Масса нетто: _____	
Состав: капуста бел.,морковь св.,лук реп., масло растительное, уксус 9%, сахарпесок, соль поваренная	
Не содержит ГМО	
Пищевая ценность 100г продукта: белки -1,8,жиры-7,2,углеводы-10,8	
Энергетическая ценность 115 ккал/481кДж	
Дата и час изготовления _____	
Дата и час упаковки _____	
Голен до _____	
Срок годности и условия хранения : при t +2- +6 *С не более 12ч	
При отсутствии холода хранению и реализации не подлежат. ТР	
ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС	
022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	
Рекомендации по приготовлению:	
заправленные салаты рекомендуется употребить сразу.	

### Задание 3. Решите производственную ситуацию:

1.В кафе «Янтарь», по счёт-фактуре №254, 21 сентября поступили картофель, массой 25 кг, морковь массой 30 кг, свекла 35 кг,от ОАО «Майский». Так же в этот день с «Тотемского маслозавода», по накладной № 35, от 22 сентября поступила сметана от 21.09.2018,в 05.00, с качественным удостоверением № 2,сроком годности 15 суток, со дня изготовления, в количестве 20 стаканов по 200г, и молоко(0,95 л) 2,5% жирности от 22.09.2018,05.00,сроком годности 5 суток со дня изготовления, в количестве 12 пач. Занесите данные в журнал учёта результатов входного сырья. Данные журнала перенести в тетрадь.

**Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок**

Л и т е р а т у р а	Дата и час поступления продовольствен ного сырья и пищевых продуктов	Наименова ние пищевых продуктов	Количество поступившег опродоволь- ственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	номер документа,по дтверждающе го безопасность принятого пищевого продукта	результаты органолептическ ой оценки поступившего продовольственн ого сырья и пищевых продуктов	конечный срок реализации продовольстве нного сырья и пищевых продуктов	дата и час фактическо й реализации продовольст венного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответствен ного лица	Прим
а	1	2	3	4	5	7	8	9	

6. ГОСТ Р 53104-2008 Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 24297-87 Входной контроль продукции. Основные положения
8. ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки 1. В кафе «Сухона» с «Тотемского маслозавода», по накладной № 44, от 23 сентября поступило масло сливочное, от 12.09.2018, в 05.00, с качественным удостоверением № 5, сроком годности 35 суток, со дня изготовления, в количестве 40 пачек весом 180г, и молоко (0,95 л) 3,2% жирности от 24.09.2018, 05.00, сроком годности 5 суток со дня изготовления, в количестве 12 пач. Занесите данные в журнал учёта результатов входного сырья. Данные журнала перенести в тетрадь.
2. В кафе «Любава» с «Тотемского ПЗ», по накладной № 103, от 23 сентября поступила колбаса молочная, от 22.09.2018, в 05.00, с качественным удостоверением № 9, сроком годности 15 суток, в количестве 7,5 кг, и сосиски обыкновенные, от 20.09.2018, сроком годности 20 суток, в количестве 12 кг. Занесите данные в журнал учёта результатов входного сырья. Данные журнала перенести в тетрадь.
3. В кафе «Любава» с ОАО «Ярославский», по счет-фактуре № 1110, от 22 сентября поступила грудка замороженная в лотках, от 15.08.2018, с

качественным удостоверением № 23,сроком годности при Т от -18С-180 суток, при Т+2+6С-5 суток Количество- 20 кг, Занесите данные в журнал учёта результатов входного сырья. Данные журнала перенести в тетрадь.  
**Все данные занести по дате поступления попорядку.**

### **Практическое задание № 20**

**Тема:** Проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и закусок.

**Цель:** Изучить процедуру проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и закусок.

Задачи: /Сформулируйте самостоятельно/

- 1.....
- 2.....

Задание : составить кроссворд на тему , при обмене готового кроссворда, разгадать его.

Ход работы:

- 1.Составить кроссворд по рекомендациям.
- 2.Ответить на вопросы.
3. Решить ситуацию.

Рефлексия.

- 1.Какой контроль используют перед подачей холодных блюд и закусок? 2.

Контроль готовой продукции – это.....(дополнить определение)

3. Какие умения и навыки вы приобрели?

Задание 1. Составить кроссворд на тему «Контроль качества готовой продукции»,15 слов .

**Методические указания по составлению кроссворда**



В кроссворде должно быть использовано 15 технологических слов и терминов.

Структура кроссворда:

- схема кроссворда;
- вопросы;
- правильные ответы.

Правила оформления:

1. Кроссворд может быть написан от руки или набран на компьютере через 1,5 интервал на одной стороне стандартного листа белой бумаги.
2. Необходимо строго соблюдать поля: левое поле 30 мм, нижнее – 20мм, верхнее – 20 мм, правое – 15 мм.
3. Вопросы и ответы написать на отдельном листе. Ответы не вписывать в сам кроссворд.

При оценке кроссворда будут учитываться грамотность и уровень сложности составленных вопросов.

**Критерии и показатели, используемые при оценивании данного задания**

**Критерии и Показатели**

1. Степень решения кроссворда и правильность ответов на поставленные вопросы

Макс. - 10 баллов

- полнота раскрытия вопросов;
- обоснованность способов и методов работы с материалом;
- умение работать с литературой
- умение обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы.

2. Оригинальность и целостность выполнения творческого задания Макс. - 10 баллов

- круг, полнота использования литературных источников по вопросам;
- привлечение новейших работ по дизайну и оформлению творческого задания (конспекты, журнальные публикации, интернет-ресурсов и т.д.).

3. Соблюдение требований к оформлению Макс. - 5 баллов

- правильное оформление ссылок на используемую литературу;
- грамотность и культура изложения;
- владение терминологией и понятийным аппаратом проблемы; - соблюдение требований к объему реферата; - культура оформления: выделение абзацев.

4. Грамотность

Макс. - 5 баллов

- отсутствие орфографических и синтаксических ошибок, стилистических погрешностей;
- отсутствие опечаток, сокращений слов, кроме общепринятых; - литературный стиль.

**Конвертация полученных баллов в оценку**

- 27 – 30 баллов – «отлично»;
- 26 – 22 баллов – «хорошо»;
- 21 – 17 баллов – «удовлетворительно»;

- менее 17 балла – «неудовлетворительно»

Задание 2. Решите производственную ситуацию.

А) В кафе «Любава», 22.09 приготовили 5 наименований холодных блюд: салат «Столичный» заправленный (10 порц.) в 10.45, винегрет не заправленный (20 порц.) в 10.00, набор для окрошки (25 порц.) в 9.30, сельдь с гарниром (10 порц.) в 10.50, и салат «Оливье» не заправленный (30 порц.) в 9.00. Время работы кафе с 11.00 до 16.00ч. Занесите данные в журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

Б) Напишите условия и температура хранения заданных в условии блюд.

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание
1	2	3	4	5	6	7

### Литература

1. ГОСТ Р 53104-2008 Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

2. Н.А. Анфимова. «Кулинария», Н.И. Ковалёв «Технология приготовления пищи». ГОСТ 24297-87 Входной контроль продукции.

СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них

3. Володин М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования : Издательский центр «Академия», 2017

4. ГОСТ 24297-87 Входной контроль продукции.

## **Критерии и нормы оценки (за выполнение практического задания – решение задачи):**

**Оценка 5 (отлично)** - ставится, если студент грамотно выполняет решение производственных задач, в соответствии с алгоритмом.

**Оценка 4 (хорошо)** - ставится, если студент выполняет практическое задание, удовлетворяющие тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает единичные ошибки в арифметических расчётах.

**Оценка 3 (удовлетворительно)** - ставится, если студент при выполнении задания допускает три ошибки.

**Оценка 2 (неудовлетворительно)** - ставится, если студент с заданием не справился.

## **Материалы к контрольной работе**

### **Пояснительная записка**

Цель: определение уровня сформированности знаний и умений по МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

определить уровень репродуктивных умений;

– способствовать формированию алгоритмического мышления; –

определить уровень системности усвоения знаний.

Форма контрольной работы: варианты заданий в тестовой форме.

Время выполнения: 90 минут.

**Критерии и нормы оценки:**

«5» - ставится, если студент правильно соотносит понятия и их характеристики; обнаруживает понимание материала; показывает высокий уровень репродуктивных умений; показывает алгоритмические умения; доказывает свою точку зрения и аргументирует свою позицию;

«4» - ставится, если студент показывает знания и умения, удовлетворяющие требованиям, что и для оценки «5», но допускает единичные ошибки; показывает средний уровень репродуктивных умений; допускает неточности в составлении алгоритма; аргументирует свою позицию.

«3» - ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений темы, но: показывает уровень репродуктивных умений ниже среднего; неправильно составляет алгоритм, не может аргументировать свою позицию.

«2» - ставится, если студент обнаруживает незнание большей части изучаемого материала, показывает низкий уровень репродуктивных умений, не выполняет большую часть заданий.

**Контрольная работа  
по разделу «Контроль качества готовой продукции»**

**Вариант №1**

№ задан	Кол-во баллов	Наименование заданий
------------	------------------	----------------------

1	1	<p>Выберите факторы, которые влияют на качество продукции общественного питания.</p> <p>1.качество сырья;                      4.тип п.о.п.;                      А.1;2;5;  2.стандарт;                      5.сертификат;                      Б.2;4;5;  3.упаковка;                      6.транспортирование;                      В.1;3;6;</p>			
2	1	<p>Выберите показатели качества для полуфабрикатов:</p> <p>1.цвет;                      4.запах;                      А.1;4;5;6;  2.вкус;                      5.консистенция;                      Б.1;2;3;5;  3.текстура;                      6.внешний вид;                      В.2;4;5;6;</p>			
3	1	<p>Определите, что включает оценка внешнего вида.</p> <p>1.оформление;                      4.форма;                      А.1;2;4;6;  2.однородность;                      5.безопасность;                      Б.1;3;5;6;  3.усвояемость;                      6.поверхность;                      В.1;2;3;5;</p>			
4	2	<p>Выберите правильный ответ: средство контроля –                      А.1;  1.тестируемый образец, дефект.                      Б.2;  2. это изделия и материалы, используемые при контроле.                      В.3; 3.  3. проверка соответствия установленных нормативными документами требований к этой продукции</p>			
5	2	<p>По каким показателям определяют массовую долю жира, сахара, поваренной соли, влаги или сухих веществ, общую (титруемую) кислотность, щелочность, свежесть, массовую долю сахара в креме на водную фазу, выберите правильный ответ:</p> <p>1.физико- химические;  2.микробиологические;  3. органолептические;</p>			
6	2	Характеристика критериев качества оценка «3».			
7	2	Соотнесите терминологию органолептических характеристик:			
		№п/п	Органолептические показатели	№п/п	Органолептические характеристики
		1	Внешний вид	1	Совокупность характеристик воспринимаемых механическими рецепторами
		2	Консистенция	2	Органолептическая характеристика представляющая совокупность механических геометрических и поверхностных характеристик
		3	Запах	3	Органолептическая характеристика, воспринимаемая органом обоняния
		4	Текстура	4	Органолептическая характеристика, отражающая зрительное впечатление или совокупность видимых параметров

8	3	Дать характеристику контроля качества продукции общественного питания по этапам производства: входной, операционный, приёмочный .
9	3	Составьте алгоритм проведения органолептической оценки качества продукции общественного питания
10	3	Установите, органолептическую оценку винегрета овощного Обоснуйте оценку. Форма нарезки частично сохранена, цвет овощей красномалиновый, вкус в меру солёный, консистенция мягкая.

Критерии оценки: 19-20 баллов – оценка «5», 16-18 баллов – оценка «4», 14-15 баллов – оценка «3», 13 баллов и меньше – оценка «2».

**Контрольная работа**  
**по разделу «Контроль качества готовой продукции»**

**Вариант №2**

№ задан	Кол-во баллов	Наименование заданий			
1	1	<p>Выберите факторы, которые влияют на запланированное обеспечение уровня качества продукции общественного питания.</p> <p>1.качество сырья;      4.квалификация кадров;      А.1;3;4;  2.стандарт;      5.сертификат;      Б. 2;4;5;  3.совершенство рецептуры      6.транспортирование      В. 1;3;6;</p>			
2	1	<p>Выберите показатели качества для салата:</p> <p>1.цвет;      4.запах;      А.1;4;5;6;2;  2.вкус;      5.консистенция;      Б. 1;2;4;5; 6;  3.текстура;      6.внешний вид;      В.2;3;4;6;</p>			
3	1	<p>Определите, показатели, которые проверяет операционный контроль.</p> <p>1.нарезка;      4.температура;      А.1;4;5;6;  2.сертификат;      5.климат;      Б.2;3;4;5;  3.ГОСТ;      6.выход;      В.1;2;3;4;</p>			
4	2	<p>Вставьте пропущенные слова:присутствие бактерий группы ..... палочек (колиформ), а также E. coli, коагулазоположительных стафилококков (S. aureus) в кулинарной продукции указывает на ..... санитарные условия</p>			
5	2	<p>Дайте характеристику процедуры оценки: внешний вид, вкус</p>			
6	2	<p>Характеристика критериев качества оценка «4».</p>			
7	2	<p>Соотнесите терминологию органолептических характеристик:</p>			
		№п/п	Органолептические показатели	№п/п	Органолептические характеристики
		1	Запах	1	Органолептическая характеристика представляющая совокупность механических геометрических и поверхностных характеристик
		2	Консистенция	2	Органолептическая характеристика, отражающая зрительное впечатление или совокупность видимых параметров

		3	Внешний вид	3	Совокупность характеристик воспринимаемых механическими рецепторами
		4	Текстура	4	Органолептическая характеристика, воспринимаемая органом обоняния
8	3	Дать характеристику контроля качества продукции общественного питания по применению средств контроля: измерительный, органолептический, регистрационный			
9	3	Перечислите факторы, влияющие на качество продукции общественного питания			
10	3	Установите, органолептическую оценку качества салат «Мясной». Обоснуйте оценку.			
		Форма нарезки соломка сохранена, цвет овощей, вкус в меру солёный, консистенция мягкая, огурцов хрустящая.			

Критерии оценки: 19-20 баллов – оценка «5», 16-18 баллов – оценка «4», 14-15 баллов – оценка «3», 13 баллов и меньше – оценка «2».

## Дифференцированный зачет

### Пояснительная записка

**Цель:** оценка уровня усвоения материала по МДК 02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции»

**В результате изучения студент должен:**

иметь практический опыт: расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; **уметь:**

проводить расчеты по формулам; **знать:** ассортимент канapé, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;

варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канapé и легких закусок;

- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;



- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности по **МДК02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции»**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их

	эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

**Форма дифференцированного зачета:** контрольная работа (варианты заданий в тестовой форме).

**Время выполнения:** 45 минут.

**Темы МДК 02.01., выносимые на дифференцированный зачет:**

- Технологическое оборудование для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- Технология приготовления холодных блюд;
- Технология приготовления холодных закусок;

**Критерии и нормы оценки для дифференцированного зачета:**

**Критерии и нормы оценки за тест:**

**Общее количество баллов - 35**

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (оценка)	вербальный аналог
90 – 100(53-59 баллов)	5	отлично
70 – 89(41-52 баллов)	4	хорошо
50 – 69(30-40 баллов)	3	удовлетворительно
менее 50(до 29 балла)	2	неудовлетворительно

**Дифференцированный зачет по МДК 02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции»**

**ВАРИАНТ 1**

Задания А. Выберите 1 правильный ответ.			
№	Баллы	Задание	Ответы
1.	1	Выберите назначение машины ПМ-800: 1) для протирания вареных овощей; 2) для нарезки сырых овощей; 3) для измельчения мяса и рыбы.	А) 1; Б) 3; В) 2;
2.	1	Определите какие овощерезательные машины имеют комплект сменных ножей с лезвиями прямоугольной или криволинейной формы: 1) дисковые; 2) роторные; 3) пуансонные; 4) с комбинированным срезом.	А) 1; Б) 2; В) 3; Д) 4;
3.	1	Определите для чего смазывают рабочие органы и ножи пищевым несоленым жиром: 1) для улучшения проталкивания продукта; 2) во избежании появления ржавчины; 3) для улучшения нарезки.	А) 1; Б) 2; В) 3;
4.	1	Определите какой механизм сменный имеет порядковый номер 25(МС-25): 1) механизм для перемешивания салатов и винегретов; 2) механизм для нарезания вареных овощей; 3) механизм для взбивания; 4) механизм для нарезания сырых овощей.	А) 1; Б) 2; В) 3; Г) 4;
5.	1	Определите для чего служит точильное приспособление хлеборезательной машины МРХ-200: 1) для заточки ножевого диска; 2) для изменения толщины среза; 3) для регулировки механизма.	А) 1; Б) 3; В) 2;
6.	1	Определите для чего предназначена машина МРГ300А: 1) для нарезки овощей 2) для нарезки хлеба; 3) для нарезки различных видов колбас, ветчины, сыра; 4) для очистки картофеля.	А) 1; Б) 2; В) 3; Г) 4;

7.	1	Определите тип холодильного оборудования по температуре хранения: 1) -5 до 0С; а) для продажи напитков 2) 10-14 С; б) для хранения замороженных продуктов 3) -18,-14С; в) для хранения охлажденных продуктов	А) 1,а;2,б;3,в; Б) 1,в;2,а; 3,б; В) 1,б;2,в;3.а;
8.	1	Определите назначение СМ-28-100: для фигурного нарезки сырых овощей; для взбивания кондитерской смеси; для шинкования капусты;	А) 1; Б) 3; В) 2;

9.	1	Определите из скольких разновидностей овощей состоит сложный гарнир: 1) одного; 3) трех-четырех; 2) одного –двух;	А) 1; Б) 2; В) 3;
10	1	Определите цель замачивания желатина: 1) для набухания; 3) для варки. 2) для растворения;	А) 1; Б) 3; В) 2;
11	1	Выберите для подготовки хлеба ту операцию, которая необходима при приготовления «Бутербродов канапе»: 1.очищают от корки и нарезают; 2.сразу нарезают на ломтики; 3.очищают от корки, нарезают, обжаривают на сливочном масле; 4.обжаривают, очищают от корки.	А) 1; Б) 2; В) 3; Г) 4;
12	1	Выберите правильный ответ, салат – коктейль это: 1) нарезанные продукты для салата, уложены в креманку слоями не перемешивая, заправлены майонезом; 2) нарезанные продукты перемешаны, заправлены майонезом; 3) нарезанные продукты перемешаны, заправлены майонезом сбоку;	А) 1; Б) 3; В) 2;

#### Задания Б.

№	Баллы	Задание
		Дать определение:
1.	4	Салат – это.....
2.	4	Бутерброд – это.....
		Восстановить последовательность:

3.	5.	<p>Восстановите последовательность приготовления горячего бутерброда:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. хлеб нарезают ломтиками толщ.0,5-1 см;</li> <li>2. укладывают колбасные изделия;</li> <li>3. срезают корки;</li> <li>4. смазывают маслом или майонезом;</li> <li>5. укладывают ломтик огурца;</li> <li>6. подают;</li> <li>7. запекают в жарочном шкафу 5 мин (<math>275^{\circ}\text{C}</math>-<math>300^{\circ}\text{C}</math>);</li> <li>8. укладывают ломтик помидора;</li> <li>9. посыпают сыром.</li> </ol>
----	----	---

#### Задания В

№	Баллы	Задание
1.	5	Составьте технологическую схему приготовления салат столичный;
2.	5	Составьте технологическую схему приготовления желе для рыбы заливной;
		Задания С
		Решите задачи:
1.	6	Сколько очищенных помидор для фарширования получится при обработке 8 кг, если % отходов составляет 2%.
2.	6	Определите разницу в количестве отходов сыра голландского и латвийского при обработке 50г, нетто, если % отходов сыра голландского 8%, латвийского 12%.
3.	6	Определите количество отходов при тепловой обработке 2-х кг языка свиного I категории, если отходы составляют 31%.
4.	6	Рассчитать, какое количество сушеных белых грибов необходимо для замены 20 кг шампиньонов свежих, если эквивалентная масса равна 0,27кг.

### ВАРИАНТ 2

Задания А. Выберите 1 правильный ответ.			
№	Баллы	Задание	Ответы
1.	1	<p>Выберите назначение машины МРО-200:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) для протирания вареных овощей;</li> <li>2) для нарезки сырых овощей кружочками, ломтиками, брусочками;</li> <li>3) для измельчения мяса и рыбы.</li> </ol>	<p>А) 1; Б) 3; В) 2;</p>

2.	1	Определите для чего используется дисковой нож на овощерезательной машине МРО-200: 1)для нарезки мяса; 2)для взбивания; 3)для нарезки овощей и шинкования капусты.	А)1; Б)2; В)3;
3.	1	Определите для чего предназначена машина МП-800: 1)для протираания овощей, а так же творога, печени, рыбы и мяса; 2)для взбивания крема; 3)для нарезки хлеба.	А)1; Б)2; В)3;
4.	1	Выберите правильный ответ: Универсальный привод это- 1)устройство, состоящее из электродвигателя с редуктором и имеющее приспособление привода горловины для присоединения различных сменных механизмов; 2)место в машине, где продукты обрабатываются рабочими органами; 3)механизм состоящий из винта со специальной.	А)1; Б)2; В)3; Г)4;
5.	1	Определите какое приспособление служит для заточки ножевого диска на хлебoreзательной машины МРХ-200: 1) точильное приспособление; 2)ножевые решетки; 3)месильные лопасти.	А)1; Б) 3; В) 2;
6.	1	Определите какая машина предназначена для нарезания различных видов колбас, ветчины сыра, рулетов: 1) МРХ-200; 2) МРГ-300А; 3) ПМ-800.	А)1; Б) 2; В) 3;
7.	1	Определите какое холодильное оборудование используется для демонстрации и хранения в процессе продажи:	А)1; Б) 2;

		1) прилавки и витрины; 2 шкафы холодильные; 3) камеры холодильные.	В) 3;
8.	1	Определите для чего предназначен МС-10-160: Для нарезки сырых овощей ломтиками и соломкой; Для взбивания кондитерской смеси; Для шинкования капусты.	А)1; Б) 3; В) 2;



9.	1	Определите сколько времени могут храниться овощные наборы для салатов, закусок, гарниров из вареных овощей при температуре 2-6 <sup>0</sup> С: 1)30 мин; 2)12ч; 3)1ч.	А) 1; Б) 2; В) 3;
10	1	Определите когда вводят оттяжку в бульон: 1)после охлаждения до 70° С; 2)после удаления пены с поверхности бульона; 3)после закипания бульона; 4)до закипания бульона.	А) 1; Б) 3; В) 2; Г) 4;
11	1	Выберите сырье, которое подходит для приготовления бутерброда с ржаным хлебом: 1. шпик; грудинка; сельдь; килька; шпроты; сардина; 2. шпик; сало; буженина; сыр; 3. масло сливочное; икра баклажанная.	А)1; Б)2; В)3; Г)4;
12	1	Выберите правильный ответ, что такое салат: 1) холодное блюдо, состоящее из одного вида или смеси различных овощей, как правило, без свеклы, заправленное соусом майонез, заправкой или сметаной. 2) нарезанные продукты перемешаны, заправлены майонезом; 3) это приправа, улучшающая внешний вид и вкусовые качества приготовленного блюда;	А) 1; Б) 3; В) 2;

#### Задания Б.

№	Баллы	Задание
		Дать определение:
1.	4	<b>Сандвич</b> – .....
2.	4	<b>Крутоны</b> – .....
		Восстановить последовательность:
3.	5.	Восстановите последовательность приготовления винегрета из следующих операций: 1. репчатый лук нарезают полукольцами ; 2. вареную свеклу, картофель, морковь нарезают ломтиками; 3. овощи перемешивают; 4. квашеную капусту отжимают; 5. капусту измельчают, добавляют; 6. заправляют салатной заправкой; 7. свеклу заправляют и добавляют к овощам; 8. добавляют зеленый горошек; 9. посыпают зеленью.

#### Задания В

№	Баллы	Задание
1.	5	Составьте технологическую схему приготовления салат из свежей капусты 1 вариант;
2.	5	Составьте технологическую схему приготовления салат рыбный;
		Задания С
		Решите задачи:
1.	6	Определить разницу в количестве отходов при обработке 350 кг картофеля, если в октябре месяце количество отходов составляет 25% , и в марте 40%
2.	6	Определить количество пищевых отходов при обработке 80 кг кур полупотрошенных первой категории, если процент отходов у кур полупотрошенных первой категория, составляет 31,4%.
3.	6	Определить сколько порций трески жареной (филе с кожей и без костей, треска неразделанная) получится из 15 кг рыбы мелкого размера, выход 1 порции жареной рыбы 100 г, если процент отходов при холодной и тепловой обработке у трески неразделанной на филе с кожей и без костей, составляет 54 % и 20 %.
4.	6	Рассчитать, какое количество сушеных овощей необходимо для замены 8 кг моркови свежей и 12 кг лука репчатого, если эквивалентная масса моркови равна 0,11кг, лука репчатого – 0,14кг

### **Экзаменационный материал**

#### **Пояснительная записка**

#### **Назначение контрольно - оценочных средств для экзамена:**

Контрольно-оценочные материалы предназначены для контроля и оценки результатов освоения **МДК 02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции»** по специальности **19.02.10**

#### **Технология продукции общественного питания.**

**Цель экзамена:** определение готовности студентов к выполнению вида профессиональной деятельности по **МДК 02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции»**.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложных холодных блюд;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;

- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

**знать:**

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;

- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;

- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности по **МДК02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции»**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

**Форма проведения экзамена:** устный опрос, выполнение практических заданий.

**Структура экзаменационного билета:**

Каждый билет состоит из двух теоретических вопросов и одного практического задания.

Время выполнения каждого задания: для теоретического вопроса - 15 минут, для практического задания (решение задачи) - 15 минут.

**Перечень наглядных пособий, материалов справочного характера, нормативных документов, разрешенных к использованию на экзамене**

№	Наименование	Количество, шт.
<b>I</b>	<b>Наглядные пособия</b>	
1	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий	1
2.	Схемы оборудования	1
3.	Калькулятор	1

**Критерии и нормы оценки:**

Оценка за экзамен ставится как среднее арифметическое трёх оценок (две оценки за теоретические вопросы и одна оценка – за практическое задание).

***Критерии и нормы оценки (за устный ответ):***

**Оценка 5 (отлично)** ставится, если студент свободно владеет теоретическим материалом, видит межпредметные связи, способен иллюстрировать теоретические проблемы практическими примерами, обосновывать свои суждения, ответ отличается профессиональной культурой, логично строит ответ.

**Оценка 4 (хорошо)** ставится, если студент показывает знания и умения, удовлетворяющие требованиям, что и для оценки «5», но допускает единичные ошибки; показывает средний уровень репродуктивных умений; допускает неточности в составлении алгоритма; аргументирует свою позицию.

**Оценка 3 (удовлетворительно)** ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений темы, но: показывает уровень репродуктивных умений ниже среднего; неправильно составляет алгоритм, не может аргументировать свою позицию.

**Оценка 2 (неудовлетворительно)** ставится, если студент имеет разрозненные бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в технологическом процессе приготовления полуфабрикатов, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

***Критерии и нормы оценки (за выполнение практического задания – решение задачи):***

**Оценка 5 (отлично)** ставится, если студент грамотно выполняет решение производственных задач, в соответствии с алгоритмом.

**Оценка 4 (хорошо)** ставится, если студент выполняет практическое задание, удовлетворяющие тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает единичные ошибки в арифметических расчётах.

**Оценка 3 (удовлетворительно)** ставится, если студент при выполнении задания допускает три ошибки.

**Оценка 2 (неудовлетворительно)** ставится, если студент с заданием не справился.

### **Перечень теоретических вопросов для экзамена по МДК**

#### **02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции»**

1. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности при работе овощерезательной машине МРО-200.
2. Значение в питании холодных блюд и закусок. Классификация холодных блюд.



3. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности при работе на сменном механизме для нарезки варёных овощей МС25-200.
4. Технологический процесс подготовки продуктов для холодных блюд.
5. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности при работе на универсальном приводе для холодного цеха МРО – 200.
6. Технология приготовления салатов из сырых овощей; вареных и сырых овощей. Ассортимент. Сроки хранения.
7. Методы и способы подачи холодных блюд и закусок.
8. Требования к качеству холодных блюд и закусок. Сроки их хранения.
9. Технология приготовления холодных соусов. Сроки хранения
10. Технология приготовления холодных закусок из овощей, грибов.
11. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности при работе на машине для нарезки хлеба МРХ - 200.
12. Технология приготовления холодных закусок из мяса.
13. Подбор посуды для холодных блюд и закусок.
14. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности при работе на машине для нарезки гастрономических продуктов МРГ – 300А.
15. Технология приготовления холодных закусок из мяса птицы или дичи.
16. Технология приготовление бутербродов. Ассортимент. Требования к качеству.
17. Технология приготовления салатов из овощей с мясными, рыбными и другими продуктами; винегретов.

18. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности при работе с холодильным шкафом.
19. Технология приготовления холодных закусок из рыбы.
20. Методы сервировки холодных блюд и закусок.
21. Приготовление гарниров для холодных блюд.
22. Свежие плоды: семечковые – химический состав, классификация, требования к качеству, болезни, упаковка.
23. Свежие плоды: косточковые – химический состав, классификация, требования к качеству, болезни, упаковка.
24. Рыбные консервы и пресервы: классификация и ассортимент, требования к качеству, упаковка и хранение.
25. Колбасные изделия: сырьё (основное, дополнительное), производство, классификация, требование к качеству, упаковка, хранение.
26. Мясокопчености: химический состав, производство, ассортимент, требование к качеству, упаковка и хранение.
27. Мясные консервы, классификация, требования к качеству, маркировка, хранение.
28. Требования к качеству холодных блюд и закусок.
29. Классификация органолептических показателей.
30. Риски в области безопасности процессов приготовления.
31. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции
32. Балльная оценка качества кулинарной продукции.
33. Эстетические свойства и безопасность продукции.
34. Правила отбора проб.
35. Подготовка проб блюд и изделий.

36. Организация и проведение производственного контроля на предприятии общественного питания.
37. Порядок проведения входного контроля качества продукции.
38. Требования к качеству сырья и ингредиентов.
39. Правила проведения анализа.
40. Требования к качеству сырья для приготовления канапе, легких и сложных закусок, блюд из мяса, птицы, соусов.
41. Оформление результатов анализов проб.
42. Общие технические требования к кулинарной продукции.

**Перечень задач для экзамена по МДК 02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции»**

1. В овощной цех поступило: картофеля — 410 кг, свеклы — 50 кг, моркови — 67кг, капусты белокочанной — 125 кг, лука репчатого — 25 кг.  
Сколько килограмм картофеля и овощей очищенных произведет цех в мае месяце?
2. Определить сколько потребуется кильки в банках для получения 0,025 кг готового изделия, если используется рыба без головы и внутренностей, где % отходов =45%
3. Определить сколько порций кальмара отварного получится из 7 кг кальмара мороженного разделанного (тушка) с кожицей, выход 1 порции вареного кальмара 100 г?
4. Определить сколько порций трески жареной для рыбы жареной под маринадом (филе с кожей и без костей, треска неразделанная) получится из 15 кг рыбы мелкого размера, выход 1 порции жареной рыбы 50 г?
5. Определить массу отварной свеклы для свеклы маринованной в сентябре месяце, если масса неочищенной свеклы 10кг
6. Определите потери массы при варке 10 кг говядины крупными кусками для ассорти мясного
7. Найти вес нетто 30 порций крабов при закладке сырья весом брутто на 1 порцию 70 г

8. Какое количество кофе натурального растворимого потребуется для замены 200 г кофе натурального жареного?
9. В детском оздоровительном санатории готовят кисель, для которого необходимо 20 кг сахара. Рассчитать, какое количество меда натурального потребуется для замены сиропа
10. Для выпечки одного пирожного необходимо 2г ванилина. На предприятие завезен ванильный сахар. Определить, какое количество ванильного сахара необходимо для 30 шт. пирожных.
11. Для пюре картофельного на 1 порцию весом 150 г надо взять по брутто 24 г молока цельного, рассчитайте сколько надо взять молока сухого на 300 порций.
12. Масса неочищенного лука репчатого 10 кг, его пропассировали, потери при механической обработке составили 16%, при тепловой обработке 50%. Рассчитать массу нетто и массу г.и
13. Рассчитать технологическую карту на салат «Весна», выходом 150г на 1 порцию, на по столовой, (пользуясь сборником рецептов)
14. На предприятие поступило 15 кг салата кочанного. Определите массу нетто после его механической обработки.
15. Произвести расчет сырья массой брутто и нетто для приготовления маринованной свеклы, на заданный выход. Брутто рассчитать по сентябрю. Данные занесите в таблицу.

Наименование сырья	Выход, в г				
	Брутто На 1 порц	Нетто На 1 порц	нетто		
			10	20	50
Выход		100г			

16. Определите массу брутто колбасы одесской массой нетто 25г
17. Определите разницу в количестве отходов при обработке 300 кг свеклы в сентябре и мае
18. Определить вес нетто овощей, количество отходов, если в столовой в январе отработано: 40 кг свеклы, 20 кг лука.
19. Определить массу брутто консервов в масле, где масса нетто 55г

20. Сколько потребуется окорока копчено-вареного со шкурой, чтобы получить 65 порций окорока весом по 50 г?
21. Сколько получится отварной капусты цветной из 12 кг(брутто), если % отходов при механической обработке 48%, при тепловой 10%.

### **Перечень заданий для проведения квалификационного экзамена**

#### ***Задание 1***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок

ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

Техник технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

#### ***Инструкция***

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

*Текст задания.*

1. Приготовить салат на 2 порции.

Салат винегрет овощной. Выход порции 50 гр на 1 порцию.

**Последовательность выполнения задания:**

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;

3. Ответить на вопрос: Ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов

**Задание 2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок

ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

Техник технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

*Текст задания.*

1. Приготовить салат на 2 порции.

Салат мясной. Выход порции 100 гр на 1 порцию.

***Последовательность выполнения задания:***

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;

3. Ответить на вопрос: Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок

### ***Задание 3***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок

ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

Техник технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

***Инструкция***

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

*Текст задания.*

1. Приготовить салат на 2 порции.

Салат-коктейль из морепродуктов. Выход порции 50 гр на 1 порцию.

***Последовательность выполнения задания:***

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;

2. Ответить на вопрос: Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы.

***Задание 4.***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок

ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

Техник технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

***Инструкция***



Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

*Текст задания.*

1. Приготовить по 1 порции каждого вида..

Бутерброды: закрытые, открытые горячие с использованием мясных, рыбных гастрономических продуктов. Выход порции 30 гр для 1 каждого бутерброда.

***Последовательность выполнения задания:***

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;

2. Ответить на вопрос: Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы

***задание 5.***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок

ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

Техник технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

### ***Инструкция***

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

*Текст задания.*

1. Приготовить по 3 порции масса выхода 1 изделия 60 гр

Канapé: с использованием овощей, фруктов, ягод, сыра.

### ***Последовательность выполнения задания:***

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;

2. Ответить на вопрос: Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канapé, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов.

### ***Задание 6.***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канapé, легких и сложных холодных закусок

ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

Техник технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

### ***Инструкция***

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

*Текст задания.*

1. Приготовить по 1 порцию масса выхода 150 гр

Паштет из печени трески.

### ***Последовательность выполнения задания:***

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;

2. Ответить на вопрос: Требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них

### ***Задание 7.***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок

ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

Техник технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

### ***Инструкция***

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

*Текст задания.*

1. Приготовить по 1 порцию масса выхода 120 гр

Яйца фаршированные сельдью.

### ***Последовательность выполнения задания:***

- определение доброкачественности сырья;
  - подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
  - организация рабочего места;
  - соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
  - рациональное распределение времени на выполнение задания;
2. Ответить на вопрос: Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов

### ***Задание 8.***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок

ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

Техник технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

### ***Инструкция***

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

*Текст задания.*

1. Приготовить по 1 порцию масса выхода 120 гр

Сельдь под сметаной с яблоками.

### ***Последовательность выполнения задания:***

- определение доброкачественности сырья;
  - подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
  - организация рабочего места;
  - соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
  - рациональное распределение времени на выполнение задания;
2. Ответить на вопрос: Температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов

### ***Задание 9.***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок

ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

Техник технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

### ***Инструкция***

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

*Текст задания.*

1. Приготовить по 1 порцию масса выхода 150 гр

Сельдь с гарниром.

### ***Последовательность выполнения задания:***

- определение доброкачественности сырья;
  - подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
  - организация рабочего места;
  - соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
  - рациональное распределение времени на выполнение задания;
2. Ответить на вопрос Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования.

### ***Задание 10.***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок

ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

Техник технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

### ***Инструкция***

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

*Текст задания.*

1. Приготовить по 1 порцию масса выхода 150 гр

Ветчина с гарниром.

### ***Последовательность выполнения задания:***

- определение доброкачественности сырья;
  - подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
  - организация рабочего места;
  - соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
  - рациональное распределение времени на выполнение задания;
2. Ответить на вопрос Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов.

### ***Задание 11.***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок

ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

Техник технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

### ***Инструкция***

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

*Текст задания.*

1. Приготовить по 1 порцию масса выхода 150 гр

Ростбиф с гарниром.

### ***Последовательность выполнения задания:***

- определение доброкачественности сырья;
  - подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
  - организация рабочего места;
  - соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
  - рациональное распределение времени на выполнение задания;
2. Ответить на вопрос Правила соусной композиции сложных холодных соусов.

### ***Задание 12.***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок

ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

Техник технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение



квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

### ***Инструкция***

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

*Текст задания.*

1. Приготовить по 2 порцию масса выхода 100 гр

Паштет из печени.

### ***Последовательность выполнения задания:***

- определение доброкачественности сырья;
  - подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
  - организация рабочего места;
  - соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
  - рациональное распределение времени на выполнение задания;
2. Ответить на вопрос. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов.

### ***Задание 13.***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок

ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

Техник технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение

квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

### ***Инструкция***

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

*Текст задания.*

1. Приготовить по 1 порцию масса выхода 200 гр

Сациви из птицы.

### ***Последовательность выполнения задания:***

- определение доброкачественности сырья;
  - подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
  - организация рабочего места;
  - соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
  - рациональное распределение времени на выполнение задания;
2. Ответить на вопрос .Технология приготовления канэ, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов.

### ***Задание 14.***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канэ, легких и сложных холодных закусок

ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

Техник технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

### ***Инструкция***

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

*Текст задания.*

1. Приготовить по 1 порцию масса выхода 170 гр

Фаршированное куриное филе.

### ***Последовательность выполнения задания:***

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;

2. Ответить на вопрос . Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов

### ***Задание 15.***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок

ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

Техник технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

### ***Инструкция***

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

*Текст задания.*

1. Приготовить по 1 порцию масса выхода 150 гр

Птица по- столичному.

### ***Последовательность выполнения задания:***

- определение доброкачественности сырья;
  - подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
  - организация рабочего места;
  - соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
  - рациональное распределение времени на выполнение задания;
2. Ответить на вопрос . Методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов.

### ***Задание 16.***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок

ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

Техник технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

### ***Инструкция***

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

*Текст задания.*

1. Приготовить по 1 порцию масса выхода 100 гр

Салат винегрет овощной.

### ***Последовательность выполнения задания:***

- определение доброкачественности сырья;
  - подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
  - организация рабочего места;
  - соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
  - рациональное распределение времени на выполнение задания;
2. Ответить на вопрос . Варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы.

### ***Задание 17.***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок

ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

Техник технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

### ***Инструкция***

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

*Текст задания.*

1. Приготовить по 1 порцию масса выхода 100 гр

Салат мясной.

### ***Последовательность выполнения задания:***

- определение доброкачественности сырья;
  - подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
  - организация рабочего места;
  - соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
  - рациональное распределение времени на выполнение задания;
2. Ответить на вопрос . Варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами.

### ***Задание 18.***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок

ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

Техник технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

### ***Инструкция***

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

*Текст задания.*

1. Приготовить по 1 порцию масса выхода 100 гр

Салат-коктейль из морепродуктов

***Последовательность выполнения задания:***

- определение доброкачественности сырья;
  - подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
  - организация рабочего места;
  - соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
  - рациональное распределение времени на выполнение задания;
2. Ответить на вопрос . Техника приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов.

### ***Задание 19.***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок

ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

Техник технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

### ***Инструкция***

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

*Текст задания.*

1. Приготовить по 1 порцию каждого вида. Выход порции 30 гр для 1 каждого бутерброда.

Бутерброды: закрытые, открытые горячие с использованием мясных, рыбных гастрономических продуктов

### ***Последовательность выполнения задания:***

- определение доброкачественности сырья;
  - подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
  - организация рабочего места;
  - соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
  - рациональное распределение времени на выполнение задания;
2. Ответить на вопрос . Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.

### ***Задание 20.***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок

ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

Техник технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного



развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

### ***Инструкция***

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

*Текст задания.*

1. Приготовить по 1 порцию массой 85 гр

Канapé: с использованием овощей, фруктов, ягод, сыра.

### ***Последовательность выполнения задания:***

- определение доброкачественности сырья;
  - подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
  - организация рабочего места;
  - соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
  - рациональное распределение времени на выполнение задания;
2. Ответить на вопрос . Гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы.

### ***Задание 21.***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канapé, легких и сложных холодных закусок

ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

Техник технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение

квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

### ***Инструкция***

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

*Текст задания.*

1. Приготовить по 1 порцию 100 гр

Паштет из печени трески

### ***Последовательность выполнения задания:***

- определение доброкачественности сырья;
  - подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
  - организация рабочего места;
  - соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
  - рациональное распределение времени на выполнение задания;
2. Ответить на вопрос . Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним

### ***Задание 22.***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок

ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

Техник технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

### ***Инструкция***

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

*Текст задания.*

1. Приготовить по 1 порцию 150 гр

Сельдь с гарниром.

### ***Последовательность выполнения задания:***

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;

2. Ответить на вопрос . Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции.

### ***Задание 23.***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок

ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

Техник технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

### ***Инструкция***

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

*Текст задания.*

1. Приготовить по 1 порцию 100 гр

Паштет из печени

### ***Последовательность выполнения задания:***

- определение доброкачественности сырья;
  - подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
  - организация рабочего места;
  - соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
  - рациональное распределение времени на выполнение задания;
2. Ответить на вопрос . Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

### ***Задание 24.***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок

ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

Техник технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

### ***Инструкция***

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

*Текст задания.*

1.Приготовить по 1 порцию 150 гр

Фаршированное куриное филе

### ***Последовательность выполнения задания:***

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;

2.Ответить на вопрос . Ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов

### ***Задание 25.***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок

ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

Техник технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

***Инструкция***

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

*Текст задания.*

1.Приготовить по 1 порцию 150 гр

Птица по- столичному.

***Последовательность выполнения задания:***

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;

2.Ответить на вопрос . Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования

.

Критерии оценки:

% выполнения	Оценка	Заключение
От 100 до 85	отлично	« освоил»
От 84 до 75	хорошо	« освоил»
От 74 до 65	удовлетворительно	« освоил»
От 64 и менее	неудовлетворительно	« не освоил»