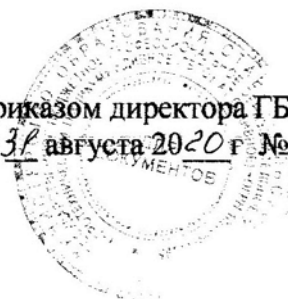


**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» с. Дивное**

УТВЕРЖДЕНО:
Приказом директора ГБПОУ АТ с. Дивное
от 31 августа 2020 г. № 113/ОД



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**ПМ. 03. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

19.02.10 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Содержание

1. Общие положения	3
2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке	3
2.1. Профессиональные и общие компетенции	3
2.2. «Иметь практический опыт – уметь – знать»	4
3. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю	5
4. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля	5
4.1. Общие положения	5
4.2. Задания для оценки освоения МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	5
5. Оценка по учебной и производственной практике	18
5.1. Общие положения	18
5.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю	18
5.3. Форма аттестационного листа	19
6. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)	19
6.1. Программа	20
6.2. Перечень практических заданий	21

1. Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

2.1. Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата (общие для всех ПК)
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	<ul style="list-style-type: none">- разработка ассортимента приготовления сложных супов;- умение работать с товаросопроводительными документами;- умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;- использование основных методов проверки качества сырья;-выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;-расчет сырья для приготовления сложных супов-осуществление точного и правильного взвешивания на весах;-организация технологического процесса приготовления сложных супов-приготовление сложных супов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;-контроль качества и безопасность подготовленного сырья для приготовления сложных супов.
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	<ul style="list-style-type: none">-разработка ассортимента приготовления сложных горячих соусов;-умение работать с товаросопроводительными документами;-умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;-использование основных методов проверки качества сырья;-выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;-расчет сырья для приготовления горячих соусов-осуществление точного и правильного взвешивания на весах;-организация технологического процесса приготовления горячих соусов-приготовление горячих соусов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;-контроль качества и безопасность подготовленного сырья для приготовления горячих соусов.
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	<ul style="list-style-type: none">-разработка ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра;-умение работать с товаросопроводительными документами;-умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;-использование основных методов проверки качества сырья;-выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;-расчет массы овощей, грибов и сыра; для приготовления сложных

	блюд; -осуществление точного и правильного взвешивания на весах; -организация технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; для сложной горячей кулинарной продукции; -подготовка овощей, грибов и сыра для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; -контроль качества и безопасность подготовленного сырья для приготовления сложных блюд
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	-разработка ассортимента сложных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы; -умение работать с товаросопроводительными документами; -умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; -использование основных методов проверки качества сырья; -выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; -расчет массы рыбы, мяса, птицы для приготовления сложных блюд; -осуществление точного и правильного взвешивания на весах; -организация технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы для сложной горячей кулинарной продукции; -подготовка рыбы, мяса, с/х птицы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроль качества и безопасность подготовленного сырья для приготовления сложных блюд

Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии). - проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства).
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- демонстрация способности 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,	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

профессионального и личностного развития.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.

2.2. «Иметь практический опыт – уметь – знать»

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей

кулинарной продукции;

- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;

- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

3. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Экзамен/Дифференцированный зачет/ Курсовая работа
ПП	Дифференцированный зачет
ПМ (в целом)	Экзамен (квалификационный)

4. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

4.1. Общие положения

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: тестовые задания, практико-ориентированные задания, лабораторно-практические задания.

Оценка теоретического курса профессионального модуля предусматривает использование накопительной системы оценивания.

4.2. Задания для оценки освоения

МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

ЗАДАНИЕ 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.4., ОК.1-10.

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

1. Назовите количество воды для приготовления грибного бульона из 1 килограмма сушеных грибов. Дайте характеристику основного сырья для бульона из грибов. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2. Технология приготовления блюда «Щи зеленые». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

3. Рассчитайте количество продуктов для приготовления 50 порций соуса красного основного, если выход одной порции 150 г. результаты внесите в таблицу.

№ п/п	Сырье	Масса на 1000 г, г		Масса на 1 порцию, г		Масса на 50 порций, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Бульон коричневый						
2	Жир кулинарный						
3	Мука пшеничная						
4	Морковь						
5	Лук репчатый						
Выход		-	1000	-		-	

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.4., ОК.1-10.

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

1. Ассортимент красных соусов. Характеристика основного сырья для красных соусов. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2. Технология приготовления «Супа харчо». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

3. При проведенном бракераже блюда «Суп картофельный с перловой крупой» выявлено замутнение и нарушение консистенции бульона. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.4., ОК.1-10.

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

1. Ассортимент супов картофельных с бобовыми. Виды бобовых и характеристика бобовых. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе подготовки бобовых к варке.

2. Технология приготовления белого бульона. Способы использования бульона.

3. Чем можно заменить уксус при тушении свеклы для борща?

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 4

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.4., ОК.1-10.

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

1. Ассортимент рассольников. Характеристика основного сырья для рассольников. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления рассольников.

2. Технология приготовления коричневого бульона Способы использования бульона

3. При проведенном бракераже «Супа харчо» выявлены нарушения формы крупы. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.4., ОК.1-10.

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

1. Ассортимент мучных пассировок. Использование. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2. Технология приготовления блюда «Борщ украинский» Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

3. Для тушения квашеной капусты используют бульон 15 – 20% от массы капусты. Рассчитайте количество бульона необходимое для тушения 10 кг квашеной капусты.

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 6

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.4., ОК.1-10.

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

1. Характеристика основного для сырья для приготовления костного бульона. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2. Технология приготовления соуса красного основного Способы отпуски использования, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса.

3. Для приготовления рассольника используют картофель. На 1000 грамм рассольника 320 грамм картофеля. Сколько необходимо использовать картофеля для приготовления 3 порций рассольника.

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 7

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.4., ОК.1-10.

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

1. Назовите ингредиенты используемые при приготовлении соуса красного с луком и корнионами. Характеристика основного сырья для соуса красного с луком и корнионами. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2. Технология приготовления блюда «Суп картофельный». Способы отпуски, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

3. Определить, сколько грамм шпика необходимо для приготовления 10 порций супа полевого, если на 1000грамм супа используют 56 гр шпика

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 8

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.4., ОК.1-10.

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

1. Ассортимент супов картофельных с овощами. Характеристика основного сырья для приготовления овощных супов. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления овощных супов.

2. Технология приготовления соуса лукового. Способы использования.

3. Рассчитайте количество продуктов для приготовления 50 порций борща, если выход одной порции 500 г. результаты внесите в таблицу.

№ п/п	Сырье	Масса на 1000 г, г		Масса на 1 порцию, г		Масса на 50 порций, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Свекла						
2	Капуста свежая						
3	Морковь						
4	Петрушка						
5.	Лук						
6.	Томатное пюре						
Выход		-	1000	-		-	

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 9

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.4., ОК.1-10.

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

1. Назовите способы подготовки свеклы для приготовления борща. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе для тушения свеклы.

2. Технология приготовления соуса красного с луком и корнишонами. Способы использования.

3. Щи из квашеной капусты для усиления вкуса можно заправить сахаром (6 грамм на 1000гр. щей) Определите, сколько сахара вам необходимо для приготовления 50 порций щей.

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 10

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.4., ОК.1-10.

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

1. Ассортимент заправочных супов. Дайте определение термина «заправочные супы»
Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления заправочных супов.

2. Технология приготовления соуса красного кисло - сладкого. Способы использования.

3. При приготовлении концентрированного бульона (фюме) используют на 1000 грамм бульона 5000 грамм костей. Сколько костей необходимо использовать для приготовления 500 грамм бульона.

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 11

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.4., ОК.1-10.

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

1. Назовите ингредиенты используемые при приготовлении соуса лукового.
Характеристика основного сырья для соуса лукового
Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2.Технология приготовления блюда «Суп полевой». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

3.При обжаривании костей в жарочном шкафу, после 1,5 часов обжаривания колер на костях отсутствует. Назовите причины.

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 12

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.4., ОК.1-10.

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

1.Ассортимент супов с крупами, макаронными изделиями бобовыми. Характеристика основного сырья для супов с макаронными изделиями. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления супов с макаронными изделиями

2.Технология приготовления соуса белого основного на рыбном бульоне. Способы подачи и использование.

3. Рассчитайте количество продуктов для приготовления 50 порций соуса красного с вином, если выход одной порции 150 г. результаты внесите в таблицу.

№ п/п	Сырье	Масса на 1000 г, г		Масса на 1 порцию, г		Масса на 50 порций, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Соус красный основной						
2	Вино						
3	Жир кулинарный						
Выход		-	1000	-		-	

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 13

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.4., ОК.1-10.

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

1.Ассортимент белых соусов на мясном бульоне. Характеристика основного сырья для белого соуса на мясном бульоне. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2.Технология приготовления блюда «Щи суточные» Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

3.При приготовлении щей по-уральски вам необходимо использовать перловую крупу. Как вы подготовите крупу к использованию.

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 14

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.4., ОК.1-10.

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

1. Ассортимент щей. Характеристика основного сырья для щей. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления щей.
2. Технология приготовления соуса парового. Способы отпуска, использование, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса.
3. При приготовлении в соус паровой можно добавить отвар от шампиньонов. На производстве готового отвара не нашлось. Что можно предпринять, приготавливая отвар специально для соуса?.

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 15

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.4., ОК.1-10.

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

1. Ассортимент белых соусов на рыбном бульоне. Характеристика основного сырья для белого соуса на рыбном бульоне. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления блюда «Щи по-уральски». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3. При проведенном бракераже супа горохового выявлена нарушения формы гороха. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 16

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.4., ОК.1-10.

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

1. Дайте определение термина – «борщ» . Характеристика основного сырья для приготовления борща. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления борща.

2.Технология приготовления соуса белый с рассолом. Способы отпуска, использование, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса.

3. При проведенном бракераже соуса грибного с томатом выявлены бледный цвет соуса и запах сырого томатного пюре. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 17

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.4., ОК.1-10.

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

1. Ингредиенты, входящие в состав соуса молочного. Виды молочных соусов по консистенции.

2. Технология приготовления блюда «Суп гороховый». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

3. При проведенном бракераже соуса лукового выявлены жидкая консистенция соуса. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 18

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.4., ОК.1-10.

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

1. Назовите ингредиенты используемые при приготовлении лукового горчицей
Характеристика основного сырья для соуса лукового с горчицей. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2. Технология приготовления блюда « Рассольник домашний»» Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

3. При проведенном бракераже соуса молочного с луком, выявлена хрустящая консистенция лука. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 19

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.4., ОК.1-10.

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

1. Ассортимент сметанных соусов. Отличия соуса сметанного натурального от соуса сметанного ненатурального. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2. Технология приготовления блюда «Рассольник московский». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

3. Для приготовления красной мучной пассировки на 1000 грамм соуса используют 50 грамм муки, сколько муки необходимо использовать для приготовления 150 граммов соуса.

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 20

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.4., ОК.1-10.

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

1. Ингредиенты, входящие в состав соуса белого основного. Стадии приготовления соуса белого основного. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2. Технология приготовления блюда « Рассольник петербургский». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

3. При включении двигателя овощерезательной машины ножи не вращаются. Какая неисправность возникла при работе на машине? Ваши дальнейшие действия.

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 21

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.4., ОК.1-10.

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

1. Ассортимент бульонов для приготовления соусов. Характеристика основного сырья для коричневого бульона. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2. Технология приготовления соуса грибной с томатом. Способы отпуска, использование, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса.

3. Рассчитайте количество продуктов для приготовления 50 порций соуса сметанного с хреном, если выход одной порции 75г. результаты внесите в таблицу.

№ п/п	Сырье	Масса на 1000 г, г		Масса на 1 порцию, г		Масса на 50 порций, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Соус сметанный						
2	Корень хрена						
3	Масло сливочное						
4.	Уксус						
Выход		-	1000	-	75	-	

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 22

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.4., ОК.1-10.

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

1. Перечислите ассортимент соусов на масле и масляных смесей. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2. Технология приготовления блюда «Борщ московский». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

3. При эксплуатации овощерезательной машины вы обнаружили несоответствие форм нарезки овощей. Ваши дальнейшие действия.

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 23

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.4., ОК.1-10.

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

1. Назовите ингредиенты используемые при приготовлении рыбного бульона. Дайте характеристику основного сырья. Назовите перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления рыбного бульона.

2. Технология приготовления соуса молочного сладкого. Способы отпуска, использование, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса

3. При проведенном бракераже соуса белого с рассолом выявлены жидкая консистенция соуса. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 24

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.4., ОК.1-10.

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

1. Ингредиенты, входящие в состав соуса грибного. Стадии приготовления соуса грибного. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2. Технология приготовления блюда «Щи из свежей капусты с картофелем». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

3. При приготовлении щей с картофелем оказалось, что картофель не завезли, но изменение в меню сделать невозможно. Как приготовить щи без картофеля?

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.4., ОК.1-10.

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

1. Ассортимент салатных заправок. Характеристика основного сырья для заправки горчиной. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2. Технология приготовления блюда «Щи из квашеной капусты». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

3. При приготовлении щей зеленых на производстве отсутствует щавель Ваши действия. Обоснуйте особенность доведения до вкуса данного вида щей.

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 26

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.4., ОК.1-10.

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

1. Ассортимент борщей. Особенность в приготовлении блюда «Борщ московский». Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2. Технология приготовления сметанного с томатом. Способы отпуска, использование, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса.

3. При проведенном бракераже соуса белого основного выявлены жидкая консистенция соуса. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 27

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.4., ОК.1-10.

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

1. Ассортимент супов картофельных с крупами. Характеристика основного сырья для супов картофельных с крупами. Правила подготовки круп к использованию.

2. Технология приготовления щей из свежей капусты. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству щей.

3. При проведенном бракераже селедочного масла, выявлена неоднородная консистенция масла. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 28

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.4., ОК.1-10.

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

1. Назовите основные ингредиенты рассольников и правила подготовки их к приготовлению.

2. Технология приготовления костного бульона. Использование, Требование к качеству бульона.

3. При приготовления маринада овощного с томатом маринад получился слишком густой. Ваши действия.

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 29

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.4., ОК.1-10.

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

1. Назовите ингредиенты используемые для приготовления бульона из птицы. Дайте характеристику основного сырья для бульона из птицы. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления соуса польский. Способы отпуска, использование, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса.
3. При приготовлении борща, борщ обесцветился. Какие Вы примете по исправлению дефекта?

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 30

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.4., ОК.1-10.

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

1. Дайте определение термина – «бульон». Характеристика основного сырья для приготовления мясокостного бульона. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления соуса майонез. Способы отпуска, использование, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса.
3. При дегустации рассольника выяснилось, что рассольник имеет недостаточно острый вкус. Как исправить дефект?

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 31

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.4., ОК.1-10.

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Заполните таблицу: Рыба жареная, аналогично данному примеру.

Название блюда	Рыбный Полуфабрикат	Способ Жарки	Подача
Рыба жареная	Целая рыба или порционные куски	Основной	Гарнир: Картофель жареный, отварной, картофельное пюре.
Рыба, жаренная с луком по - ленинградски			
Рыба, жаренная с зелёным маслом			
Рыба, жаренная во фритюре			
Рыба жареная в тесте			Петрушка фри, картофель фри, дольки лимона.
Зразы донские	Порционные куски	фритюр	

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 32

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.4., ОК.1-10.

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Заполните пропуски в таблице

Название блюда	Форма п/ф	Вид панировки	Время жарки	Подача блюда	Соус
котлеты	овально - приплюснутая с заострённым концом	в сухарях			
Биточки		в сухарях или белой панировке	8-10 мин		
Тефтели	шарики	-			Отварной картофель, рис отварной.
Тельное	полумесяца		3-4мин. в жире		
Фрикадельки	шарики массой 15- 18гр.	-	-		-

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 33

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.4., ОК.1-10.

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Заполните таблицу: виды полуфабрикатов.

Части мяса	Виды полуфабрикатов		
	крупнокусковые	порционные	мелкокусковые
Баранина			Шашлыки
Корейка			
Тазобедренная часть	Для жарки целиком		
Лопаточная часть			
Грудинка			
Свинина		Котлеты натуральные отбивные, эскалоп	
Корейка			
Тазобедренная часть			
Лопаточная часть			
Грудника	Для варки		
Шея		Свинина духовая	

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 34

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.4., ОК.1-10.

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Заполните таблицу: Жарка мяса натуральными порционными кусками.

Название блюда	Подача блюда
	с гарниром и строганым хреном, поливают мясным соком и кладут на него кусочек зеленого масла.
Филе	
Лангет	

	Со строганным хреном, антрекот поливают мясным соком и кладут на него кусочек зеленого масла.
Эскалоп из свинины	
Шашлык по – карски	

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 35

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.4., ОК.1-10.

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Заполните таблицу: Тушёные мясные блюда

Название блюда	Форма нарезки	Способ тепловой обработки	Время тушения	Соус	Подача блюда
Мясо тушёное					С гарниром 1-2 куса поливают соусом.
	до 2 кг	тушат в закрытой посуде	при слабом кипении 1,5-2 ч;	Бульон или вода	
ПЛОВ		тушат			
	брусочками массой 10-15 г,		15-20 минут		
Мясо с медом		тушат			

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 36

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.4., ОК.1-10.

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Определите и отметьте знаком X в таблице продукты, входящие в состав данных блюд из запеченного мяса:

Продукты и соусы	Голубцы с мясом	Картофельная запеканка с мясом	Макаронник с мясом	Говядина, запеченная в луковом соусе
Картофель				
Крупа рисовая				
Лук репчатый				
Говядина	х	х	х	х
Соус луковый				
Капуста свежая				
Сухари				
Соус сметанный				
Сыр				
Сосиски				
Макароны				
Яйца				
Окорок				
Огурцы солёные				
Соус красный				
Почки говяжьи				
Каперсы				
Молоко				
Маслины				
Масло сливочное				
Лимон				
Соус томатный				
Ягоды маринованные				

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 37

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.4., ОК.1-10.

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Определите и отметьте знаком X в таблице гарниры и соусы, для данных блюд из котлетной массы:

Гарнир и соусы	Котлеты	Биточки	Шницель	Тефтели	Зразы
Сливочное масло					
Соус красный					
Соус луковый					
Соус красный с луком и корнишонами					
Соус сметанный					
Соус сметанный с луком					
Гречневая каша					
Рисовая каша					
Картофельное пюре					
Соус томатный					
Соус сметанный с томатом					
Рассыпчатый рис					
Мясной сок					

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАДАНИЯ

Задание 1

«Составление технологических карт по приготовлению заправочных супов. Решение ситуационных задач: Расчет сырья, определение количества порций по приготовлению: борщ сибирский, рассольник ленинградский, суп крестьянский, суп-лапша домашняя на курином бульоне».

Цель работы:

1. Отработать технологию приготовления жидкой основы для заправочных супов.
2. Отработать технологию подготовки плотной части (гарнира) для заправочных супов.
3. Отработать технологическую последовательность варки заправочных супов.
4. Отработать правила подачи заправочных супов.

Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: **борщ сибирский, рассольник ленинградский, суп крестьянский, суп-лапша домашняя на курином бульоне.**

2. Определить время пассерования моркови и лука, процент отходов при обработке картофеля.

Материалы, инструменты, инвентарь, посуда:

Кастрюли, сковороды для пассерования, доски, деревянные лопаточки, ножи, шумовки, дуршлаг, разливательные ложки, тарелки глубокие.

Формируемые компетенции: ОК 1. – ОК 9., ПК 3.1.

Ход работы:

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Для всех блюд: приготовить бульон (мясокостный или куриный).
3. Для борща: приготовить фасоль и отварить.
4. Для всех блюд: промыть и очистить овощи.
5. Для борща: нарезать свеклу и поставить тушить с добавлением жира, томата, уксуса.
6. Для всех блюд: нарезать овощи, пассировать их.
7. Для рассольника: очистить огурцы соленые, нарезать и припустить.
8. Для рассольника и супа крестьянского: отварить крупу.
9. Для супа-лапши: замесить тесто, поставить на 15 — 20 мин и нарезать лапшу.
10. К борщу: приготовить фрикадельки мясные.
11. Для борща, рассольника, супа крестьянского: нарезать картофель; для борща, супа крестьянского: нарезать свежую капусту.
12. Для всех блюд: заправить супы в соответствии с технологией приготовления.
13. Подготовить посуду для отпуска.
14. Оформить и подать блюда.
15. Прогдегустировать блюда и оценить их вкусовые качества.
16. Оформить отчет о проделанной работе.
17. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.
18. Подведение итогов.

Порядок выполнения работы:

1. Определите на каком бульоне готовят данные заправочные супы (*борщ сибирский, рассольник ленинградский, суп крестьянский, суп-лапша домашняя на курином бульоне*);
2. Определите форму нарезки овощей для данных заправочных супов;
3. Опишите способы подачи и отпуск данных заправочных супов;
4. Опишите условия хранения и сроки реализации данных заправочных супов;
5. Результаты сведете в следующую таблицу 1.1:

Таблица 1.1

Наименование заправочного супа	Бульон	Форма нарезки овощей	Способы подачи. Отпуск.	Условия хранения и реализации
1	2	3	4	5

Порядок проведения работы:

Требования к качеству заправочных супов:

1. Определите внешний вид данных заправочных супов;
2. Определите цвет данных заправочных супов;
3. Определите вкус и запах данных заправочных супов;
4. Определите консистенцию данных заправочных супов;
5. Полученные данные сведите таблицу 1.2:

Таблица 1.2

Наименование заправочного супа	Внешний вид	Цвет	Вкус, запах	Консистенция
--------------------------------	-------------	------	-------------	--------------

1	2	3	4	5

Вывод:

Дополнительные вопросы:

1. Составьте технологические схемы для каждого заправочного супа (*борщ сибирский, рассольник ленинградский, суп крестьянский, суп-лапша домашняя на курином бульоне*).

2. Составьте сырьевую ведомость для данных заправочных супов с выходом на 1000 гр. Полученные результаты сведите в таблицу 1.3.

Сырьевая ведомость к заданию

Таблица 1.3

Наименование сырья	Борщ сибирский № 183		Рассольник ленинградский № 208		Суп крестьянский № 216		Суп-лапша на курином бульоне № 235	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Выход:								

Задание 2

«Составление технологических карт по приготовлению пюре-супов, кремов и гарниров к ним.

Решение ситуационных задач: Расчет сырья, определение количества порций по приготовлению: суп-пюре из картофеля, суп-пюре из бобовых, суп-пюре из свежих грибов, суп-пюре из птицы».

Цель работы:

1. Отработать технологию приготовления жидкой основы для пюре-супов.
2. Отработать технологическую последовательность варки пюре-супов.
3. Отработать правила подачи пюре-супов.

Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: *суп-пюре из картофеля, суп-пюре из бобовых, суп-пюре из свежих грибов, суп-пюре из птицы*.
2. Определить время варки овощей, процент отходов при обработке картофеля.

Материалы, инструменты, инвентарь, посуда:

Кастриули, сковороды для пассерования, доски, деревянные *лопаточки, ножи*, шумовки, дуршлаг, разливательные *ложки*, тарелки глубокие.

Формируемые компетенции: ОК 1. – ОК 9., ПК 3.1.

Ход работы:

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Для всех блюд: приготовить бульон (мясокостный или куриный).
5. Для супа-пюре из бобовых: подготовить бобовые и отварить их.
6. Для всех блюд: промыть и очистить овощи.

5. Для супа-пюре из грибов: подготовить грибы.
6. Для всех блюд: нарезать овощи, пассировать их.
7. Для супа-пюре из птицы: подготовить и отварить птицу.
8. Для рассольника и супа крестьянского: отварить крупу.
9. Для всех блюд: подготовить и пассировать муку.
10. Для всех блюд: заправить супы-пюре в соответствии с технологией приготовления.
11. Подготовить посуду для отпуска.
12. Оформить и подать блюда.
13. Прогдегустировать блюда и оценить их вкусовые качества.
14. Оформить отчет о проделанной работе.
15. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.
16. Подведение итогов.

Порядок выполнения работы:

1. Определите на каком бульоне или отваре готовят данные супы-пюре (*суп-пюре из картофеля, суп-пюре из бобовых, суп-пюре из свежих грибов, суп-пюре из птицы*);
2. Определите основной составляющий компонент данных супов-пюре;
3. Опишите способы подачи и отпуск данных супов-пюре;
4. Опишите условия хранения и сроки реализации данных супов-пюре;
5. Результаты сведете в следующую таблицу 1.1:

Таблица 1.1

Наименование супа-пюре	Бульон или отвар	Основной компонент	Способы подачи. Отпуск.	Условия хранения и реализации
1	2	3	4	5

Порядок проведения работы:

Требования к качеству супов-пюре:

1. Определите внешний вид данных супов-пюре;
2. Определите цвет данных супов-пюре;
3. Определите вкус и запах данных супов-пюре;
4. Определите консистенцию данных супов-пюре;
5. Полученные данные сведите таблицу 1.2:

Таблица 1.2

Наименование заправочного супа	Внешний вид	Цвет	Вкус, запах	Консистенция
1	2	3	4	5

Вывод:

Дополнительные вопросы:

1. Составьте технологические схемы для каждого супа-пюре (*суп-пюре из картофеля, суп-пюре из бобовых, суп-пюре из свежих грибов, суп-пюре из птицы*).
2. Составьте сырьевую ведомость для данных супов-пюре с выходом на 1000 гр. Полученные результаты сведите в таблицу 1.3.

Сырьевая ведомость заданию

Таблица 1.3

Наименование сырья	Суп-пюре из картофеля № 240		Суп-пюре из бобовых № 246		Суп-пюре из свежих грибов №246		Суп-пюре из птицы № 251	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Выход:								

Задание 3

«Составление технико-технологических карт по приготовлению супов прозрачных: бульон мясной прозрачный, бульон из кур или индеек прозрачный; Гарниры: к мясному прозрачному бульону – овощи, к бульону из кур или индеек – клёцки из кур с шампиньонами. Расчет сырья, определение количества порций».

Цель работы:

1. Отработать технологию приготовления жидкой основы для прозрачных супов.
2. Отработать способы осветления прозрачных супов
3. Отработать технологию подготовки плотной части (гарнира) для прозрачных супов.
4. Отработать технологическую последовательность варки прозрачных супов.
5. Отработать правила подачи прозрачных супов.

Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: *бульон мясной прозрачный, бульон из кур или индеек прозрачный; Гарниры: к мясному прозрачному бульону – овощи, к бульону из кур или индеек – клёцки из кур с шампиньонами.*
2. Определить способы осветления данных прозрачных супов.

Материалы, инструменты, инвентарь, посуда:

Кастрюли, сковороды для пассерования, доски, деревянные лопаточки, ножи, шумовки, дуршлаг, разливательные ложки, тарелки глубокие.

Формируемые компетенции: ОК 1. – ОК 9., ПК 3.1.

Ход работы:

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Для всех блюд: приготовить бульон (мясокостный или куриный).
3. Для всех блюд: осветлить бульон.
5. Для бульона мясного прозрачного: подготовить овощи для гарнира.
6. Для бульона мясного прозрачного: пассировать овощи для гарнира.
7. Для бульона из кур или индеек прозрачного: подготовить сырьё для гарнира.
8. Для бульона из кур или индеек прозрачного: приготовить клёцки из кур с шампиньонами.
9. Подготовить посуду для отпуска.
10. Оформить и подать блюда.
11. Прогреть блюда и оценить их вкусовые качества.
12. Оформить отчет о проделанной работе.
13. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.
14. Подведение итогов.

Порядок выполнения работы:

1. Определите способы осветления данных прозрачных супов (*бульон мясной прозрачный, бульон из кур или индеек прозрачный*);
2. Опишите технологию приготовления гарнира для данных прозрачных супов;
3. Опишите способы подачи и отпуск данных прозрачных супов;
4. Опишите условия хранения и сроки реализации данных прозрачных супов;
5. Результаты сведете в следующую таблицу 1.1:

Таблица 1.1

Наименование прозрачного супа	Способ осветления	Технология приготовления гарнира	Способы подачи. Отпуск.	Условия хранения и реализации
1	2	3	4	5

Порядок проведения работы:

Требования к качеству прозрачных супов:

1. Определите внешний вид данных прозрачных супов и их гарниров;
2. Определите цвет данных прозрачных супов и их гарниров;
3. Определите вкус и запах данных прозрачных супов и их гарниров;
4. Определите консистенцию для данных прозрачных супов и их гарниров;
5. Полученные данные сведите таблицу 1.2:

Таблица 1.2

Наименование заправочного супа	Внешний вид	Цвет	Вкус, запах	Консистенция
1	2	3	4	5

Вывод:

Дополнительные вопросы:

1. Составьте технологические схемы для каждого прозрачного супа (*бульон мясной прозрачный, бульон из кур или индеек прозрачный; Гарниры: к мясному прозрачному бульону – овощи, к бульону из кур или индеек – клёцки из кур с шампиньонами*).
2. Составьте сырьевую ведомость для данных прозрачных супов и их гарниров, с выходом на 1000 гр. Полученные результаты сведите в таблицу 1.3.

Сырьевая ведомость к заданию

Таблица 1.3

Наименование сырья	Бульон мясной прозрачный № 253		Бульон из кур или индеек прозрачный № 254		Гарнир: Овощи №257		Гарнир: Клецки из кур с шампиньонами № 263	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Выход:								

Задание 4

«Составление технологических карт по приготовлению молочных супов. Решение ситуационных задач: Расчет сырья, определение количества порций по приготовлению: суп молочный с макаронными изделиями, суп молочный с тыквой и крупой, суп молочный с овощами, суп молочный с клецками. Оформление. Подача».

Цель работы:

1. Отработать технологию приготовления жидкой основы для молочных супов.
2. Отработать технологию подготовки плотной части (гарнира) для молочных супов.
3. Отработать технологическую последовательность варки молочных супов.
4. Отработать правила подачи молочных супов.

Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: *суп молочный с макаронными изделиями, суп молочный с тыквой и крупой, суп молочный с овощами, суп молочный с клецками.*
2. Определить время варки данных молочных супов, процент отходов при обработке овощей.

Материалы, инструменты, инвентарь, посуда:

Кастриюлы, сковороды для пассерования, доски, деревянные *лопаточки, ножи*, шумовки, дуршлага, разливательные **ложки**, тарелки глубокие.

Формируемые компетенции: ОК 1. – ОК 9., ПК 1.3

Ход работы:

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Для всех блюд: приготовить молочную основу.
7. Для супа молочного с макаронными изделиями: отварить макаронные изделия.
8. Для всех блюд: промыть и очистить овощи.
5. Для супа молочного с тыквой и крупой: подготовить и отварить крупу.
6. Для супа молочного с овощами: нарезать овощи, пассировать их.
7. Для супа молочного с клецками: приготовить клецки.
8. Для всех блюд: заправить супы в соответствии с технологией приготовления.
9. Подготовить посуду для отпуска
10. Оформить и подать блюда.
11. Прогреть блюда и оценить их вкусовые качества.
12. Оформить отчет о проделанной работе.
13. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.
14. Подведение итогов.

Порядок выполнения работы:

1. Опишите процесс подготовки молочной основы для данных молочных супов (*суп молочный с макаронными изделиями, суп молочный с тыквой и крупой, суп молочный с овощами, суп молочный с клецками*);
2. Определите форму нарезки овощей для данных молочных супов;
3. Опишите способы подачи и отпуск данных молочных супов;
4. Опишите условия хранения и сроки реализации данных молочных супов;
5. Результаты сведете в следующую таблицу 1.1:

Таблица 1.1

Наименование заправочного супа	Процесс подготовки молочной основы	Форма нарезки овощей	Способы подачи. Отпуск.	Условия хранения и реализации
1	2	3	4	5

Порядок проведения работы:

Требования к качеству молочных супов:

1. Определите внешний вид данных молочных супов;
2. Определите цвет данных молочных супов;
3. Определите вкус и запах данных молочных супов;
4. Определите консистенцию данных молочных супов;
5. Полученные данные сведите таблицу 1.2:

Таблица 1.2

Наименование заправочного супа	Внешний вид	Цвет	Вкус, запах	Консистенция
1	2	3	4	5

Вывод:**Дополнительные вопросы:**

1. Составьте технологические схемы для каждого молочного супа (*борщ сибирский, рассольник ленинградский, суп крестьянский, суп-лапша домашняя на курином бульоне*).
2. Составьте сырьевую ведомость для данных молочных супов с выходом на 1000 гр. Полученные результаты сведите в таблицу 1.3.

Сырьевая ведомость к заданию

Таблица 1.3

Наименование сырья	Суп молочный с макаронными изделиями № 235		Суп молочный с тыквой и крупой № 237		Суп молочный с овощами №238		Суп молочный с клецками № 239	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Выход:								

Задание 5

«Расчет сырья, определение количества порций по приготовлению гарниров к супам: домашняя лапша, запеченный рис, фрикадельки, пельмени, пирожки и пироги, расстегаи, кулебяки».

Цель работы:

1. Отработать технологию подготовки сырья для гарниров к супам.
2. Отработать технологическую последовательность приготовления гарниров для супов.
3. Отработать правила подачи гарниров к супам.

Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи к супам следующие гарниры: *домашняя лапша, запеченный рис, фрикадельки, расстегаи*.

2. Определить процент отходов при обработке овощей.

Материалы, инструменты, инвентарь, посуда:

Кастрюли, сковороды для пассерования, доски, деревянные лопаточки, ножи, шумовки, дуршлага, разливательные ложки, тарелки глубокие.

Формируемые компетенции: ОК 1. – ОК 9., ПК 1.3.

Ход работы:

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Для всех блюд: подготовить сырьё.
3. Для гарнира домашняя лапша: замесить тесто, поставить на 15 — 20 мин и нарезать лапшу.
4. Для гарнира запеченный рис: подготовить рис и отварить его.
5. Для гарнира фрикадельки: приготовить фарш и сформовать фрикадельки.
6. Для гарнира расстегаи: замесить тесто.
7. Для гарнира расстегаи: подготовить фарш и сформовать расстегаи.
8. Для всех блюд: приготовить гарниры в соответствии с технологией приготовления.
9. Подготовить посуду для отпуска.
10. Оформить и подать блюда.
11. Прогдегустировать блюда и оценить их вкусовые качества.
12. Оформить отчет о проделанной работе.
13. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.
14. Подведение итогов.

Порядок выполнения работы:

1. Опишите технологию приготовления данных гарниров (*домашняя лапша, запеченный рис, фрикадельки, расстегаи*);
2. Определите к каким супам можно подать данные гарниры;
3. Опишите способы подачи и отпуск данных гарниров к супам;
4. Опишите условия хранения и сроки реализации данных гарниров к супам;
5. Результаты сведете в следующую таблицу 1.1:

Таблица 1.1

Наименование заправочного супа	Технология приготовления гарниров	Супы к данным гарнирам	Способы подачи. Отпуск.	Условия хранения и реализации
1	2	3	4	5

Порядок проведения работы:

Требования к качеству гарниров к супам:

1. Определите внешний вид данных гарниров к супам;
2. Определите цвет данных гарниров к супам;
3. Определите вкус и запах данных гарниров к супам;
4. Определите консистенцию данных гарниров к супам;
5. Полученные данные сведите таблицу 1.2:

Таблица 1.2

Наименование заправочного супа	Внешний вид	Цвет	Вкус, запах	Консистенция
1	2	3	4	5

Вывод:

Дополнительные вопросы:

3. Составьте технологические схемы по каждому гарниру к супам (*домашняя лапша, запеченный рис, фрикадельки, расстегаи*)

4. Составьте сырьевую ведомость по каждому данному гарниру для супов с выходом на 1000 гр. Полученные результаты сведите в таблицу 1.3.

Сырьевая ведомость к заданию

Таблица 1.3

Наименование сырья	Домашняя лапша № 1040		Рис запеченный № 255		Фрикадельки №211		Расстегаи № 1034	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Выход:								

Задание 6

«Расчет сырья, определение количества порций по приготовлению и выходу сложных горячих соусов: красных основных и производных, белых основных и производных, грибных, молочных, сметанных. Сроки хранения готовой продукции. Оценка качества сырья и готовой продукции. Оформление. Подача».

Цель работы:

1. Отработать технологию приготовления красных основных и производных соусов.
2. Отработать технологию приготовления белых основных и производных соусов.
3. Отработать технологию приготовления грибных, молочных, сметанных соусов.
4. Отработать правила подачи соусов.

Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие соусы: *соус красный основной, соус красный с вином, соус белый основной, соус томатный, соус молочный густой (для фарширования), соус сметанный с хреном, соус грибной кисло-сладкий.*

2. Определить время пассерования овощей, процент отходов при обработке овощей.

Материалы, инструменты, инвентарь, посуда:

Кастриулы, сковороды для пассерования, доски, деревянные лопаточки, ножи, шумовки, дуршлаг, разливательные ложки, тарелки глубокие.

Формируемые компетенции: ОК 1. – ОК 9., ПК 3.2.

Ход работы:

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Для всех соусов: приготовить бульон или отвар (мясокостный или куриный, грибной, молочный).
3. Для всех соусов: промыть и очистить овощи.

4. Для всех соусов: приготовить и пассировать муку.
5. Для всех соусов: нарезать овощи, пассировать их.
6. Для соуса красного с вином: приготовить вино.
7. Для всех соусов: заправить соусы в соответствии с технологией приготовления.
8. Подготовить посуду для отпуска.
9. Оформить и подать соуса.
10. Прогреть соусы и оценить их вкусовые качества.
11. Оформить отчет о проделанной работе.
12. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.
13. Подведение итогов.

Порядок выполнения работы:

1. Определите основу жидкой части данных соусов (*соус красный основной, соус красный с вином, соус белый основной, соус томатный, соус молочный густой (для фарширования), соус сметанный с хреном, соус грибной кисло-сладкий*);
2. Определите форму нарезки овощей и грибов для данных соусов;
3. Опишите способы подачи и отпуск данных соусов;
4. Опишите условия хранения и сроки реализации данных соусов;
5. Результаты сведете в следующую таблицу 1.1:

Таблица 1.1

Наименование соуса	Основа соуса	Форма нарезки овощей	Способы подачи. Отпуск.	Условия хранения и реализации
1	2	3	4	5

Порядок проведения работы:

Требования к качеству соусов:

1. Определите внешний вид данных соусов;
2. Определите цвет данных соусов;
3. Определите вкус и запах данных соусов;
4. Определите консистенцию данных соусов;
5. Полученные данные сведите таблицу 1.2:

Таблица 1.2

Наименование соуса	Внешний вид	Цвет	Вкус, запах	Консистенция
1	2	3	4	5

Вывод:

Дополнительные вопросы:

1. Составьте технологические схемы для каждого данного соуса
2. Составьте сырьевую ведомость для данных соусов с выходом на 1000 гр.

Полученные результаты сведите в таблицу 1.3.

Сырьевая ведомость к заданию

Таблица 1.3

Наименование сырья	Соус красный основной № 759		Соус красный с вином № 761		Соус белый основной, № 778		Соус томатный № 783		Соус молочный густой (для фарширования) № 797		Соус сметанный с хреном № 802		Соус грибной кисло-сладкий № 805	
	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н
Выход:														

Задание 7

«Составление технико-технологических карт на новые рецептуры сложных горячих соусов».

Цель работы:

1. Научиться разрабатывать технико-технологические карты на новые рецептуры сложных горячих соусов

Содержание работы:

1. Найти новый материал для разработки технико-технологических карт по приготовлению сложных горячих соусов.
2. Составить технико-технологические карты на новые рецептуры сложных горячих соусов

Материалы, инструменты, инвентарь, посуда:

Интернет источники, периодическая литература, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

Формируемые компетенции: ОК 1. – ОК 9., ПК 3.2.

Ход работы:

1. Найти необходимый материал для разработки технико-технологических карт на новые рецептуры сложных горячих соусов.
2. Составить технико-технологические карты на новые рецептуры сложных горячих соусов.

Порядок выполнения работы:

1. Оформите технико-технологические карты по указанной форме.

(Примерный образец формы технико-технологической карты)

«УТВЕРЖДАЮ»

Предприятие

Директор

_____ / _____

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

На _____

1. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на:

Право на производство и реализацию данного вида кулинарного изделия распространяется только на:

2. Перечень сырья.

Сырьё и вспомогательные материалы, используемые при производстве данного кулинарного изделия соответствуют требованиям нормативной документации, Сан Пин 2.3.2.560-96

3. Требования к качеству сырья.

3.1. Сырьё и вспомогательные материалы, используемые при производстве данного кулинарного изделия соответствуют требованиям нормативной документации, «Гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» Сан Пин 2.3.2.560-96

3.2. Каждая партия сырья, поступающая для производства кулинарного изделия, сопровождается сертификатом соответствия и удостоверением качества.

4. Нормы закладки сырья.

4.1. Кулинарное изделие _____ вырабатывается по рецептуре, указанной в таблице №1 _____

Таблица №1

Наименование сырья	Нормы расхода сырья (гр.)					
	На 1 порцию		На 10 порций		На 1 порцию	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто

5. Технологический процесс.

6. Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению.

6.2. Условия хранения и реализации соответствуют требованиям Сан Пин 42-123-4117-86.

7. Показатели качества безопасности.

7.1. по органолептическим показателям _____ соответствует требованиям, указанным в таблице №2

Таблица №2

Органолептические показатели

Наименование показателей	Характеристики показателей
Внешний вид	
Цвет	
Вкус	
Запах	

Консистенция	

7.2. По микробиологическим показателям _____ соответствует «Гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» Сан Пин 2.3.2.560-96

Повар
Зав. Производством
Калькулятор

Задание 8

«Составление технологических карт по приготовлению и оформлению сложных горячих блюд: отварной картофель, картофельное пюре, картофель в молоке. Пюре из моркови, свеклы. Капуста отварная с маслом или соусом. Зеленый горошек отварной. Спаржа отварная. Морковь припущенная. Морковь с зеленым горошком в молочном соусе. Капуста белокочанная с соусом. Овощи припущенные в молочном соусе».

Цель работы:

1. Отработать технологию приготовления сложных горячих блюд из овощей.
2. Отработать правила подачи сложных горячих блюд из овощей.

Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: *отварной картофель, картофельное пюре, картофель в молоке, пюре из моркови, свеклы, капуста отварная с маслом или соусом, зеленый горошек отварной, спаржа отварная, морковь припущенная, морковь с зеленым горошком в молочном соусе, капуста белокочанная с соусом, овощи припущенные в молочном соусе.*

2. Определить время пассерования овощей, процент отходов при обработке овощей.

Материалы, инструменты, инвентарь, посуда:

Кастриули, сковороды для пассерования, доски, деревянные лопаточки, ножи, шумовки, дуршлаг, разливательные ложки, тарелки глубокие.

Формируемые компетенции: ОК 1. – ОК 9., ПК 3.3.

Ход работы:

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Для всех блюд: промыть и очистить овощи.
3. Для всех блюд: нарезать овощи.
4. Для блюда картофель в молоке: подготовить молоко.
5. Для всех блюд: отварить овощи.
6. Для блюд картофельное пюре, пюре из моркови, свеклы: протереть овощи.
7. Для блюда морковь припущенная: припустить морковь
8. Для блюд морковь с зеленым горошком в молочном соусе, капуста белокочанная с соусом, овощи припущенные в молочном соусе: приготовить соус.
9. Подготовить посуду для отпуска.
10. Оформить и подать блюда.
11. Прогдегустировать блюда и оценить их вкусовые качества.
12. Оформить отчет о проделанной работе.
13. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.
14. Подведение итогов.

Порядок выполнения работы:

1. Определите форму нарезки овощей для приготовления данных блюд (отварной картофель, картофельное пюре, картофель в молоке, пюре из моркови, свеклы, капуста отварная с маслом или соусом, зеленый горошек отварной, спаржа отварная, морковь припущенная, морковь с зеленым горошком в молочном соусе, капуста белокочанная с соусом, овощи припущенные в молочном соусе);

2. Определите способы тепловой обработки овощей для приготовления данных блюд;
3. Опишите способы подачи и отпуск данных блюд;
4. Опишите условия хранения и сроки реализации данных блюд;
5. Результаты сведете в следующую таблицу 1.1:

Таблица 1.1

Наименование блюда	Форма нарезки овощей	Способы тепловой обработки овощей	Способы подачи. Отпуск.	Условия хранения и реализации
1	2	3	4	5

Порядок проведения работы:

Требования к качеству сложных горячих блюд из овощей:

1. Определите внешний вид данных блюд из овощей;
2. Определите цвет данных блюд из овощей;
3. Определите вкус и запах данных блюд из овощей;
4. Определите консистенцию данных блюд из овощей;
5. Полученные данные сведите таблицу 1.2:

Таблица 1.2

Наименование блюда	Внешний вид	Цвет	Вкус, запах	Консистенция
1	2	3	4	5

Вывод:

Дополнительные вопросы:

1. Составьте технологические схемы для каждого блюда из овощей (отварной картофель, картофельное пюре, картофель в молоке, пюре из моркови, свеклы, капуста отварная с маслом или соусом, зеленый горошек отварной, спаржа отварная, морковь припущенная, морковь с зеленым горошком в молочном соусе, капуста белокочанная с соусом, овощи припущенные в молочном соусе).

2. Составьте сырьевую ведомость для данных блюд из овощей с выходом на 1000 гр.
3. Полученные результаты сведите в таблицу 1.3.

Сырьевая ведомость к заданию

Таблица 1.3

Наименование сырья	Отварной картофель № 296		Картофельное пюре № 299		Картофель в молоке № 298		Пюре из моркови, свеклы № 307		Капуста отварная с маслом или соусом № 300		Зеленый горошек отварной № 302		Спаржа отварная № 305		Морковь припущенная № 310		Морковь с зеленым горошком в молочном соусе № 312		Капуста белокочанная с соусом № 311	
	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н
Выход:																				

Задание 9

«Расчет сырья, определение количества порций по приготовлению и выходу котлет морковных, картофельных, свекольных, шницеля из капусты, оладьи из тыквы, зразы картофельных, картофельная запеканка, рулет картофельный».

Цель работы:

1. Отработать технологию приготовления сложных горячих блюд из овощей.
2. Отработать правила подачи сложных горячих блюд из овощей.

Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: **котлеты морковные, картофельные, свекольные, шницель из капусты, оладьи из тыквы, зразы картофельные, картофельная запеканка, рулет картофельный.**

2. Определить время пассерования овощей, процент отходов при обработке овощей.

Материалы, инструменты, инвентарь, посуда:

Кастрюли, сковороды для пассерования, доски, деревянные *лопаточки, ножи*, шумовки, дуршлаг, разливательные ложки, тарелки глубокие.

Формируемые компетенции: ОК 1. – ОК 9., ПК 3.3.

Ход работы:

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Для всех блюд: промыть и очистить овощи.
3. Для всех блюд: нарезать овощи.
4. Для блюда шницель из капусты: подготовить полуфабрикат.
5. Для всех блюд: отварить овощи.
6. Для блюд котлеты морковные, картофельные, свекольные, оладьи из тыквы: протереть овощи.
7. Для блюда зразы картофельные, картофельная запеканка, рулет картофельный: припустить морковь.
8. Подготовить посуду для отпуска.
9. Оформить и подать блюда.
10. Прогустировать блюда и оценить их вкусовые качества.
11. Оформить отчет о проделанной работе.
12. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

13. Подведение итогов.

Порядок выполнения работы:

1. Определите форму нарезки овощей для приготовления данных блюд: **котлеты морковные, картофельные, свекольные, шницель из капусты, оладьи из тыквы, зразы картофельные, картофельная запеканка, рулет картофельный.**
2. Определите способы тепловой обработки овощей для приготовления данных блюд;
3. Опишите способы подачи и отпуск данных блюд;
4. Опишите условия хранения и сроки реализации данных блюд;
5. Результаты сведете в следующую таблицу 1.1:

Таблица 1.1

Наименование блюда	Форма нарезки овощей	Способы тепловой обработки овощей	Способы подачи. Отпуск.	Условия хранения и реализации
1	2	3	4	5

Порядок проведения работы:

Требования к качеству сложных горячих блюд из овощей:

1. Определите внешний вид данных блюд из овощей;
2. Определите цвет данных блюд из овощей;
3. Определите вкус и запах данных блюд из овощей;
4. Определите консистенцию данных блюд из овощей;
5. Полученные данные сведите таблицу 1.2:

Таблица 1.2

Наименование блюда	Внешний вид	Цвет	Вкус, запах	Консистенция
1	2	3	4	5

Вывод:

Дополнительные вопросы:

1. Составьте технологические схемы для каждого данного блюда из овощей.
2. Составьте сырьевую ведомость для данных блюд из овощей с выходом на 1000 гр.
3. Полученные результаты сведите в таблицу 1.3.

Сырьевая ведомость к заданию

Таблица 1.3

Наименование сырья	Котлеты морковные № 334		Котлеты картофельные № 330		Котлеты свекольные № 335		Шницель из капусты № 337		Оладьи из тыквы № 339		Зразы картофельные № 322		Картофельная запеканка № 353		Рулет картофельный № 353	
	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н
Выход:																

Задание 10

«Составление технологических карт по приготовлению сложных горячих блюд из грибов.

Решение ситуационных задач: Расчет сырья, определение количества порций по приготовлению: Грибы в сметанном соусе, грибы фаршированные, грибы запеченные в сливочном соусе».

Цель работы:

1. Отработать технологию приготовления сложных горячих блюд из грибов.
2. Отработать правила подачи сложных горячих блюд из грибов.

Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: **Грибы в сметанном соусе, грибы фаршированные, грибы запеченные в сливочном соусе.**
2. Определить время приготовления блюд из грибов, процент отходов при обработке грибов.

Материалы, инструменты, инвентарь, посуда:

Кастриули, сковороды для пассерования, доски, деревянные *лопаточки, ножи, шумовки, дуршлага, разливательные ложки, тарелки глубокие.*

Формируемые компетенции: ОК 1. – ОК 9., ПК 3.3.

Ход работы:

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Для всех блюд: промыть и очистить овощи и грибы.
3. Для всех блюд: нарезать овощи и грибы.
4. Для всех блюд: отварить овощи и грибы.
5. Для блюд грибы в сметанном соусе, грибы запеченные в сливочном соусе: приготовить соус.
6. Подготовить посуду для отпуска.
7. Оформить и подать блюда.
8. Прогдегустировать блюда и оценить их вкусовые качества.
9. Оформить отчет о проделанной работе.
10. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.
11. Подведение итогов.

Порядок выполнения работы:

6. Определите форму нарезки грибов для приготовления данных блюд;
7. Определите способы тепловой обработки грибов для приготовления данных блюд;
8. Опишите способы подачи и отпуск данных блюд;
9. Опишите условия хранения и сроки реализации данных блюд;
10. Результаты сведете в следующую таблицу 1.1:

Таблица 1.1

Наименование блюда	Форма нарезки грибов	Способы тепловой обработки грибов	Способы подачи. Отпуск.	Условия хранения и реализации
1	2	3	4	5

Порядок проведения работы:

Требования к качеству сложных горячих блюд из грибов:

1. Определите внешний вид данных блюд из грибов;
2. Определите цвет данных блюд из грибов;
3. Определите вкус и запах данных блюд из грибов;
4. Определите консистенцию данных блюд из грибов;
5. Полученные данные сведите таблицу 1.2:

Таблица 1.2

Наименование блюда	Внешний вид	Цвет	Вкус, запах	Консистенция
1	2	3	4	5

Вывод:

Дополнительные вопросы:

4. Составьте технологические схемы для каждого данного блюда из грибов.
5. Составьте сырьевую ведомость для данных блюд из грибов с выходом на 1000 гр.
6. Полученные результаты сведите в таблицу 1.3.

Сырьевая ведомость к заданию

Таблица 1.3

Наименование сырья	Грибы в сметанном соусе № 342		Грибы фаршированные №		Грибы запеченные в сливочном соусе №	
	Б	Н	Б	Н	Б	Н
Выход:						

Задание 11

«Составление технологических карт по приготовлению рыбы отварной, припущенной и нерыбных морепродуктов. Рыба припущенная, рыба припущенная с соусом белым с рассолом.

Решение ситуационных задач: Расчет сырья, определение количества порций по приготовлению».

Цель работы:

1. Отработать технологию приготовления сложных горячих блюд из рыбы.
2. Отработать правила подачи сложных горячих блюд из рыбы.

Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: **Рыба припущенная, рыба припущенная с соусом белым с рассолом.**
2. Определить время пропускания рыбы, процент отходов при обработке рыбы.

Материалы, инструменты, инвентарь, посуда:

Кастрюли, сковороды для пассерования, доски, деревянные лопаточки, ножи, шумовки, дуршлага, разливательные ложки, тарелки глубокие.

Формируемые компетенции: ОК 1. – ОК 9., ПК 3.4.

Ход работы:

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Для всех блюд: промыть и очистить рыбу.
3. Для блюда Рыба припущенная: припустить рыбу.

4. Для блюда рыба припущенная с соусом белым с рассолом: приготовить соус.
5. Подготовить посуду для отпуска.
6. Оформить и подать блюда.
7. Прогдегустировать блюда и оценить их вкусовые качества.
8. Оформить отчет о проделанной работе.
9. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.
10. Подведение итогов.

Порядок выполнения работы:

1. Определите вид полуфабриката из рыбы для приготовления данных блюд: **Рыба припущенная, рыба припущенная с соусом белым с рассолом.**
2. Определите способы тепловой обработки рыбы для приготовления данных блюд;
3. Опишите способы подачи и отпуск данных блюд;
4. Опишите условия хранения и сроки реализации данных блюд;
5. Результаты сведете в следующую таблицу 1.1:

Таблица 1.1

Наименование блюда	Вид п/ф из рыбы	Способы тепловой обработки рыбы	Способы подачи. Отпуск.	Условия хранения и реализации
1	2	3	4	5

Порядок проведения работы:

Требования к качеству сложных горячих блюд из рыбы:

1. Определите внешний вид данных блюд из рыбы;
2. Определите цвет данных блюд из рыбы;
3. Определите вкус и запах данных блюд из рыбы;
4. Определите консистенцию данных блюд из рыбы;
5. Полученные данные сведите таблицу 1.2:

Таблица 1.2

Наименование блюда	Внешний вид	Цвет	Вкус, запах	Консистенция
1	2	3	4	5

Вывод:

Дополнительные вопросы:

7. Составьте технологические схемы для каждого данного блюда из рыбы.
8. Составьте сырьевую ведомость для данных блюд из рыбы с выходом на 1000 гр.
9. Полученные результаты сведите в таблицу 1.3.

Сырьевая ведомость к заданию

Таблица 1.3

Наименование сырья	Рыба припущенная № 476		Рыба припущенная с соусом белым с рассолом № 480	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто

Выход:				

Задание 12

«Решение ситуационных задач: Расчет сырья, определение количества порций по приготовлению рыбы и нерыбных морепродуктов жареных и запеченных.

Жаренных: основным способом, во фритюре (рыба жареная, рыба жареная с луком по-ленинградски, рыба жареная с зеленым маслом, рыба тесте жареная, зразы донские, филе морского гребешка, жареные во фритюре);

-запеченной: на противнях, порционных сковородах, блюдах, раковинах (рыба запеченная с картофелем по-русски, рыба запеченная под молочным соусом, рыба запеченная в сметанном соусе, рыба запеченная в сметанном соусе с грибами по-московски, солянка из рыбы на сковороде; креветки, запеченные под сметанным соусом)».

Цель работы:

1. Отработать технологию приготовления сложных горячих блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов жареных и запеченных.
2. Отработать правила подачи сложных горячих блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов жареных и запеченных.

Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: *рыба жареная, рыба жареная с луком по-ленинградски, рыба жареная с зеленым маслом, рыба тесте жареная, зразы донские, филе морского гребешка, жареные во фритюре, рыба запеченная с картофелем по-русски, рыба запеченная под молочным соусом, рыба запеченная в сметанном соусе, рыба запеченная в сметанном соусе с грибами по-московски, солянка из рыбы на сковороде; креветки, запеченные под сметанным соусом.*

2. Определить время тепловой обработки рыбы и нерыбных морепродуктов жареных и запеченных, процент отходов при обработке рыбы нерыбных морепродуктов.

Материалы, инструменты, инвентарь, посуда:

Кастриули, сковороды для пассерования, доски, деревянные *лопаточки, ножи*, шумовки, дуршлаг, разливательные ложки, тарелки глубокие.

Формируемые компетенции: ОК 1. – ОК 9., ПК 3.4.

Ход работы:

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Для всех блюд: промыть и очистить рыбу и нерыбные морепродукты.
3. Для блюд рыба жареная, рыба жареная с луком по-ленинградски, рыба жареная с зеленым маслом, рыба тесте жареная, зразы донские, филе морского гребешка, жареные во фритюре: обжарить рыбу и нерыбные морепродукты.
3. Для блюд рыба запеченная с картофелем по-русски, рыба запеченная под молочным соусом, рыба запеченная в сметанном соусе, рыба запеченная в сметанном соусе с грибами по-московски, солянка из рыбы на сковороде; креветки, запеченные под сметанным соусом: подготовить соус.
4. Подготовить посуду для отпуска.
5. Оформить и подать блюда.
6. Прогдегустировать блюда и оценить их вкусовые качества.
7. Оформить отчет о проделанной работе.
8. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.
9. Подведение итогов.

Порядок выполнения работы:

1. Определите вид полуфабриката из рыбы и нерыбных морепродуктов для приготовления данных блюд: *рыба жареная, рыба жареная с луком по-ленинградски, рыба жареная с зеленым маслом, рыба тесте жареная, зразы донские, филе морского гребешка, жареные во фритюре, рыба запеченная с картофелем по-русски, рыба запеченная под молочным соусом, рыба запеченная в сметанном соусе, рыба запеченная в сметанном соусе с грибами по-московски, солянка из рыбы на сковороде; креветки, запеченные под сметанным соусом.*
2. Определите способы тепловой обработки рыбы и нерыбных морепродуктов для приготовления данных блюд;
3. Опишите способы подачи и отпуск данных блюд;
4. Опишите условия хранения и сроки реализации данных блюд;
5. Результаты сведете в следующую таблицу 1.1:

Таблица 1.1

Наименование блюда	Вид п/ф из рыбы и нерыбных морепродуктов	Способы тепловой обработки рыбы и нерыбных морепродуктов	Способы подачи. Отпуск.	Условия хранения и реализации
1	2	3	4	5

Порядок проведения работы:

Требования к качеству сложных горячих блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов:

1. Определите внешний вид данных блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов;
2. Определите цвет данных блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов;
3. Определите вкус и запах данных блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов;
4. Определите консистенцию данных блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов;
5. Полученные данные сведите таблицу 1.2:

Таблица 1.2

Наименование блюда	Внешний вид	Цвет	Вкус, запах	Консистенция
1	2	3	4	5

Вывод:

Дополнительные вопросы:

10. Составьте технологические схемы для каждого данного блюда из рыбы и нерыбных морепродуктов.
11. Составьте сырьевую ведомость для данных блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов с выходом на 1000 гр.
12. Полученные результаты сведите в таблицу 1.3.

Сырьевая ведомость к заданию

Таблица 1.3

Наименование	рыба жареная	рыба жарен	рыба жареная	рыба тесте	зразы донские	филе морского	рыба запеч	рыба запече
--------------	--------------	------------	--------------	------------	---------------	---------------	------------	-------------

сырья	сметанным соусом		ая с луком по-ленинградски		с зеленым маслом		жареная				гребешка, жареные во фритюре		енная с картофелем по-русски,		нная под молочным соусом	
	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н
Выход:																

Задание 13

«Составление технологических карт по приготовлению и оформлению блюд из мяса: отварного: окорок, корейка отварная; мясных продуктов: сосиски, сардельки отварные».

Цель работы:

1. Отработать технологию приготовления сложных горячих блюд из отварного мяса.
2. Отработать правила подачи сложных горячих блюд из отварного мяса.

Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: **окорок, корейка отварная; мясных продуктов: сосиски, сардельки отварные.**
2. Определить время тепловой обработки мяса, процент отходов при обработке мяса.

Материалы, инструменты, инвентарь, посуда:

Кастриули, сковороды для пассерования, доски, деревянные *лопаточки, ножи*, шумовки, дуршлага, разливательные ложки, тарелки глубокие.

Формируемые компетенции: ОК 1. – ОК 9., ПК 3.4.

Ход работы:

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Для всех блюд: подготовить мясо и мясные продукты.
3. Для всех блюд: отварить мясо и мясные продукты.
4. Подготовить посуду для отпуска.
5. Оформить и подать блюда.
6. Прогреть блюда и оценить их вкусовые качества.
7. Оформить отчет о проделанной работе.
8. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.
9. Подведение итогов.

Порядок выполнения работы:

6. Определите способ тепловой обработки данных мясных блюд;
7. Определите продолжительность тепловой обработки данных мясных блюд;
8. Опишите способы подачи и отпуск данных блюд;
9. Опишите условия хранения и сроки реализации данных блюд;
10. Результаты сведете в следующую таблицу 1.1:

Таблица 1.1

Наименование блюда	Способ тепловой обработки	Продолжительность тепловой обработки	Способы подачи. Отпуск.	Условия хранения и реализации
1	2	3	4	5

Порядок проведения работы:

Требования к качеству сложных горячих блюд из мяса:

1. Определите внешний вид данных блюд из мяса;
2. Определите цвет данных блюд из мяса;
3. Определите вкус и запах данных блюд из мяса;
4. Определите консистенцию данных блюд из мяса;
5. Полученные данные сведите таблицу 1.2:

Таблица 1.2

Наименование блюда	Внешний вид	Цвет	Вкус, запах	Консистенция
1	2	3	4	5

Вывод:**Дополнительные вопросы:**

13. Составьте технологические схемы для каждого данного блюда из мяса.
14. Составьте сырьевую ведомость для данных блюд из мяса с выходом на 1000 гр.
15. Полученные результаты сведите в таблицу 1.3.

Сырьевая ведомость к заданию

Таблица 1.3

Наименование сырья	Окорок отварная		Корейка отварная		Сосиски отварная		Сардельки отварные		Сардельки отварные	
	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н
Выход:										

Задание 14

«Расчет сырья, определение количества порций по приготовлению и выходу блюд из жареного мяса крупным куском: *ростбиф, баранина жареная, свинина жареная*».

Цель работы:

1. Отработать технологию приготовления сложных горячих блюд из жареного мяса.
2. Отработать правила подачи сложных горячих блюд из жареного мяса.

Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: *ростбиф, баранина жареная, свинина жареная*
2. Определить время тепловой обработки мяса, процент отходов при обработке мяса.

Материалы, инструменты, инвентарь, посуда:

Кастрюли, сковороды для пассерования, доски, деревянные *лопаточки, ножи*, шумовки, дуршлага, разливательные ложки, тарелки глубокие.

Формируемые компетенции: ОК 1. – ОК 9., ПК 3.4.

Ход работы:

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Для всех блюд: подготовить мясные полуфабрикаты.
3. Для всех блюд: обжарить мясо.

4. Для всех блюд: мясо довести до готовности в жарочном шкафу.
5. Подготовить посуду для отпуска.
6. Оформить и подать блюда.
7. Прогдегустировать блюда и оценить их вкусовые качества.
8. Оформить отчет о проделанной работе.
9. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.
10. Подведение итогов.

Порядок выполнения работы:

1. Определите способ тепловой обработки данных мясных блюд;
2. Определите продолжительность тепловой обработки данных мясных блюд;
3. Опишите способы подачи и отпуск данных блюд;
4. Опишите условия хранения и сроки реализации данных блюд;
5. Результаты сведете в следующую таблицу 1.1:

Таблица 1.1

Наименование блюда	Способ тепловой обработки	Продолжитель ность тепловой обработки	Способы подачи. Отпуск.	Условия хранения и реализации
1	2	3	4	5

Порядок проведения работы:

Требования к качеству сложных горячих блюд из мяса:

1. Определите внешний вид данных блюд из мяса;
2. Определите цвет данных блюд из мяса;
3. Определите вкус и запах данных блюд из мяса;
4. Определите консистенцию данных блюд из мяса;
5. Полученные данные сведите таблицу 1.2:

Таблица 1.2

Наименование блюда	Внешний вид	Цвет	Вкус, запах	Консистенция
1	2	3	4	5

Вывод:

Дополнительные вопросы:

16. Составьте технологические схемы для каждого данного блюда из мяса.
17. Составьте сырьевую ведомость для данных блюд из мяса с выходом на 1000 гр.
18. Полученные результаты сведите в таблицу 1.3.

Сырьевая ведомость к заданию

Таблица 1.3

Наименование сырья	Ростбиф		Баранина жареная		Свинина жареная	
	Б	Н	Б	Н	Б	Н
Выход:						

Задание 15

«Составление технологических карт по приготовлению блюд жареных основным способом:
-порционными кусками:

бифштекс, филе, лангет, антрекот, эскалоп, шашлык по –карски, ромштекс, иницель;
- мелкими кусками:

бефстроганов, поджарка, шашлык из говядины, шашлык по- кавказки

Решение ситуационных задач: Расчет сырья, определение количества порций по приготовлению».

Цель работы:

1. Отработать технологию приготовления сложных горячих блюд из жареного мяса.
2. Отработать правила подачи сложных горячих блюд из жареного мяса.

Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: **бифштекс, филе, лангет, антрекот, эскалоп, шашлык по –карски, ромштекс, иницель, бефстроганов, поджарка, шашлык из говядины, шашлык по- кавказки**
2. Определить время тепловой обработки мяса, процент отходов при обработке мяса.

Материалы, инструменты, инвентарь, посуда:

Кастрюли, сковороды для пассерования, доски, деревянные лопаточки, ножи, шумовки, дуршлага, разливательные ложки, тарелки глубокие.

Формируемые компетенции: ОК 1. – ОК 9., ПК 3.4.

Ход работы:

10. Получить продукты и подготовить рабочее место.
11. Для всех блюд: подготовить мясные полуфабрикаты.
12. Для всех блюд: обжарить мясо.
13. Для всех блюд: мясо довести до готовности в жарочном шкафу.
14. Подготовить посуду для отпуска.
15. Оформить и подать блюда.
16. Прогустировать блюда и оценить их вкусовые качества.
17. Оформить отчет о проделанной работе.
18. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.
19. Подведение итогов.

Порядок выполнения работы:

11. Определите способ тепловой обработки данных мясных блюд;
12. Определите продолжительность тепловой обработки данных мясных блюд;
13. Опишите способы подачи и отпуск данных блюд;
14. Опишите условия хранения и сроки реализации данных блюд;
15. Результаты сведете в следующую таблицу 1.1:

Таблица 1.1

Наименование блюда	Способ тепловой обработки	Продолжительность тепловой обработки	Способы подачи. Отпуск.	Условия хранения и реализации
1	2	3	4	5

Порядок проведения работы:

Требования к качеству сложных горячих блюд из мяса:

1. Определите внешний вид данных блюд из мяса;
2. Определите цвет данных блюд из мяса;
3. Определите вкус и запах данных блюд из мяса;
4. Определите консистенцию данных блюд из мяса;
5. Полученные данные сведите таблицу 1.2:

Таблица 1.2

Наименование блюда	Внешний вид	Цвет	Вкус, запах	Консистенция
1	2	3	4	5

Вывод:**Дополнительные вопросы:**

19. Составьте технологические схемы для каждого данного блюда из мяса.
20. Составьте сырьевую ведомость для данных блюд из мяса с выходом на 1000 гр.
21. Полученные результаты сведите в таблицу 1.3.

Сырьевая ведомость к заданию

Таблица 1.3

Наименование сырья	бифштекс		филе		лангет		антрекот		эскалоп		шашлык по – карски		ромштекс		шницель		бефстроганов		поджарка	
	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н
Выход:																				

Задание 16

«Составление технологических карт по приготовлению и оформлению блюд из тушеного и запеченного мяса:

- тушеных крупными, мелкими, порционными кусками: мясо тушенное, мясо шпигованное, гуляш, азу, рагу из баранины и свинины, плов из баранины и свинины;
- запеченных крупными, мелкими, порционными кусками: запеканка картофельная с мясом, макаронник с мясом, голубцы с мясом, говядина в луковом соусе запеченная, солянка сборная на сковороде».

Цель работы:

1. Отработать технологию приготовления сложных горячих блюд из тушеного и запеченного мяса.
2. Отработать правила подачи сложных горячих блюд из тушеного и запеченного мяса.

Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: *мясо тушенное, мясо шпигованное, гуляш, азу, рагу из баранины и свинины, плов из баранины и свинины, запеканка*

картофельная с мясом , макаронник с мясом, голубцы с мясом, говядина в луковом соусе запеченная, солянка сборная на сковороде

2. Определить время тепловой обработки мяса, процент отходов при обработке мяса.

Материалы, инструменты, инвентарь, посуда:

Кастрюли, сковороды для пассерования, доски, деревянные *лопаточки, ножи*, шумовки, дуршлаг, разливательные ложки, тарелки глубокие.

Формируемые компетенции: ОК 1. – ОК 9., ПК 3.4.

Ход работы:

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Для всех блюд: подготовить мясные полуфабрикаты.
3. Для блюда: мясо тушенное: тушить мясо.
4. Для блюда мясо шпигованное: нашпиговать мясо.
5. Для блюда плов из баранины и свинины: подготовить рис.
6. Для блюда запеканка картофельная с мясом: подготовить картофель и фарш.
7. Для блюда макаронник с мясом: подготовить макаронные изделия и фарш.
8. Для блюда голубцы с мясом: подготовить капусту и фарш.
9. Для блюда говядина в луковом соусе запеченная: приготовить соус.
10. Для блюда солянка сборная на сковороде: подготовить все продукты входящие в состав солянки сборной.
11. Для всех блюд: приготовить блюда в соответствии с технологией приготовления.
12. Подготовить посуду для отпуска.
13. Оформить и подать блюда.
14. продегустировать блюда и оценить их вкусовые качества.
15. Оформить отчет о проделанной работе.
16. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.
17. Подведение итогов.

Порядок выполнения работы:

16. Определите способ тепловой обработки данных мясных блюд;
17. Определите продолжительность тепловой обработки данных мясных блюд;
18. Опишите способы подачи и отпуск данных блюд;
19. Опишите условия хранения и сроки реализации данных блюд;
20. Результаты сведете в следующую таблицу 1.1:

Таблица 1.1

Наименование блюда	Способ тепловой обработки	Продолжительность тепловой обработки	Способы подачи. Отпуск.	Условия хранения и реализации
1	2	3	4	5

Порядок проведения работы:

Требования к качеству сложных горячих блюд из тушеного и запеченного мяса:

1. Определите внешний вид данных блюд из тушеного и запеченного мяса;
2. Определите цвет данных блюд из тушеного и запеченного мяса;
3. Определите вкус и запах данных блюд из тушеного и запеченного мяса;
4. Определите консистенцию данных блюд из тушеного и запеченного мяса;
5. Полученные данные сведите таблицу 1.2:

Таблица 1.2

Наименование блюда	Внешний вид	Цвет	Вкус, запах	Консистенция
1	2	3	4	5

Вывод:

Дополнительные вопросы:

1. Составьте технологические схемы для каждого данного блюда из мяса.
2. Составьте сырьевую ведомость для данных блюд из мяса с выходом на 1000 гр.
3. Полученные результаты сведите в таблицу 1.3.

Сырьевая ведомость к заданию

Таблица 1.3

Наименование сырья	Мясо тушенное		Мясо шпигованное		Гуляш		Азу		Рагу из баранины и свинины		Плов из баранины и свинины		Запеканка картофельная с мясом		Макаронник с мясом		Голубцы с мясом		Говядина в луковом соусе запеченная	
	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н
Выход:																				

Задание 17

«Составление технологических карт по приготовлению и оформлению блюд из отварной, тушеной, жаренной домашней птицы:

- отварной, тушеной домашней птицы: куры, цыплята, индейки, птица тушеная в соусе, гусь, утка по-домашнему, рагу из субпродуктов.

- жареной домашней птицы: куры, цыплята табака, котлеты по-киевски, котлеты натуральные с филе курицы, котлеты из филе птицы панированные, котлеты рубленные из птицы. Решение ситуационных задач: Расчет сырья, определение количества порций по приготовлению блюд из тушеного и запеченного мяса».

Цель работы:

1. Отработать технологию приготовления сложных горячих блюд из отварной, тушеной, жаренной домашней птицы.
2. Отработать правила подачи сложных горячих блюд из отварной, тушеной, жаренной домашней птицы.

Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: **куры, цыплята, индейки, птица тушеная в соусе, гусь, утка по-домашнему, рагу из субпродуктов, цыплята табака,**

котлеты по-киевски, котлеты натуральные с филе курицы, котлеты из филе птицы панированные, котлеты рубленые из птицы.

2. Определить время тепловой обработки мяса, процент отходов при обработке мяса.

Материалы, инструменты, инвентарь, посуда:

Кастриули, сковороды для пассерования, доски, деревянные *лопаточки, ножи*, шумовки, дуршлаг, разливательные ложки, тарелки глубокие.

Формируемые компетенции: ОК 1. – ОК 9., ПК 3.4.

Ход работы:

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Для всех блюд: подготовить полуфабрикаты.
3. Для блюда кури, цыпята, индейки, птица тушеная в соусе, гусь, утка по-домашнему: подготовить соус и тушить блюда.
4. Для блюда рагу из субпродуктов: подготовить субпродукты и потушить.
5. Для блюда цыпята табака, котлеты по-киевски котлеты натуральные с филе курицы: подготовить полуфабрикаты и обжарить.
6. Для блюда котлеты из филе птицы панированные: подготовить полуфабрикат, запанировать и обжарить.
7. Для блюда котлеты рубленые из птицы: подготовить рубленную массу, полуфабрикат из нее и обжарить.
8. Для всех блюд: приготовить блюда в соответствии с технологией приготовления.
9. Подготовить посуду для отпуска.
10. Оформить и подать блюда.
11. продегустировать блюда и оценить их вкусовые качества.
12. Оформить отчет о проделанной работе.
13. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.
14. Подведение итогов.

Порядок выполнения работы:

21. Определите способ тепловой обработки данных блюд;
22. Определите продолжительность тепловой обработки данных блюд;
23. Опишите способы подачи и отпуск данных блюд;
24. Опишите условия хранения и сроки реализации данных блюд;
25. Результаты сведете в следующую таблицу 1.1:

Таблица 1.1

Наименование блюда	Способ тепловой обработки	Продолжительность тепловой обработки	Способы подачи. Отпуск.	Условия хранения и реализации
1	2	3	4	5

Порядок проведения работы:

Требования к качеству сложных горячих блюд из домашней птицы:

1. Определите внешний вид данных блюд из домашней птицы;
2. Определите цвет данных блюд из домашней птицы;
3. Определите вкус и запах данных блюд из домашней птицы;
4. Определите консистенцию данных блюд из домашней птицы;
5. Полученные данные сведите таблицу 1.2:

Таблица 1.2

Наименование блюда	Внешний вид	Цвет	Вкус, запах	Консистенция
1	2	3	4	5

Вывод:

Дополнительные вопросы:

- Составьте технологические схемы для каждого данного блюда из домашней птицы.
- Составьте сырьевую ведомость для данных блюд из домашней птицы с выходом на 1000 гр.
- Полученные результаты сведите в таблицу 1.3.

Сырьевая ведомость к заданию

Таблица 1.3

Наименование сырья	куры, цыплята, индейки, птица тушенная в соусе		гусь, утка по-домашнему		рагу из субпродуктов		цыплята табака		котлеты по-киевски		котлеты натуральные с филе курицы		котлеты из филе птицы панированные		котлеты рубленые из птицы	
	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н
Выход:																

4.3 Перечень тем (примерный) по курсовой работе по МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

- Организация процесса приготовления и приготовление прозрачных супов.
- Организация процесса приготовления и приготовление пюреобразных супов.
- Организация процесса приготовления и приготовление национальных супов
- Организация процесса приготовления и приготовление гарниров, пирожков и гренков для сложных супов.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из овощей.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из грибов и сыра.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из жареной рыбы.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из морепродуктов.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих жареных блюд из говядины.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих жареных блюд из свинины.

11. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих жареных блюд из птицы.
12. Организация процесса приготовления и приготовления гарниров для сложных горячих блюд.
13. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из тушеной и запеченной рыбы.
14. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из отварной и припущенной рыбы.
15. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из отварного мяса.
16. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из тушеного и запеченного мяса.
17. Организация процесса приготовления и приготовление горячих соусов и заправок для блюд из мяса и птицы.
18. Разработка блюд из рыбы жареной
19. Разработка блюд из рыбы припущенной
20. Разработка блюд из рыбы жаренной
21. Разработка блюд из рыбы тушеной
22. Разработка блюд из жареной во фритюре
23. Разработка блюд из рыбной котлетной массы
24. Разработка блюд из нерыбного водного сырья
25. Разработка блюд из отварного мяса
26. Разработка блюд из жареного мяса
27. Разработка блюд из мяса тушеного
28. Разработка блюд из мяса запеченного
29. Разработка блюд из натуральных порционных кусков мяса
30. Разработка блюд из панированного мяса
31. Разработка блюд из рубленой массы
32. Разработка блюд из котлетной массы
33. Разработка блюд из субпродуктов
34. Разработка блюд из отварной птицы
35. Разработка блюд из жареной птицы
36. Разработка блюд из тушеной птицы
37. Разработка блюд из фаршированных овощей
38. Разработка блюд из отварных овощей
39. Разработка блюд из жареных овощей
40. Разработка блюд из запеченных овощей
41. Разработка блюд из макаронных изделий
42. Разработка блюд из круп

5. Оценка по производственной практике

5.1. Общие положения

Целью оценки по учебной практике является оценка:

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

Оценка по учебной практике выставляется на основании данных аттестационного листа с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией.

5.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

5.2.1. Производственная практика:

Виды работ по производственной практике прописаны в рабочей программе учебной и производственной практике для специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

6. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

6.1 Общие положения

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ 03 «Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»** по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного) содержат:

- программу экзамена (квалификационного)
- перечень практических заданий к экзамену (квалификационному)
- билеты к экзамену (квалификационному)

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

При выставлении оценки учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю оценки результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». При наличии противоречивых оценок по одному тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимается в пользу обучающегося.

6.2. Программа экзамена (квалификационного)

1. Вид экзамена (квалификационного) (далее - экзамен) – экзамен в форме выполнения практических заданий по итогам учебной практики по профессиональному модулю 03 «Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».

2. Цель проведения экзамена: определение соответствия подготовки обучающихся к предстоящей самостоятельной профессиональной деятельности по организации процесса и приготовлению сложной горячей кулинарной продукции.

3. Содержание и структура экзамена:

Экзамен проводится одновременно для ½ учебной подгруппы, путем выполнения задания в учебном кулинарном цехе. Задания предусматривают освоение группы компетенций, соответствующих определенному разделу модуля.

Время выполнения задания - 4 академических часа (90 минут) без перерыва.

4. В соответствии с ФГОС СПО 260807 «Технология продукции общественного питания» вопросы билетов проверяют следующие общие и профессиональные компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

1) Ход выполнения задания

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов. ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	– Правильность в определении доброкачественности сырья	
	– Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт	
	– Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды	
	– Правильность организации рабочего места	
	– Соблюдение технологической дисциплины	
	– Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов	
	– Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда	
	– Соответствие блюд требованиям качества	
	– Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)	

2) Подготовленный продукт / осуществленный процесс:

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	Соответствие эталону качества	Да
	1. Внешний вид (цвет, запах, консистенция, вкус)	да
	2. Цвет и запах, характерный данному супу	да
	3. Консистенция (плотная, мягкая, упругая и др.)	да
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	Соответствие эталону качества	Да
	1. Внешний вид (цвет, запах, вкус, однородность)	да
	2. Цвет и запах, характерный данному виду соуса	да
	3. Консистенция (жидкая, густая и др.)	да
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	Соответствие эталону качества	Да
	1. Внешний вид (форма, цвет, вкус)	да
	2. Цвет и запах, характерный данному блюду	да
	3. Консистенция (плотная, мягкая, упругая и др.)	да
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Соответствие эталону качества	Да
	1. Внешний вид (форма, цвет, вкус)	да
	2. Цвет и запах, характерный данному блюду	да
	3. Консистенция (плотная, мягкая, упругая и др.)	да

Профессиональные компетенции считаются освоенными при выполнении не менее 70 % показателей.

Шкала перевода. Модуль считается освоенным при выполнении 10 показателей.

Результативность правильных ответов	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
21 ÷ 18	5	отлично
17 ÷ 14	4	хорошо
13 ÷ 10	3	удовлетворительно
менее 10	2	неудовлетворительно

5. Отметка, полученная на экзамене, заносится в экзаменационную ведомость, которую подписывают все члены аттестационной комиссии. Оценка сообщается в тот же день.

ПМ 03 «Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» считается освоенным, если обучающиеся получили оценки «отлично», «хорошо» и «удовлетворительно».

6. Экзамен проводится в соответствии с требованиями ФГОС СПО, а также Положением о производственной профессиональной практике, Положение о периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

7. Перечень документов, необходимых для работы аттестационной комиссии:

- программа экзамена (квалификационного);
- приказ о допуске обучающихся к экзамену (квалификационному);

- экзаменационные ведомости;
- бланки протоколов аттестационной комиссии;
- перечень экзаменационных заданий;
- экзаменационные задания.

8. Оборудование:

- механическое, тепловое и холодильное оборудование;
- немеханическое оборудование;
- посуда, инвентарь и приспособления, средства малой механизации

9. Литература:

1. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;
2. ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования;
3. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья;
4. СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 21 мая 2003 года, с 25 июня
5. СанПиН 2.3.6.1078-01. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности продуктов.
6. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
7. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. «Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов».
8. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276);
9. Инструкционно-технологические карты

6.3. Перечень практических заданий

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1., ОК.2 - ОК.6

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить блюдо: **Борщ украинский 2 порции.**

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;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1., ОК.2 - ОК.6

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить блюдо: **Рассольник московский 2 порции.**

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;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1., ОК.2 - ОК.6

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить блюдо: **Солянка домашняя 2 порции**

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;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 4

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1., ОК.2 - ОК.6

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить блюдо: **Суп – пюре из цветной капусты 2 порции.**

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;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1., ОК.2 - ОК.6

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.
Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания:

Приготовить блюдо: **Суп прозрачный из кур с гарниром 2 порции**

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;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 6

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.2., ПК 3.3., ОК.2

- ОК.6

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.
Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить блюдо: **Жульен из курицы и грибов 2 порции.**

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;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 7

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.3. , ОК.2 - ОК.6

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.
Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить блюдо: **Баклажаны фаршированные мясом 2 порции.**

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;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порций и оформление технологической карты.

Задание 8

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.3., ОК.2 - ОК.6

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить блюдо: **Шампиньоны фаршированные 2 порции.**

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;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 9

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.3., ОК.2 - ОК.6

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить блюдо: **Сыр, жареный в панировке 2 порции**

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;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 10

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.4., ОК.2 - ОК.6

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить блюдо: **Запеченная грудка с овощами 2 порции**

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;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 11

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.4., ОК.2 - ОК.6

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить блюдо: **Зразы донские с гарниром 2 порции**

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;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 12

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.4., ОК.2 - ОК.6

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить блюдо: **Рыба жаренная с зеленым маслом 2 порции**

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;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 13

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.4., ОК.2 - ОК.6

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить блюдо: **Эскалоп натуральный с гарниром 2 порции**

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;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 14

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.4., ОК.2 - ОК.6

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить блюдо: **Зразы отбивные 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;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 15

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.4., ОК.2 - ОК.6

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить блюдо: **Котлеты пожарские 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;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 16

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.4., ОК.2 - ОК.6

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить блюдо: **Курица фаршированная рисом 2 порции**

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;

- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.