

**Областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение**

**«Павловский технологический техникум»**

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА**

**ПМ 03 «Организация процесса приготовления  
и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»**

**Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

р.п.Павловка 2020 г.

Комплект контрольно-оценочных средств профессионального модуля разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО)

19.02.10 Технология продукции общественного питания

код

наименование специальности (уровень подготовки)

утвержденного приказом № 384 от 22 апреля 2014 Министерства образования и науки Российской Федерации (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 N 33234) и рабочей программы

РАССМОТРЕН

ЦМК ОПД и ПМ

Протокол от «29» июня 2020г. №10

Председатель Л.А.Зайцева Л.А.Зайцева

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

И.В.Колесникова И.В.Колесникова

« 29 » « 06 » 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

Л.Г.Низамутдинова Л.Г.Низамутдинова

« 29 » « 06 » 2020 г.



Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Павловский технологический техникум»

Разработчики:

Ахтямова Н.М., преподаватель 1 квалификационной категории ОГБ-ПОУ ТТП

Рецензенты:

Абуталипов Шамиль Абдулажанович, кандидат электро-технических наук, преподаватель высшей категории

## I. ПАСПОРТ

### Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (ВПД):

### **ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ.**

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

#### 1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

##### 1.1. Профессиональные и общие компетенции:

Таблица 1

<b>Профессиональные компетенции</b>	<b>Показатели оценки результата</b>
<b>ПК.3.1</b> <b>ОРГАНИЗОВЫВАТЬ И ПРОВОДИТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ СУПОВ</b>	Самостоятельное осуществление профессиональной деятельности по организации и проведению технологических процессов: оценивает органолептически качество продуктов для приготовления сложных супов организовывает технологический процесс приготовления сложных супов рассчитывает количество сырья и проценты отходов с учётом сезонности пользуется в совершенстве производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложных супов применяет различные способы и приёмы приготовления сложных супов выбирает температурный режим оптимальный при подаче и хранении сложных супов оценивает качество и безопасность готовой продукции.
<b>ПК 3.2.</b> <b>Организовывать и проводить приготовление сложных соусов</b>	оценивает органолептически качество продуктов для приготовления сложных соусов организовывает технологический процесс приготовления сложных соусов рассчитывает количество сырья и проценты отходов с учётом сезонности пользуется в совершенстве производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложных соусов

	<p>применяет различные способы и приёмы приготовления сложных соусов  выбирает температурный режим оптимальный при подаче и хранении сложных соусов  оценивает качество и безопасность готовой продукции.</p>
<p><b>ПК 3.3.</b>  <b>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</b></p>	<p>оценивает органолептически качество продуктов для приготовления сложных блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра  организовывает технологический процесс приготовления сложных блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра.  рассчитывает количество сырья и проценты отходов с учётом сезонности  пользуется в совершенстве производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложных блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра.  применяет различные способы и приёмы приготовления сложных блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра.  выбирает температурный режим оптимальный при подаче и хранении сложных блюд из овощей, грибов и сыра.  оценивает качество и безопасность готовой продукции.</p>
<p><b>ПК 3.4.</b>  <b>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи и кролика.</b></p>	<p>оценивает органолептически качество продуктов для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса, птицы, дичи.  организовывает технологический процесс приготовления сложных блюд из рыбы, мяса, птицы, дичи.  рассчитывает количество сырья и проценты отходов  пользуется в совершенстве производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса, птицы, дичи.  применяет различные способы и приёмы приготовления сложных блюд и гарниров из рыбы, мяса, птицы, дичи.  выбирает температурный режим оптимальный при подаче и хранении сложных блюд из рыбы, мяса, птицы, дичи  оценивает качество и безопасность готовой продукции.</p>

Таблица 2

Общие компетенции	Показатели оценки результата
<p><b>ОК 1.</b>  <b>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Творческая направленность в профессии «Техник-технолог»</li> </ul>	<p>Умение производить ценностный выбор и определять значимость социальных ценностей.</p>
<p><b>ОК 2</b>  <b>Организовывать собственную деятельность, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Организовывать собственную деятельность при выполнении лабораторных работ, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.</li> </ul>	<p>Навыки самоорганизации, самоуправления, умение взаимодействия в ходе решения поставленных задач</p>
<p><b>ОК 3.</b>  <b>Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях и ответственность за них.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Анализировать деятельность практического занятия, осуществлять текущий контроль при выполнении заданий, давать оценку своей работы, нести материальную ответственность за качество выполненной работы.</li> </ul>	<p>Своевременность, точность принимаемых решений в стандартных и нестандартных ситуациях, способность нести за них ответственность</p>
<p><b>ОК 4.</b>  <b>Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Осуществлять самостоятельно поиск информации на местных рынках и ПОП г Ульяновска, необходимой для проведения практических работ и накопления профессионального опыта.</li> </ul>	<p>Профессиональная мобильность и компетентность, готовность к действиям в изменяющихся условиях.</p>
<p><b>ОК 5.</b>  <b>Использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Использовать информацию презентационного материала при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</li> </ul>	<p>Умение применять в профессиональной деятельности.</p>

<p><b>ОК 6.</b>  <b>Работа в коллективе и команде, эффективное общение с коллегами, руководством, потребителями.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Проявлять лидерские качества, профессиональные способности, знания и умения на производственных базах г.Ульяновска, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</li> </ul>	<p>Умение взаимодействия и сотрудничества, развитие лидерских качеств.</p>
<p><b>ОК 7.</b>  <b>Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения и результат выполнения заданий.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Брать на себя ответственность за работу подчиненных и результат выполнение заданий при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</li> </ul>	<p>Формирование личностных качеств лидера.</p>
<p><b>ОК 8.</b>  <b>Самостоятельное определение задач профессионального и личностного развития, занятие самообразованием, осознанное планирование повышения квалификации.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Самостоятельное принятие решений по самообразованию, совершенствованию профессиональных умений и навыков.</li> </ul>	<p>Профессиональная самостоятельность, стремление к самообразованию, саморазвитию, совершенствованию профессиональных умений и навыков</p>
<p><b>ОК 9.</b>  <b>Ориентирование в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ориентация в условиях частой смены технологий приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</li> <li>• Способность ориентироваться в условиях частой смены технологического оборудования.</li> </ul>	<p>Готовность к смене видов деятельности, освоению инноваций.</p>
<p><b>ОК 10.</b>  <b>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</b></p>	<p>Сформированность гражданской патриотической позиции, владение профессиональными приёмами и действиями.</p>

## **1.2. Иметь практический опыт – уметь – знать.**

В результате изучения профессионального модуля студент должен:

### **иметь практический опыт:**

- **ПО 1.** - разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- **ПО 2.** - организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- **ПО 3.** - приготовления сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- **ПО 4.** - сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- **ПО 5.** - контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции

### **уметь:**

- **У 1.**- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- **У 2.** - принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- **У 3.** - проводить расчёты по формулам;
- **У 4.**-безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- **У 5.**- выбирать различные способы и приёмы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- **У 6.**- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- **У 7.**- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

### **знать:**

- **Зн 1.**- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- **Зн 2.**- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- **Зн 3.**- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- **Зн 4.**- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- **Зн 5.**- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- **Зн 6.**- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);

- **Зн 7.-** требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- **Зн 8.-** требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- **Зн 9. -** основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- **Зн 10.-** основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- **Зн 11.-** методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- **Зн 12.-** варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- **Зн 13.-** варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- **Зн 14.-** ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- **Зн 15.-** правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- **Зн 16.-** правила соусной композиции горячих соусов;
- **Зн 17.-** температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных видов сыров;
- **Зн 18.-** варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- **Зн 19.-** варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами, подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- **Зн 20.-** виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- **Зн 21.-** технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- **Зн 22.-** технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- **Зн 23.-** гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- **Зн 24.-** органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- **Зн 25.-** правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- **Зн 26.-** технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- **Зн 27.-** правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- **Зн 28.-** варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;

- **Зн 29.-** традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- **Зн 30.-** варианты оформления тарелок и блюд с горячими соусами;
- **Зн 31.-** температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- **Зн 32.-** правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- **Зн 33.-** требования безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- **Зн 34.-** требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлаждённом и замороженном виде;
- **Зн 35.-** риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- **Зн 36.-** методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.

## 2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Таблица 3

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК 03.01.	Дифференцированный зачет Экзамен
УП	Зачет
ПП	Зачет
ПМ	Экзамен (квалификационный)

## 3. Освоения междисциплинарного курса (МДК 03.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ.)

### 3.1. Общие положения

Предметом оценки являются умения и знания. Контроль и оценка осуществляются с использованием следующих форм и методов: мини-исследования, устный опрос, подготовка доклада, выполнение практических заданий, письменное тестирование, практические работы, самостоятельные работы, семестровая контрольная работа.

#### **ФОС МДК03.01**

Оценка освоения МДК проводится в форме дифференцированного зачёта за 1 семестр и экзамена за 2 семестр.

### 3.2. Задания для оценки освоения МДК Формы контроля и оценивания элементов МДК.

**Контроль и оценка** результатов освоения МДК осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, исследований.

Элементы МДК	Форма контроля и оценивания 1 семестр	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
<b>Раздел 1 ПМ 03.</b> Тепловая кулинарная обработка продуктов <b>МДК 03. 01.</b> Технология приготовления сложной кулинарной продукции		
<b>Тема 1.1.</b> Технологические способы кулинарной обработки пищевых продуктов	Устный опрос Оценка выполнения задания	
<b>Тема 1.2</b> Виды тепловой обработки продуктов.	Устный опрос Оценка выполнения задания	
<b>Тема 1.3</b> Процессы, формирующие качество продукции общественного питания.	Составление таблиц Письменное тестирование Практические работы	
<b>Раздел 2 ПМ 03</b> Технология приготовления сложных супов. <b>МДК 03 01</b> Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.		
<b>Тема 2.1</b> Приготовление бульонов. Общие правила варки супов.	Устный опрос Оценивание самостоятельной работы	
<b>Тема 2.2.</b> Технологический процесс приготовления сложных заправочных супов щей, борщей.	Устный опрос Практическая работа	

<b>Тема 2.3</b> Технологический процесс приготовления сложных заправочных супов: рассольников, солянок, супов с крупами.	Устный опрос Оценивание самостоятельной работы	
<b>Тема 2.4</b> Технологический процесс приготовления сложных заправочных супов овощных, из бобовых, макаронных изделий.	Устный опрос Оценивание самостоятельной работы Лабораторная работа Практическая работа	
<b>Тема 2.5.</b> Технологический процесс приготовления сложных супов сладких, супов-пюре.	Устный опрос Оценивание самостоятельной работы	
<b>Тема 2.6.</b> Технологический процесс приготовления сложных супов молочных и прозрачных.	Устный опрос Оценивание самостоятельной работы	
<b>Тема 2.7.</b> Технологический процесс приготовления сложных супов холодных, из концентратов, национальных.	Оценивание самостоятельной работы. Практическая работа.	
<b>Раздел 3 ПМ 03</b> Технология приготовления и оформления сложных соусов. МДК 03 01 Технология приготовления сложной кулинарной продукции		
<b>Тема 3.1.</b> Технология приготовления полуфабрикатов для приготовления соусов. Общие правила приготовления соусов.	Оценивание самостоятельной работы.	
<b>Тема 3.2.</b> Технология приготовления соусов красных (на мясных бульонах).	Оценивание самостоятельной работы. Практическая работа.	
<b>Тема 3.3.</b> Технология приготовления Соусов белых на мясных и рыбных бульонах.	Устный опрос Оценивание самостоятельной работы	
<b>Тема 3.4.</b> Технология приготовления соусов грибных, молочных, сметанных.	Оценивание самостоятельной работы. Практическая работа.	
<b>Тема 3.5.</b> Технология приготовления соусов сладких, яично-масляных, масляных смесей.	Устный опрос Практическая работа	

<b>Тема 3.6.</b> Технология приготовления соусов холодных, салатных заправок, соусов-дипов.		
<b>Раздел 4 ПМ 03</b> Технология приготовления блюд и гарниров из овощей. <b>МДК 03. 01</b> Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.		
<b>Тема 4.1.</b> Общие правила при приготовлении блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра.	Оценивание самостоятельной работы.	
<b>Тема 4.2.</b> Технология приготовления блюд и гарниров из отварных овощей.	Оценивание самостоятельной работы. Практическая работа.	
<b>Тема 4.3.</b> Технология приготовления блюд и гарниров из припущенных овощей, грибов.	Оценивание самостоятельной работы.	
<b>Тема 4.4.</b> Технология приготовления блюд и гарниров из тушёных овощей, грибов.	Устный опрос Практическая работа	
<b>Тема 4. 5.</b> Технология приготовления блюд и гарниров из запечённых и фаршированных овощей, грибов и сыра.	Оценивание самостоятельной работы. Практическая работа. Лабораторная работа.	
<b>Раздел 5 ПМ 03</b> Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. <b>МДК 03. 01</b> Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.		
<b>Тема 5.1</b> Общие правила приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных Изделий.	Оценивание самостоятельной работы.	
<b>Тема 5. 2</b> Технология приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий.	Оценивание самостоятельной работы. Практическая работа. Лабораторная работа.	
<b>Раздел 6 ПМ 03</b> Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. <b>МДК 03 01</b> Технология приготовления сложных горячих кулинарных блюд.		
<b>Тема 6.1</b> Общие правила приготовления блюд из рыбы и	Устный опрос Практическая работа	

нерыбного водного сырья.		
<b>Тема 6.2</b> Технология приготовления блюд из отварной рыбы и нерыбного водного сырья.	Оценивание самостоятельной работы.	
<b>Тема 6.3</b> Технология приготовления блюд из припущенной рыбы и нерыбного водного сырья.	Оценивание самостоятельной работы. Практическая работа.	
<b>Тема 6.4.</b> Технология приготовления блюд из жареной рыбы и нерыбного водного сырья.	Оценивание самостоятельной работы.	
<b>Тема 6.5</b> Технология приготовления блюд из тушёной рыбы и нерыбного водного сырья.	Оценивание самостоятельной работы. Практическая работа.	
<b>Тема 6.6.</b> Технология приготовления блюд из запеченной рыбы и нерыбного водного сырья	Оценивание самостоятельной работы.	
<b>Тема 6.7</b> Технология приготовления блюд из рубленой рыбы.	Оценивание самостоятельной работы. Практическая работа. Лабораторная работа.	
<b>Раздел 7 ПМ 03</b> Приготовление блюд из мяса и субпродуктов.		
<b>Тема 7.1.</b> Общие правила приготовления блюд из мяса и субпродуктов.	Оценивание самостоятельной работы. Практическая работа	
<b>Тема 7.2.</b> Технология приготовления блюд из отварного мяса и субпродуктов.	Оценивание самостоятельной работы.	
<b>Тема 7.3.</b> Технология приготовления блюд из жареного мяса и субпродуктов.	Оценивание самостоятельной работы. Практическая работа. Лабораторная работа.	
<b>Тема 7.4.</b> Технология приготовления блюд из тушёного мяса и субпродуктов.	Оценивание самостоятельной работы. Практическая работа	
<b>Тема 7.5.</b> Технология приготовления блюд из запеченного мяса.	Оценивание самостоятельной работы.	
<b>Тема 7.6.</b> Технология приготовления блюд из рубленого мяса.	Оценивание самостоятельной работы.	
<b>Тема 7.7.</b> Технология приготовления блюд из мяса диких	Оценивание самостоятельной	

животных.	работы. Практическая работа. Лабораторная работа.	
<b>Раздел 8 ПМ 03</b> Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.		
<b>Тема 8.1.</b> Общие правила приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.	Оценивание самостоятельной работы. Практическая работа	
<b>Тема 8.2.</b> Приготовление блюд из отварной и припущенной птицы, дичи, кролика.	Оценивание самостоятельной работы.	
<b>Тема 8.3.</b> Технология приготовления блюд из жареной птицы, пернатой дичи, кролика.	Оценивание самостоятельной работы. Практическая работа	
<b>Тема 8.4.</b> Технология приготовления блюд из тушёной, рубленой птицы, дичи, кролика	Оценивание самостоятельной работы. Практическая работа. Лабораторная работа.	
<b>Раздел 9</b> Приготовление блюд из яиц и творога.		
<b>Тема 9.1</b> Общие правила приготовления блюд из яиц и творога.	Практическая работа. Лабораторная работа.	Дифференцированный зачет
	2 семестр	Экзамен
<b>ФРЗС</b> <b>Тема 10.1</b> Технология приготовления блюд диетического и лечебного питания.	Практическая работа. Лабораторная работа.	
<b>ФРЗС 11.1</b> Технология приготовления блюд детского и лечебного питания	Практическая работа. Лабораторная работа.	

**3.2.2.** Задания для дифференцированного зачета для оценки освоения МДК 03.01. за 1 семестр.

**Проверяемые результаты обучения:**

**У1; У2; У3; У4; У5.**

**Зн1; Зн3; Зн4; Зн5; Зн7; Зн8; Зн9; Зн10; Зн11.**

## Инструкция для выполнения дифференцированного зачёта.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните алгоритм задания в соответствии с данным вариантом, соблюдая технику безопасности и правила санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 90 минут.

При выполнении практических заданий необходимо руководствоваться раздаточным материалом: сборник рецептов, натуральные образцы полуфабрикатов, варианты с заданием, алгоритм задания.

### Алгоритм задания:

1. Продолжите технологическую последовательность приготовления \_\_\_\_\_

- перечислите классификацию супов:
- температуре подачи
- способу подачи
- по жидкой основе

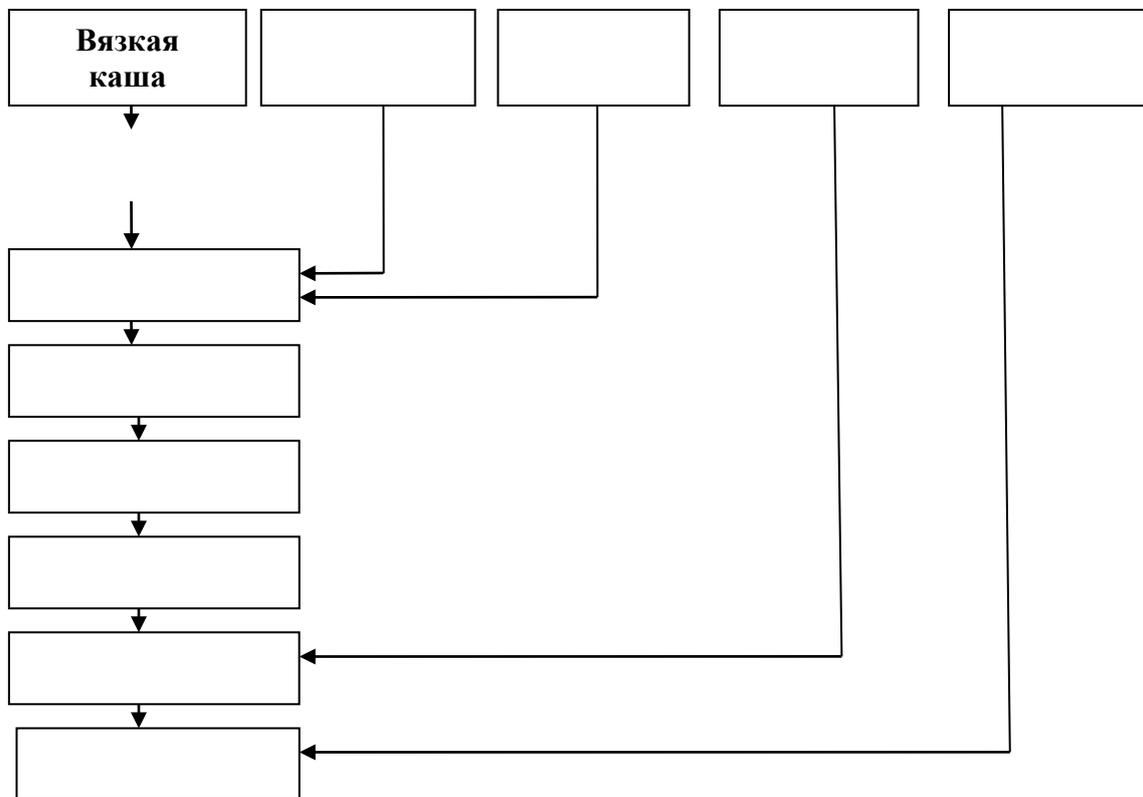
2. Укажите ингредиенты и технологическую последовательность приготовления соуса \_\_\_\_\_

б) ингредиенты: \_\_\_\_\_

в) технологическая последовательность приготовления \_\_\_\_\_

3. Перечислите блюда и гарниры из \_\_\_\_\_

4. Составьте технологическую схему приготовления биточков рисовых.



5. Распределите продукты для приготовления блюд из рыбы:

Вариант 1

А. Рыба в тесте жареная	Продукты	Б. Рыба отварная, соус польский
	1. Судак (чистое филе)	
	2. Яйца	
	3. Кулинарный жир	
	4. Лук репчатый	
	5. Треска (порционные куски из филе с кожей и реберными костями)	
	6. Морковь	
	7. Картофель ←	
	8. Масло сливочное	
	9. Бульон рыбный	
	10. Мука пшеничная	
	11. Кислота лимонная	
	12. Масло растительное	
	13. Петрушка (корень)	
	14. Лимон	
	15. Молоко	
	16. Петрушка (зелень)	
	17. Соль	

6. Распределить продукты для приготовления блюд из рыбной котлетной массы, указать способы тепловой обработки:

А. Тельное из рыбы	Продукты	Б. Тефтели рыбные
	1. Треска	
	2. Грибы	
	3. Яйца	
	4. Масло растительное	
	5. Сухари	
	6. Хлеб пшеничный	
	7. Молоко или вода	
	8. Мука пшеничная	
	9. Лук репчатый	
	10. Сметана	
	11. Масло сливочное	
	12. Томатное пюре	
	13. Бульон рыбный	

7. Установите соответствие между наименованием блюд и способами тепловой обработки:

Наименование блюд	А. Отварные	Б. Жареные	В. Запеченные
-------------------	-------------	------------	---------------

1. Яичная кашка 2. Яичница-глазунья 3. Яичница-глазунья с мясными продуктами 4. Омлет со шпиком 5. Омлет натуральный 6. Омлет с сыром 7. Яйца пашот 8. Омлет, фаршированный грибами 9. Омлет с жареным картофелем 10. Яичная кашка с мясными продуктами 11. Яйцо всмятку			
--	--	--	--

**8.Соотнесите операции по приготовлению блюд в правильной последовательности:**

<b>А Пудинг, запеченный из творога</b>	<b>Операции по приготовлению</b>	<b>Б Запеканка из творога</b>
	1. В горячей воде растворить ванилин и всыпать манную крупу 2. Протертый творог смешать с мукой или заваренной манной крупой 3. В протертый творог добавить яичные желтки с сахаром, охлажденную заваренную манную крупу 4. В массу добавить размягченный маргарин или сливочное масло 5. В массу добавить соль 6. Массу перемешать 7. Перед запеканием в массу добавляют яичные белки, взбитые до густой пены, и перемешивают 8. Форму или противень смазывают жиром и посыпают сухарями 9. В массу добавляют изюм, орехи 10. Поверхность массы смазывают сметаной 11. Запекают в жарочном шкафу до золотистой корочки 12. Полученную массу выкладывают на противень или в форму 13. В массу добавляют яйца с сахаром	

### 3.2. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

#### **Вариант 1**

1. Борщ флотский.

а) перечислите классификацию заправочных супов по

- температуре подачи
- способу подачи
- по жидкой основе

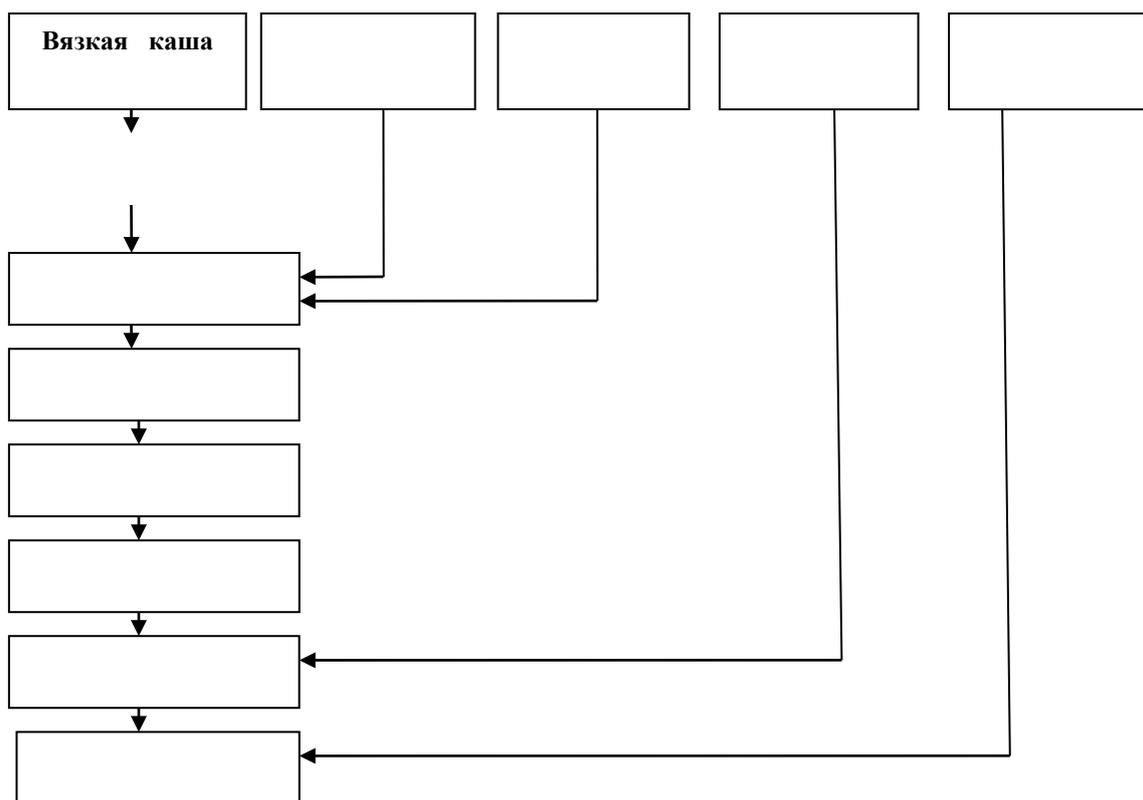
2. Соуса белого на мясном бульоне:

б) ингредиенты \_\_\_\_\_

в) технологическая последовательность приготовления \_\_\_\_\_

3. Перечислите блюда из отварных овощей.

4. Составьте схему приготовления биточков рисовых.



5. Распределите продукты для приготовления блюд из рыбы. (Вариант 1)

А. Рыба в тесте жареная	Продукты	Б. Рыба отварная, соус польский
	1. Судак (чистое филе)	
	2. Яйца	
	3. Кулинарный жир	

	4. Лук репчатый	
	5. Треска (порционные куски из филе с кожей и реберными костями)	
	6. Морковь	
	7. Картофель	
	8. Масло сливочное	
	9. Бульон рыбный	
	10. Мука пшеничная	
	11. Кислота лимонная	
	12. Масло растительное	
	13. Петрушка (корень)	
	14. Лимон	
	15. Молоко	
	16. Петрушка (зелень)	
	17. Соль	

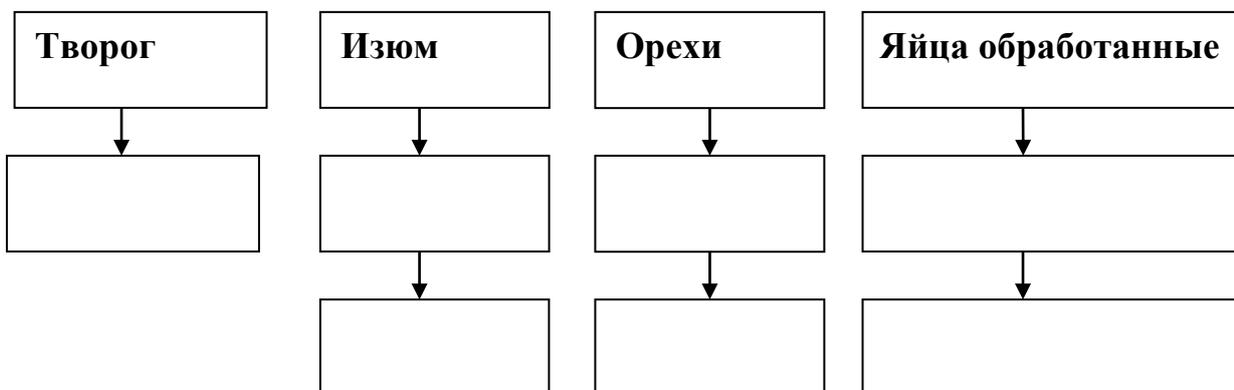
6. Соотнесите блюда согласно классификации.

<b>А. Порционные</b>	<b>Блюда</b>	<b>Б. Мелкокусковые</b>
	1. Зразы отбивные	
	2. Азу	
	3. Ромштекс	
	4. Бифштекс	
	5. Гуляш	
	6. Говядина духовая	
	7. Плов	
	8. Шашлык	
	9. Эскалоп	
	10. Шпигованное мясо	
	11. Бефстроганов	
	12. Филе	
	13. Поджарка	

7. Установите соответствие между наименованием блюд и способами тепловой обработки:

<b>Наименование блюд</b>	<b>А. Отварные</b>	<b>Б. Жареные</b>	<b>В. Запеченные</b>
1. Яичная кашка			
2. Яичница-глазунья			
3. Яичница-глазунья с мясными продуктами			
4. Омлет со шпиком			
5. Омлет натуральный			
6. Омлет с сыром			
7. Яйца пашот			
8. Омлет, фаршированный грибами			
9. Омлет с жареным картофелем			
10. Яичная кашка с мясными продуктами			
11. Яйцо всмятку			

**8 Составить схему подготовки продуктов для пудинга парового из творога:**



**Вариант 2**

1. Щи Боярские.

а) перечислите классификацию пюреобразных супов по

- температуре подачи
- способу подачи
- по жидкой основе

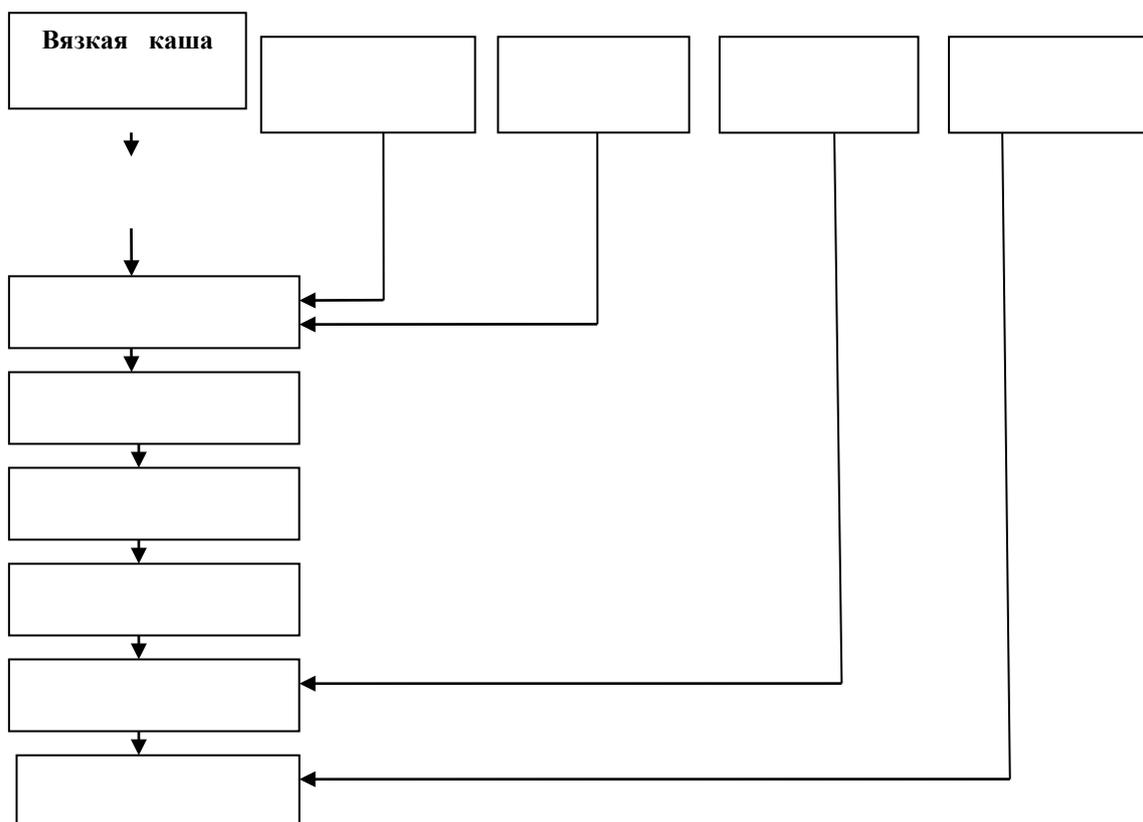
2. Соуса красного основного:

б) ингредиенты \_\_\_\_\_

в) технологическая последовательность приготовления \_\_\_\_\_

3. Перечислите блюда из припущенных овощей.

4. Составьте схему приготовления биточков манных.



5. Распределить продукты для приготовления блюд из рыбной котлетной массы, указать способы тепловой обработки: (Вариант 2)

А. Тельное из рыбы	Продукты	Б. Тефтели рыбные
	1. Треска	
	2. Грибы	
	3. Яйца	
	4. Масло растительное	
	5. Сухари	
	6. Хлеб пшеничный	
	7. Молоко или вода	
	8. Мука пшеничная	
	9. Лук репчатый	
	10. Сметана	
	11. Масло сливочное	
	12. Томатное пюре	
	13. Бульон рыбный	

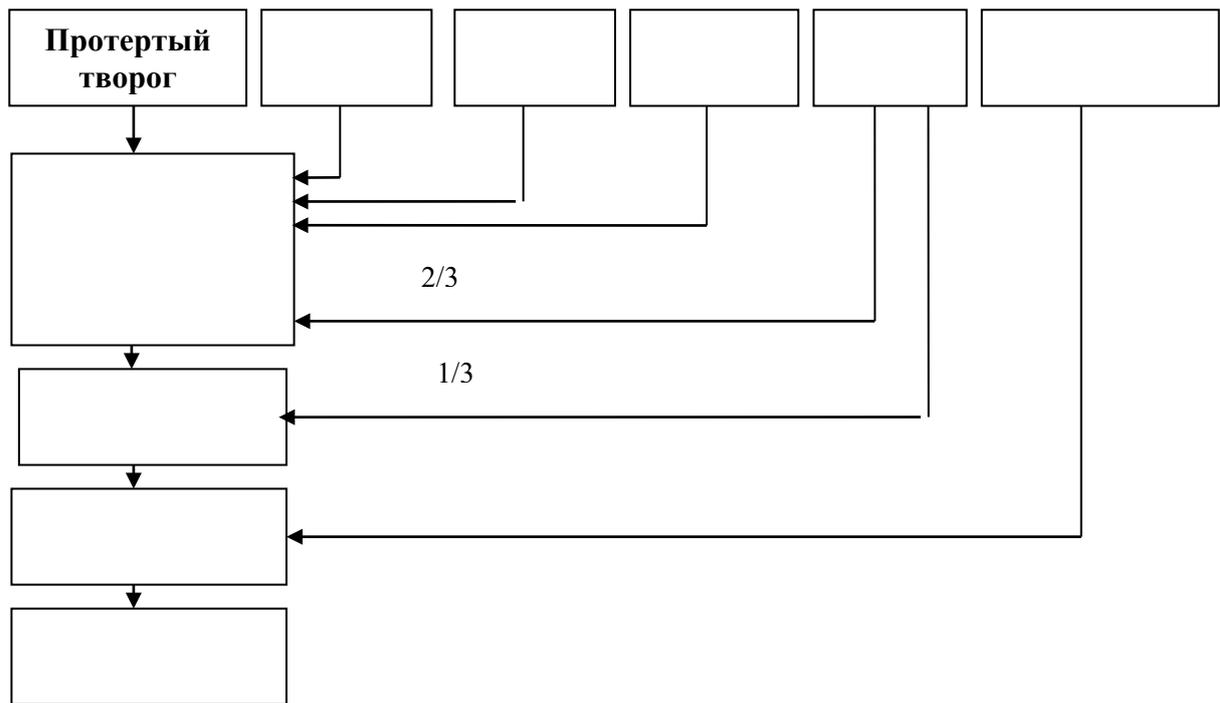
6. Соотнесите гарниры, рекомендуемые к блюдам.

А. Жареные блюда из филе птицы	Гарниры	Б. Жареные порционные блюда из мяса
	1. Горошек зеленый отварной	
	2. Картофель жареный	
	3. Сложный гарнир	
	4. Каши рассыпчатые	
	5. Картофель в молоке	
	6. Кабачки, баклажаны жареные	
	7. Картофель жареный во фритюре	

7. Соотнесите операции по приготовлению блюд в правильной последовательности:

А Пудинг, запеченный из творога	Операции по приготовлению	Б Запеканка из творога
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. В горячей воде растворить ванилин и всыпать манную крупу</li> <li>2. Протертый творог смешать с мукой или заваренной манной крупой</li> <li>3. В протертый творог добавить яичные желтки с сахаром, охлажденную заваренную манную крупу</li> <li>4. В массу добавить размягченный маргарин или сливочное масло</li> <li>5. В массу добавить соль</li> <li>6. Массу перемешать</li> <li>7. Перед запеканием в массу добавляют яичные белки, взбитые до густой пены, и перемешивают</li> <li>8. Форму или противень смазывают жиром и посыпают сухарями</li> <li>9. В массу добавляют изюм, орехи</li> <li>10. Поверхность массы смазывают сметаной</li> <li>11. Запекают в жарочном шкафу до золотистой корочки</li> <li>12. Полученную массу выкладывают на противень или в форму</li> <li>13. В массу добавляют яйца с сахаром</li> </ol>	

8. Составить технологическую схему приготовления сырников из творога



### **Вариант 3**

1. Солянка сборная мясная.

а) перечислите классификацию молочных супов по

- температуре подачи
- способу подачи
- по жидкой основе

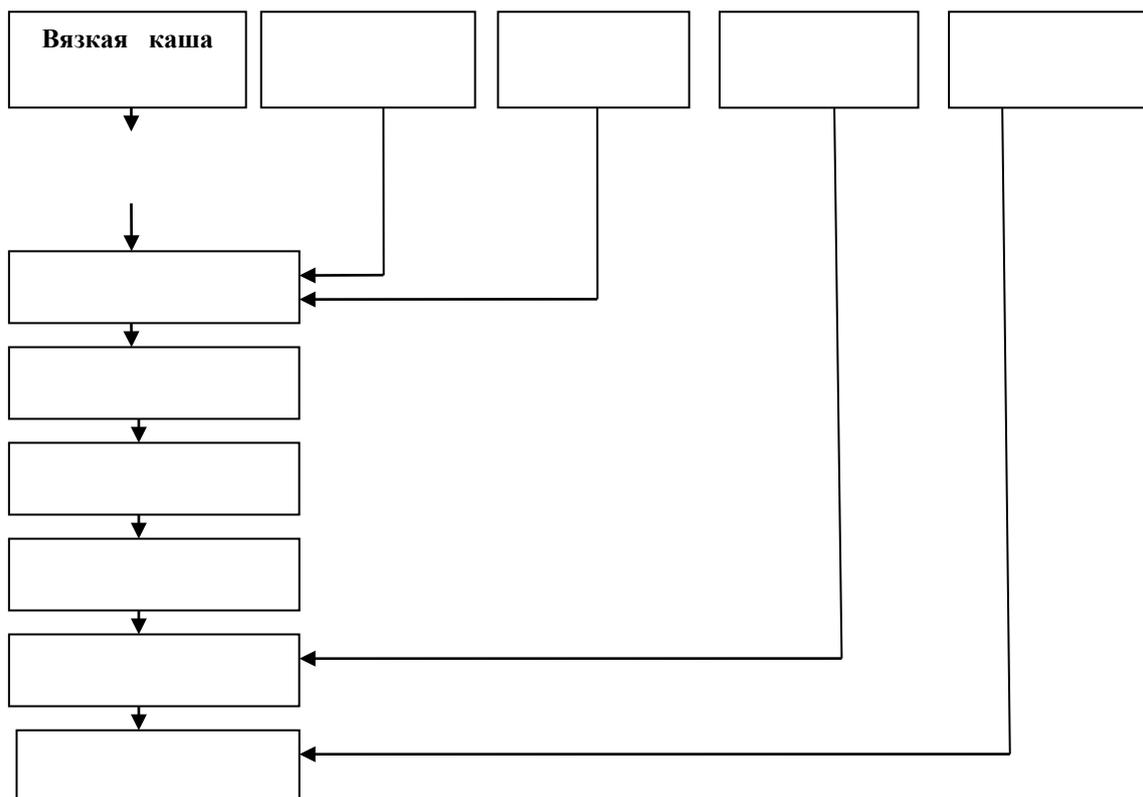
2. Соуса голландского:

б) ингредиенты \_\_\_\_\_

в) технологическая последовательность приготовления \_\_\_\_\_

3. Перечислите блюда из овощей жареных основным способом.

4. Составьте схему приготовления котлет рисовых.



5. Распределите продукты для приготовления блюд из рыбы. (Вариант 1)

А. Рыба в тесте жареная	Продукты	Б. Рыба отварная, соус польский
	1. Судак (чистое филе)	
	2. Яйца	
	3. Кулинарный жир	
	4. Лук репчатый	
	5. Треска (порционные куски из филе с кожей и реберными костями)	
	6. Морковь	
	7. Картофель	
	8. Масло сливочное	
	9. Бульон рыбный	
	10. Мука пшеничная	
	11. Кислота лимонная	
	12. Масло растительное	
	13. Петрушка (корень)	
	14. Лимон	
	15. Молоко	
	16. Петрушка (зелень)	
	17. Соль	

6. Установите соответствие:

А. Подают с соусом	Блюда	Б. Готовят с соусом
	1. Печень по-строгановски	
	2. Котлета рубленая	

	3. Гуляш	
	4. Почки по-русски	
	5. Мясо шпигованное	
	6. Язык отварной	
	7. Шашлык по-карски	
	8. Голубцы с мясом	
	9. Картофельная запеканка с мясом	
	10. Макаронник с мясом	

7. Соотнесите операции по приготовлению блюд в правильной последовательности:

А Пудинг, запеченный из творога	Операции по приготовлению	Б Запеканка из творога
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. В горячей воде растворить ванилин и всыпать манную крупу</li> <li>2. Протертый творог смешать с мукой или заваренной манной крупой</li> <li>3. В протертый творог добавить яичные желтки с сахаром, охлажденную заваренную манную крупу</li> <li>4. В массу добавить размягченный маргарин или сливочное масло</li> <li>5. В массу добавить соль</li> <li>6. Массу перемешать</li> <li>7. Перед запеканием в массу добавляют яичные белки, взбитые до густой пены, и перемешивают</li> <li>8. Форму или противень смазывают жиром и посыпают сухарями</li> <li>9. В массу добавляют изюм, орехи</li> <li>10. Поверхность массы смазывают сметаной</li> <li>11. Запекают в жарочном шкафу до золотистой корочки</li> <li>12. Полученную массу выкладывают на противень или в форму</li> <li>13. В массу добавляют яйца с сахаром</li> </ol>	

**8. Составить технологическую схему приготовления омлета с сыром**

**Вариант 4**

1. Рассольник Ленинградский.

а) перечислите классификацию прозрачных супов по

- температуре подачи
- способу подачи
- по жидкой основе

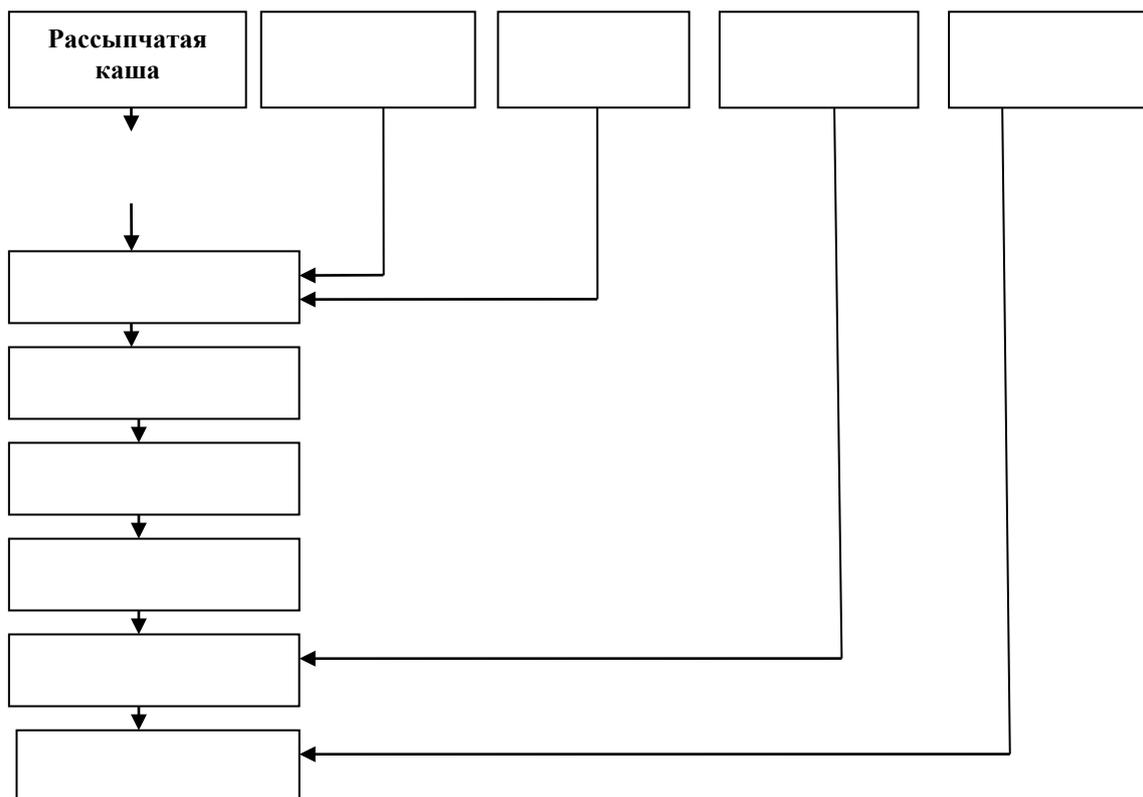
2. Соуса сметанного:

б) ингредиенты \_\_\_\_\_

в) технологическая последовательность приготовления \_\_\_\_\_

3. Перечислите блюда из овощей жареных во фритюре.

4. Составьте схему приготовления крупеника гречневого.



5. Распределить продукты для приготовления блюд из рыбной котлетной массы, указать способы тепловой обработки: (Вариант 2)

А. Тельное из рыбы	Продукты	Б. Тефтели рыбные
	1. Треска	
	2. Грибы	
	3. Яйца	
	4. Масло растительное	
	5. Сухари	
	6. Хлеб пшеничный	
	7. Молоко или вода	
	8. Мука пшеничная	
	9. Лук репчатый	
	10. Сметана	
	11. Масло сливочное	
	12. Томатное пюре	
	13. Бульон рыбный	

6. Укажите блюдо, которое при отпуске поливают:

А. Растопленным сливочным маслом	Блюдо	Б. Мясным соком
	1. Бифштекс	
	2. Лангет	
	3. Эскалоп	
	4. Котлеты натуральные	
	5. Шницель натуральный	
	6. Ромштекс натуральный	

	7. Грудинка фаршированная	
	8. Котлеты, панированные из филе кур	

7. Установите соответствие между наименованием блюд и способами тепловой обработки:

Наименование блюд	А. Отварные	Б. Жареные	В. Запеченные
1. Яичная кашка			
2. Яичница-глазунья			
3. Яичница-глазунья с мясными продуктами			
4. Омлет со шпиком			
5. Омлет натуральный			
6. Омлет с сыром			
7. Яйца пашот			
8. Омлет, фаршированный грибами			
9. Омлет с жареным картофелем			
10. Яичная кашка с мясными продуктами			
11. Яйцо всмятку			

8. Технологический процесс приготовления блинчиков с творогом состоит из следующих операций:

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)
- 5)

### **Вариант 5**

1. Суп с бобовыми.

а) перечислите классификацию овощных супов по

- температуре подачи
- способу подачи
- по жидкой основе

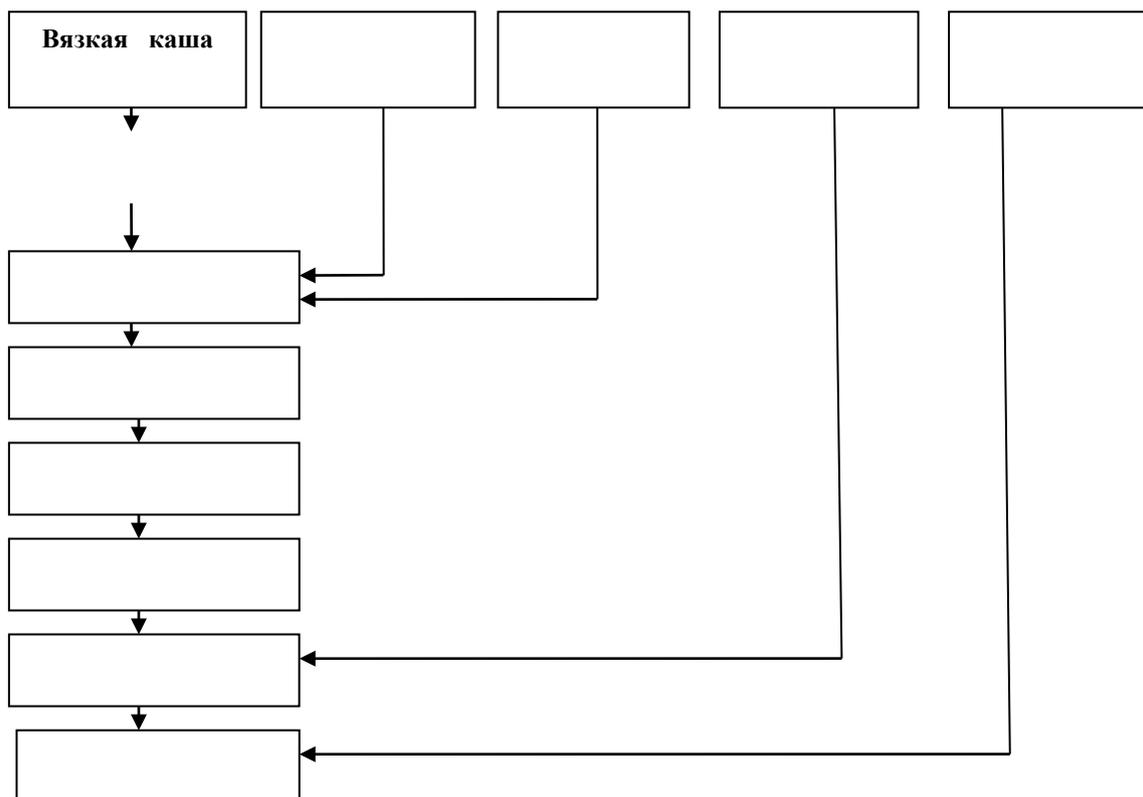
2. Соуса майонез:

б) ингредиенты \_\_\_\_\_

в) технологическая последовательность приготовления \_\_\_\_\_

3. Перечислите блюда из запеченных овощей.

4. Составьте схему приготовления запеканки рисовой.



5. Распределите продукты для приготовления блюд из рыбы. (Вариант 1)

А. Рыба в тесте жареная	Продукты	Б. Рыба отварная, соус польский
	1. Судак (чистое филе)	
	2. Яйца	
	3. Кулинарный жир	
	4. Лук репчатый	
	5. Треска (порционные куски из филе с кожей и реберными костями)	
	6. Морковь	
	7. Картофель	
	8. Масло сливочное	
	9. Бульон рыбный	
	10. Мука пшеничная	
	11. Кислота лимонная	
	12. Масло растительное	
	13. Петрушка (корень)	
	14. Лимон	
	15. Молоко	
	16. Петрушка (зелень)	
	17. Соль	

6. Укажите блюдо, которое при отпуске поливают:

А. Растопленным сливочным маслом	Блюдо	Б. Мясным соком
	1. Бифштекс	
	2. Лангет	
	3. Эскалоп	

	4. Котлеты натуральные	
	5. Шницель натуральный	
	6. Ромштекс натуральный	
	7. Грудинка фаршированная	
	8. Котлеты, панированные из филе кур	

7. Соотнесите операции по приготовлению блюд в правильной последовательности:

А Пудинг, запеченный из творога	Операции по приготовлению	Б Запеканка из творога
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. В горячей воде растворить ванилин и всыпать манную крупу</li> <li>2. Протертый творог смешать с мукой или заваренной манной крупой</li> <li>3. В протертый творог добавить яичные желтки с сахаром, охлажденную заваренную манную крупу</li> <li>4. В массу добавить размягченный маргарин или сливочное масло</li> <li>5. В массу добавить соль</li> <li>6. Массу перемешать</li> <li>7. Перед запеканием в массу добавляют яичные белки, взбитые до густой пены, и перемешивают</li> <li>8. Форму или противень смазывают жиром и посыпают сухарями</li> <li>9. В массу добавляют изюм, орехи</li> <li>10. Поверхность массы смазывают сметаной</li> <li>11. Запекают в жарочном шкафу до золотистой корочки</li> <li>12. Полученную массу выкладывают на противень или в форму</li> <li>13. В массу добавляют яйца с сахаром</li> </ol>	

### 8 Составить технологическую схему приготовления драчены

#### **Вариант 6**

1. Бульон прозрачный с фрикадельками.

а) перечислите классификацию сладких супов по

- температуре подачи
- способу подачи
- по жидкой основе

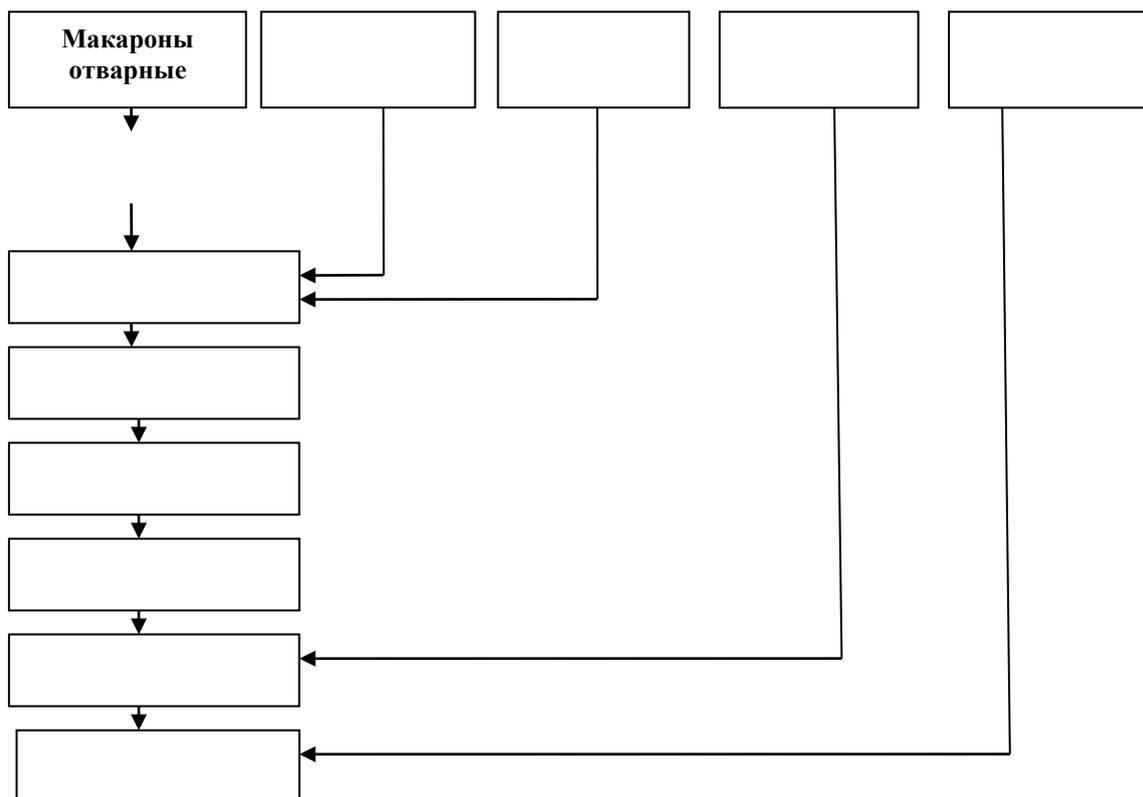
2. Соуса молочного:

б) ингредиенты \_\_\_\_\_

в) технологическая последовательность приготовления \_\_\_\_\_

3. Перечислите блюда из фаршированных овощей.

4. Составьте схему приготовления макаронника.



5. Распределить продукты для приготовления блюд из рыбной котлетной массы, указать способы тепловой обработки: (Вариант 2)

А. Тельное из рыбы	Продукты	Б. Тефтели рыбные
	1. Треска	
	2. Грибы	
	3. Яйца	
	4. Масло растительное	
	5. Сухари	
	6. Хлеб пшеничный	
	7. Молоко или вода	
	8. Мука пшеничная	
	9. Лук репчатый	
	10. Сметана	
	11. Масло сливочное	
	12. Томатное пюре	
	13. Бульон рыбный	

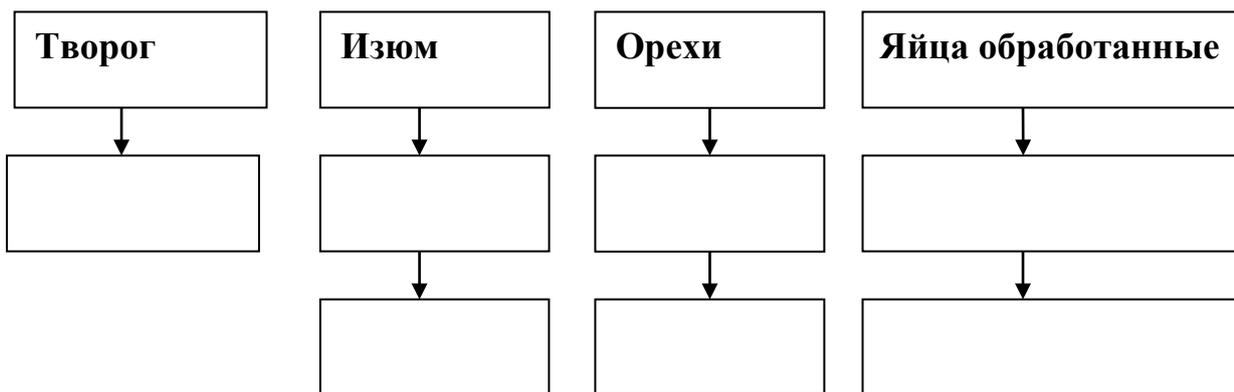
6. Определите соусы и гарниры, рекомендуемые к блюдам:

А. Шашлык из баранины	Гарниры	Б. Люля-кебаб
	1. Зеленый лук	
	2. Овощи натуральные	
	3. Зелень	
	4. Лук репчатый	
	5. Лимон	

7. Установите соответствие между наименованием блюд и способами тепловой обработки:

Наименование блюд	А. Отварные	Б. Жареные	В. Запеченные
1. Яичная кашка 2. Яичница-глазунья 3. Яичница-глазунья с мясными продуктами 4. Омлет со шпиком 5. Омлет натуральный 6. Омлет с сыром 7. Яйца пашот 8. Омлет, фаршированный грибами 9. Омлет с жареным картофелем 10. Яичная кашка с мясными продуктами 11. Яйцо всмятку			

8. Составить схему подготовки продуктов для пудинга парового из творога:



### Эталоны ответов

<i>Вариант 1</i>		
№		источник
<i>1.</i>	<i>холодные <math>T=14</math> и ниже, и горячие <math>T=75</math> и более; заправочные, прозрачные, пюреобразные, разные;</i>	<i>3 стр.99</i>

	<i>бульоны,отвары,молоко и хлебный квас</i>	
<i>2</i>	<i>б)бульон мясной,маргарин,мука пшеничная,лук репчатый,корень петрушки или сельдерея,лимонная кислота. в)Варка бульона,пассеровка муки,разведение муки горячим бульоном.Пассеровка овощей.Добавление.Варка 30 мин.Протираание.заправка лимонной кислотой и марганрином</i>	<i>3 стр 142</i>
<i>3</i>	<i>Картофель отварной,картофельное пюре,капустта отварная,зеленый горошек отварной,спаржа отварная.</i>	<i>3 стр173</i>
<i>4</i>	<i>Варят вязкую рисовую кашу.Охлаждают. Добавляют яйцо и сахвр.Развешивают.Формуют биточки.Панируют в сухарях.Обжаривают</i>	<i>3 стр164</i>
<i>5</i>	<i>А-1,2,3,10,11,14,15,17;Б-5,4,6,9,11,16</i>	<i>3 стр201</i>
<i>6</i>	<i>А-1,3,4,9,10,12;Б-2,5,7,8,11,13</i>	<i>3 стр241</i>
<i>7</i>	<i>А-1,7,11;Б-2,3,10;В-4,5,6,8</i>	<i>3 стр257</i>
<i>8</i>		<i>3 стр257</i>

	<b>Вариант 2</b>	
<b>№</b>		<b>источник</b>
<i>1.</i>	<i>холодныеТ=14и ниже, и горячиеТ=75 и более;заправочные,прозрачные,пюреобразные,разные; бульоны,отвары,молоко и хлебный квас</i>	<i>3 стр.99</i>
<i>2</i>	<i>б)бульон мясной,маргарин,мука пшеничная,лук репчатый,корень петрушки или сельдерея,лимонная кислота. в)Варка бульона,пассеровка муки,разведение муки горячим бульоном.Пассеровка овощей.Добавление.Варка 30 мин.Протираание.заправка лимонной кислотой и</i>	<i>3 стр 142</i>

	<i>марганрином</i>	
3	<i>Морковь припущенная, капуста белокачанная, овощи припущенные</i>	3 <i>стр173</i>
4	<i>Варят вязкую манную кашу. Охлаждают. Добавляют яйцо и сахар. Развешивают. Формуют биточки. Панируют в сухарях. Обжаривают</i>	3 <i>стр164</i>
5	<i>А-1,2,3,4,5,6,7 Б-1,4,6,7,9,10,11,12,13</i>	3 <i>стр202</i>
6	<i>А-1,3,4,6,7 ;Б-2,3,4,5,6,7</i>	3 <i>стр241</i>
7	<i>А1,2,3,5,6,7,11 Б-2,13,4,5,6,8,11</i>	3 <i>стр257</i>
8		3 <i>стр257</i>

<b>Вариант 3</b>		
<b>№</b>		<b>источник</b>
1.	<i>холодные <math>T=14</math> и ниже, и горячие <math>T=75</math> и более; заправочные, прозрачные, пюреобразные, разные; бульоны, отвары, молоко и хлебный квас</i>	3 <i>стр.99</i>
2	<i>б. яйца сырые, масло сливочное, лимонная кислота в) Желтки сырых яиц соединяют с холодной кипяченой водой. Размешивают, вводят сливочное масло. На водяной бане помешивают до загустения. В конце добавляют лимонную кислоту</i>	3 <i>стр 148</i>
3	<i>Котлеты морковные, картофель жареный, картофель фри, лук фри, зразы картофельные, кабачки, помидоры жареные., капуста жареная</i>	3 <i>стр173</i>
4	<i>Варят вязкую рисовую. кашу. Охлаждают. Добавляют яйцо и сахар. Развешивают. Формуют котлеты. Панируют в сухарях. Обжаривают</i>	3 <i>стр164</i>
5	<i>А1,2,3,10,11,14,15,17- Б-5,6,7,9,2,11,12,13,16,17</i>	3 <i>стр205</i>
6	<i>А-2,5,6,9, Б-1,3,8</i>	3 <i>стр241</i>

7	<i>A1,2,3,5,6,7,11 Б-2,13,4,5,6,8,11</i>	3 <i>стр257</i>
8		3 <i>стр257</i>

<b>Вариант 4</b>		
№		источник
1.	<i>холодные T=14 и ниже, и горячие T=75 и более; заправочные, прозрачные, пюреобразные, разные; бульоны, отвары, молоко и хлебный квас</i>	3 <i>стр.99</i>
2	<i>б) Мука, сметана, сливочное масло, бульон б) Белую мучную пассерочку охал, добавляют горячий бульон, Сметану доводят до кипения., добавляют соус белый основной., соль, варят 3-5 мин. Процеживают. До кипения, заправляют сливочным маслом</i>	3 <i>стр 148</i>
3	<i>Лук фри, картофель фри, зелень фри.</i>	3 <i>стр180</i>
4	<i>Варят рассыпчатую гречневую кашу. Добавляют сахар, яйца, протертый творог. Все перемешивают. Выкладывают в форму, поверхность смазывают сметаной. Выпекают в жарочном шкафу.</i>	3 <i>стр170</i>
5	<i>A-1,2,3,5,6,7,9 Б-1,6,7,9,10,12,13</i>	3 <i>стр205</i>
6	<i>A-1,2,6,8 Б-2,3,4,5,7</i>	3 <i>стр241</i>
7	<i>A1,2,3,5,6,7,11 Б-2,13,4,5,6,8,11</i>	3 <i>стр257</i>
8		3 <i>стр257</i>

<b>Вариант 5</b>		

№		ИСТОЧНИК
1.	<i>холодные T=14 и ниже, и горячие T=75 и более; заправочные, прозрачные, пюреобразные, разные; бульоны, отвары, молоко и хлебный квас</i>	3 стр.99
2	<i>.Яйца, уксус, масло растительное, горчица, соль, с сахар б) Желтки отделить от белков, Желтки растираем с добавлением горчицы, соль, сахар. Затем при непрерывном помешивании вводят масло растительное. Взбиваем добавляем уксус каплями.</i>	3 стр 151
3	<i>Картофельная запеканка, рулет картофельный, капуста пол соусом, голубцы овощные, помидоры фаршированные, перец фаршированный, кабачки фаршированные.</i>	3 стр184
4	<i>Варят вязкую рисовую кашу. Добавляют яйца растертые с сахаром., изюм , ванилин. Выкладываем в форму, сверху поливаем яйцом со сметаной.</i>	3 стр174
5	<i>A1,2,3,10,11,14,15,17- Б-5,6,7,9,2,11,12,13,16,17</i>	3 стр208
6	<i>A-2,5,6,9, Б-1,3,8</i>	3 стр241
7	<i>A1,2,3,5,6,7,11 Б-2,13,4,5,6,8,11</i>	3 стр257
8		3 стр257

<b>Вариант 6</b>		
№		ИСТОЧНИК
1.	<i>холодные T=14 и ниже, и горячие T=75 и более; заправочные, прозрачные, пюреобразные, разные; бульоны, отвары, молоко и хлебный квас</i>	3 стр.99

2	<i>б) Масло сливочное, молоко, мука пшеничная, сахар (пассеруем муку, кипятим молоко. Разводим белую жировую пассеровку молоком. кипятим. Процеживаем добавляем сахар, масло сливочное)</i>	3 <i>стр 148</i>
3	<i>Помидоры фаршированные, кабачки, перец фаршированный, грибы фаршированные</i>	3 <i>стр 184</i>
4	<i>Отваривают макароны несливным способом на молоке или воде. Добавляем яйца. Запекаем в жарочном шкафу. Поверхность смазываем яйцом.</i>	3 <i>стр 170</i>
5	<i>A-1,2,3,5,6,7,9 Б-1,6,7,9,10,12,13</i>	3 <i>стр 205</i>
6	<i>A-1,2,6,8 Б-2,3,4,5,7</i>	3 <i>стр 241</i>
7	<i>A1,2,3,5,6,7,11 Б-2,13,4,5,6,8,11</i>	3 <i>стр 257</i>
8		3 <i>стр 257</i>

Критерии оценки результатов ответов на контрольные задания:

1. Ответ на вопрос несет значимую информацию;
2. Ответ на вопрос четко и понятно сформулирован;
3. Ответ поддается оцениванию;
4. Ответ ориентирован на получение конкретного результата;
5. Ответ на вопрос задает уровень качества знаний;

6. Ответ на вопрос соответствует полному результату ответа на поставленный вопрос и в полном объеме.

Результаты ответов должны быть:

- Понятными;
- Четко и ясно изложены;
- Оцениваемы.

Критерии оценки контрольной работы

Задание	Максимальное количество баллов	Примечание
Вопрос 1	5	Каждый правильно названный процесс <b>1 балл</b>
Вопрос а	5	Каждый правильный ответ <b>2балла</b>
Вопрос 2а,б.	20	Каждая правильная операция <b>2 балла</b>
Вопрос 3	10	Каждое правильное блюдо <b>2 балл</b>
Вопрос 4	10	Каждая правильная цепочка схемы <b>1 балл</b>
Вопрос 5	10	Каждый правильный ответ <b>2балла</b>
Вопрос 6	30	Каждый правильный ответ <b>5 баллов</b>
Вопрос 7	10	Каждый правильный ответ <b>1 балл</b>
<b>Всего:</b>	<b>100 баллов</b>	

Процент результативности (правильных ответов)	Максимальное количество набранных баллов <b>100</b>	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
		отметка	вербальный аналог
90% - 100%	90 – 100	5	отлично
80% - 89%	80 – 89	4	хорошо
70% - 79%	70 - 79	3	удовлетворительно
менее 70%	менее 70	2	неудовлетворительно

### III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

**Количество вариантов задания для экзаменуемого – 6**

**Время выполнения задания - 90 минут**

**Оборудование:** производственные столы, мясорубки, разделочные доски, посуда для приготовления и подачи.

**Литература для учащегося:**

1. А.Н.Анфимова .Кулинария .-М-Академия,2018
- 2.Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. - М.: Деловая литература.2018.
2. Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические занятия по технологии приготовления пищи. -М.: Экономика.2018
3. Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Кирцева Н.Я. Русская кухня. – М.: Деловая литература.2018.
4. Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос.2019.
5. Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес», «Шеф», «Коллекция рецептов», «Школа гастронома», «Гастрономъ», «Вкусно и полезно».

**Методические пособия:** ... (не менее 5 из 10 указанных).

**Справочная литература:**

1. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000.
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 №1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 №389).
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания. Сборник технологических нормативов. – М.: Хлебпродинформ, 2002.
4. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий. Сборник технических нормативов. - М.: Хлебпродинформ, 2001.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания. Сборник технических нормативов - М.: Хлебпродинформ, 2002.
6. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
7. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
9. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требование к производственному персоналу».
10. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
11. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
12. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

### 3.3.2 Задания для экзамена для оценки освоения МДК 03.01 за 2 семестр.

#### Проверяемые результаты обучения

У1-У7

Зн1-Зн -36

#### Инструкция для выполнения экзамена.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните алгоритм задания в соответствии с данным вариантом.

Время выполнения задания 20 мин.

При выполнении практического задания необходимо руководствоваться различным раздаточным материалом: сборник рецептов, таблица химического состава пищевых продуктов.

Алгоритм задания.

#### Расскажите:

1. Назначение диет. Технология приготовления блюд для диетического питания.
2. Назначение диет. Технология приготовления блюд для детского питания
3. Составить : ТТК .произвести расчеты блюд на порции.

### 3.3.3 Варианты для экзаменующихся.

#### Вариант1.

##### Расскажите:

1. Теоретические основы лечебного питания.
2. Технология приготовления супов в детском питании.

##### 3. Составьте :

Карточку –раскладку т на суп пюре из овощей для диетического питания с учетом сезонности. Рассчитать на 25 порций.

#### Вариант2.

##### Расскажите:

1. Характеристика и назначение диет с 1-5.
2. Технология приготовления соусов в детском питании.

##### 3. Составьте :

Карточку –раскладку на супы заправочные для диетического питания с учетом сезонности. Рассчитать 145 порций.

### **Вариант3.**

#### **Расскажите:**

- 1.Характеристика и назначение диет с 6-10.
- 2.Технология приготовления блюд из мяса в детском питании.

#### **3.Составьте :**

Карточку –раскладку на кашу гречневую рассыпчатую для диетического питания. Рассчитать на 78 порций.

### **Вариант4.**

#### **Расскажите:**

- 1.Характеристика и назначение диет с 11-15.
- 2.Технологические процессы механической кулинарной обработки птицы, кролика и полуфабрикатов из них.

#### **3.Составьте :**

Технико-технологическую карту на запеканку рисовую. Рассчитать на 35 порций для столовой 2 категории.

### **Вариант5.**

#### **Расскажите:**

- 1.Правила составления меню диетического питания.
- 2.Технологический процесс приготовления блюд из мяса и полуфабрикатов из него для детского питания.

#### **3.Составьте :**

Технико-технологическую карту на макароны отварные. Рассчитать на 75 порций для столовой 2 категории.

### **Вариант6**

#### **Расскажите:**

- 1.Характеристика и способы приготовления блюд для диетического питания.
- 2.Технология приготовления блюд и гарниров из овощей для детского питания.

#### **3.Составьте :**

Карточку-раскладку на соус молочный. Рассчитать блюдо на 25 порций.

## **Вариант 7**

### **Расскажите:**

- 1.Характеристика и технология приготовления соусов для диетического питания.
- 2.Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для детского питания.

### **3.Составьте :**

Технико-технологическую карту на кашу рисовую вязкую .Рассчитать на 45 порций в столовой 1 категории.

## **Вариант 8**

### **Расскажите:**

- 1.Характеристика и технология приготовления блюд из птицы и кролика.
- 2.Технология приготовления соусов для детского питания.

### **3.Составьте :**

Технико-технологическую карту на Соус красный основной . Рассчитать на 50 порций в столовой 2 категории.

## **Вариант 9**

### **Расскажите:**

- 1.Характеристика и технология приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для диетического питания.
- 2.Технология приготовления блюд из яиц и творога изделий для детского питания.

### **3.Составьте :**

Технико-технологическую карту на Винегрет овощной. Рассчитать на 28 порций в столовой 2 категории.

## **Вариант 10**

### **Расскажите:**

- 1.Характеристика и технология приготовления блюд из мяса и птицы для диетического питания.
- 2.Технология холодных блюд в детском питании.

### **3.Составьте :**

Технико-технологическую карту на блюдо» Говядина отварная с гарниром» Рассчитать на 50 порций в столовой 2 категории.

## **Вариант 11**

### **Расскажите:**

- 1.Характеристика и технология приготовления холодных блюд для диетического питания.
- 2.Технология приготовления сладких блюд в детском питании.

### **3.Составьте :**

Технико-технологическую карту на блюдо«Пудинг из творога » Рассчитать на 50 порций в столовой 2 категории.

## **Вариант 12**

### **Расскажите:**

- 1.Характеристика и технология приготовления холодных и горячих напитков в диетического питания.
- 2.Технология приготовления блюд и изделий из муки для детского питания.

### **3.Составьте :**

Технико-технологическую карту на блюдо« Мусс яблочный » Рассчитать на 50 порций в столовой 2 категории.

## **Вариант 13**

### **Расскажите:**

- 1.Характеристика и технология приготовления блюд для диетического питания.
2. Особенности приготовления первых блюд в детском питании.

### **3.Составьте :**

Технико-технологическую карту на блюдо«Пудинг сухарный » Рассчитать на 150 порций в столовой 2 категории.

### **Критерии оценки результатов ответов на контрольные задания:**

1. Ответ на вопрос несет значимую информацию;
2. Ответ на вопрос четко и понятно сформулирован;
3. Ответ поддается оцениванию;
4. Ответ ориентирован на получение конкретного результата;
5. Ответ на вопрос задает уровень качества знаний;
6. Ответ на вопрос соответствует полному результату ответа на поставленный вопрос и в полном объеме.

#### Результаты ответов должны быть:

- Понятными;
- Четко и ясно изложены;
- Оцениваемы.

### Критерии оценки контрольной работы

Задание	Максимальное количество баллов	Примечание
Вопрос 1	10	Каждый правильно названный процесс <b>1 балл</b>
Вопрос 2	10	Каждый правильно названный процесс <b>1 балл</b>
Вопрос 3	20	Каждая правильная операция <b>1 балла</b>
Всего	40	

Процент результативности	Максимальное количество баллов	Качественная оценка индивидуальных достижений .
100%	40	5(отлично)
90%	36	4(хорошо)
80%	32	3(удовлетворительно)
Менее 80%	менее 32	2 ( неуд)

Пакет экзаменатора.

Количество вариантов 13.

Время выполнения задания 20 мин.

**Раздаточный материал :сборник рецептур.**

**Литература для учащегося:**

6. Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. -М.: Деловая литература.2018.
7. Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические занятия по технологии приготовления пищи. -М.: Экономика.2019
8. Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Кирцева Н.Я. Русская кухня. – М.: Деловая литература.2018.
9. Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос.2018.
10. Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес», «Шеф», «Коллекция рецептов», «Школа гастронома», «Гастрономъ», «Вкусно и полезно».

**Методические пособия:** ... (не менее 5 из 10 указанных).

**Справочная литература:**

13. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000.
14. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от15.08.1997 №1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 №389).
15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания. Сборник технологических нормативов. – М.: Хлебпродинформ, 2002.

16. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий. Сборник технических нормативов. - М.: Хлебпродинформ, 2001.
17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания. Сборник технических нормативов - М.: Хлебпродинформ, 2002.
18. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
19. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
20. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
21. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требование к производственному персоналу».
22. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
23. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
24. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

ОГБОУ СПО ТТ р.п.Павловка

Согласовано : председатель МК

Утверждаю : Зам. Директора по УР

Л.А.Зайцева

А.С.Гурчева

**БИЛЕТ №1.**

МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции, специальность 260807 Технология продукции общественного питания ,3 курс.

1.Теоретические основы лечебного питания.

2.Технология приготовления супов в детском питании.

3.Составьте :

Карточку –раскладку т на суп пюре из овощей для диетического питания с учетом сезонности. Рассчитать на25 порций.

Преподаватель : Л.А.Зайцева

ОГБОУ СПО ТТ р.п.Павловка

Согласовано : председатель МК

Утверждаю : Зам. Директора по УР

Л.А.Зайцева

А.С.Гурчева

**БИЛЕТ №2.**

МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции, специальность 260807 Технология продукции общественного питания ,3 курс.

1.Характеристика и назначение диет с 1-5.

2.Технология приготовления соусов в детском питании.

3.Составьте :

Карточку –раскладку на супы заправочные для диетического питания с учетом сезонности. Рассчитать 145 порций.

Преподаватель : Л.А.Зайцева

ОГБОУ СПО ТТ р.п.Павловка

Согласовано : председатель МК

Утверждаю : Зам. Директора по УР

Л.А.Зайцева

А.С.Гурчева

### **БИЛЕТ №3.**

МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции, специальность 260807 Технология продукции общественного питания ,3 курс.

- 1.Характеристика и назначение диет с 6-10.
- 2.Технология приготовления блюд из мяса в детском питании.
- 3.Составьте :  
Карточку –раскладку на кашу гречневую рассыпчатую для диетического питания.  
Рассчитать на 78 порций.

Преподаватель : Л.А.Зайцева

ОГБОУ СПО ТТ р.п.Павловка

Согласовано : председатель МК

Утверждаю : Зам. Директора по УР

Л.А.Зайцева

А.С.Гурчева

### **БИЛЕТ №4.**

МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции, специальность 260807 Технология продукции общественного питания ,3 курс.

- 1.Характеристика и назначение диет с 11-15.
- 2.Технологические процессы механической кулинарной обработки птицы, кролика и полуфабрикатов из них.

3.Составьте :

Технико-технологическую карту на запеканку рисовую. Рассчитать на 35 порций для столовой 2 категории.

Преподаватель : Л.А.Зайцева

ОГБОУ СПО ТТ р.п.Павловка

Согласовано : председатель МК

Утверждаю : Зам. Директора по УР

Л.А.Зайцева

А.С.Гурчева

### **БИЛЕТ №5**

МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции, специальность 260807 Технология продукции общественного питания ,3 курс.

1.Правила составления меню диетического питания.

2.Технологический процесс приготовления блюд из мяса и полуфабрикатов из него для детского питания.

3.Составьте :

Технико-технологическую карту на макароны отварные. Рассчитать на 75 порций для столовой 2 категории.

Преподаватель : Л.А.Зайцева

ОГБОУ СПО ТТ р.п.Павловка

Согласовано : председатель МК

Утверждаю : Зам. Директора по УР

Л.А.Зайцева

И.В.Колесникова

### **БИЛЕТ №6**

МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции, специальность 260807 Технология продукции общественного питания ,3 курс.

1.Характеристика и способы приготовления блюд для диетического питания.

2.Технология приготовления блюд и гарниров из овощей для детского питания.

3.Составьте :

Карточку-раскладку на соус молочный. Рассчитать блюдо на 25 порций.

Преподаватель : Л.А.Зайцева

ОГБОУ СПО ТТ р.п.Павловка

Согласовано : председатель МК

Утверждаю : Зам. Директора по УР

Л.А.Зайцева

И.В.Колесникова

### **БИЛЕТ №7**

МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции, специальность 260807 Технология продукции общественного питания ,3 курс.

- 1.Характеристика и технология приготовления соусов для диетического питания.
- 2.Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для детского питания.
- 3.Составьте :  
Технико-технологическую карту на кашу рисовую вязкую .Рассчитать на 45 порций в столовой 1 категории.

Преподаватель : Л.А.Зайцева

ОГБОУ СПО ТТ р.п.Павловка

Согласовано : председатель МК

Утверждаю : Зам. Директора по УР

Л.А.Зайцева

И.В.Колесникова

### **БИЛЕТ №8**

МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции, специальность 260807 Технология продукции общественного питания ,3 курс.

- 1.Характеристика и технология приготовления блюд из птицы и кролика.
- 2.Технология приготовления соусов для детского питания.

3.Составьте :

Технико-технологическую карту на Соус красный основной . Рассчитать на 50 порций в столовой 2 категории.

Преподаватель : Л.А.Зайцева

ОГБОУ СПО ТТ р.п.Павловка

Согласовано : председатель МК

Утверждаю : Зам. Директора по УР

Л.А.Зайцева

И.В.Колесникова

### **БИЛЕТ №9**

МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции, специальность 260807 Технология продукции общественного питания ,3 курс.

1.Характеристика и технология приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для диетического питания.

2.Технология приготовления блюд из яиц и творога изделий для детского питания.

3.Составьте :

Технико-технологическую карту на Винегрет овощной. Рассчитать на 28 порций в столовой 2 категории.

Преподаватель : Л.А.Зайцева

ОГБОУ СПО ТТ р.п.Павловка

Согласовано : председатель МК

Утверждаю : Зам. Директора по УР

Л.А.Зайцева

И.В.Колесникова

### **БИЛЕТ №10**

МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции, специальность 260807 Технология продукции общественного питания ,3 курс

1.Характеристика и технология приготовления блюд из мяса и птицы для диетического питания.

2.Технология холодных блюд в детском питании.

3.Составьте :

Технико-технологическую карту на блюдо» Говядина отварная с гарниром» Рассчитать на 50 порций в столовой 2 категории.

Преподаватель : Л.А.Зайцева

ОГБОУ СПО ТТ р.п.Павловка

Согласовано : председатель МК

Утверждаю : Зам. Директора по УР

Л.А.Зайцева

И.В.Колесникова

### **БИЛЕТ №11**

МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции, специальность 260807 Технология продукции общественного питания ,3 курс

- 1.Характеристика и технология приготовления холодных блюд для диетического питания.
- 2.Технологияприготовления сладких блюд в детском питании.
- 3.Составьте :  
Технико-технологическую карту на блюдо»Пудинг из творога » Рассчитать на 50 порций в столовой 2 категории.

Преподаватель : Л.А.Зайцева

ОГБОУ СПО ТТ р.п.Павловка

Согласовано : председатель МК

Утверждаю : Зам. Директора по УР

Л.А.Зайцева

И.В.Колесникова

### **БИЛЕТ №12**

МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции, специальность 260807 Технология продукции общественного питания ,3 курс

- 1.Характеристика и технология приготовления холодных и горячих напитков в диетического питания.
- 2.Технологияприготовления блюд и изделий из муки для детского питания.

3.Составьте :

Технико-технологическую карту на блюдо» Мусс яблочный » Рассчитать на 50 порций в столовой 2 категории.

Преподаватель : Л.А.Зайцева

ОГБОУ СПО ТТ р.п.Павловка

Согласовано : председатель МК

Утверждаю : Зам. Директора по УР

Л.А.Зайцева

И.В.Колесникова

### **БИЛЕТ №13**

МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции, специальность 260807 Технология продукции общественного питания ,3 курс

1.Характеристика и технология приготовления блюд для диетического питания.

2. Особенности приготовления первых блюд в детском питании.

3.Составьте :

Технико-технологическую карту на блюдо»Пудинг сухарный » Рассчитать на 150 порций в столовой 2 категории.

Преподаватель : Л.А.Зайцева

<b>ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ</b>		
<b>ПМ 03. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»</b> <b>ФИО БЕЛЯЕВА КАРИНА НИКОЛАЕВНА</b>		
обучающийся на третьем курсе по профессии СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания» освоил(а) программу профессионального модуля <b>ПМ. 03 « Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.»</b> в объеме <u>828</u> час. с <u>01</u> <u>09</u> <u>20 18</u> г. по <u>17</u> <u>12</u> <u>2019</u> г. Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля:		
Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК03.01Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Дифференцированный зачет	3(удовлетворительно)
МДК 03.01	Экзамен	3(удовлетворительно)
МДК03.01	Курсовая работа	3(удовлетворительно)
УП	Дифференцированный. зачет	3(удовлетворительно)
ПП	Дифференцированный зачет	3(удовлетворительно)
ПМ03	Экзамен квалификационный	4(хорошо)
<b>Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю</b>		<b>отлично</b>
Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
<b>ПК 3.1</b> ОРГАНИЗОВЫВАТЬ И ПРОВОДИТ ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ СУПОВ	1.Оценивает органолептически качество продуктов для приготовления сложных супов 2.Организовывает технологический процесс приготовления сложных супов 3.Рассчитывает количество сырья и проценты отходов с учётом сезонности 4.Пользуется в совершенстве производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложных супов 5.Применяет различные способы и приёмы приготовления сложных супов 5.Выбирает температурный режим оптимальный при подаче и хранении сложных супов 6.Оценивает качество и безопасность готовой продукции.	ДА
<b>ПК 3.2.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных соусов.	1.Оценивает органолептически качество продуктов для приготовления сложных соусов 2.Организовывает технологический процесс приготовления сложных соусов 3.Рассчитывает количество сырья и проценты отходов с учётом сезонности 4.Пользуется в совершенстве производственным	ДА

	<p>инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложных соусов</p> <p>применяет различные способы и приёмы приготовления сложных соусов</p> <p>5.Выбирает температурный режим оптимальный при подаче и хранении сложных соусов</p> <p>6.Оценивает качество и безопасность готовой продукции.</p>	
<p><b>ПК.3.3.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>1.Оценивает органолептически качество продуктов для приготовления сложных блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра</p> <p>2.Организовывает технологический процесс приготовления сложных блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра.</p> <p>3.Рассчитывает количество сырья и проценты отходов с учётом сезонности пользуется в совершенстве Производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложных блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра.</p> <p>4.Применяет различные способы и приёмы приготовления сложных блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра.</p> <p>5.Выбирает температурный режим оптимальный при подаче и хранении сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>6.Оценивает качество и безопасность готовой продукции.</p>	ДА
<p><b>ПК 3.4.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи и кролика.</p>	<p>1.Оценивает органолептически качество продуктов для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса, птицы, дичи.</p> <p>2.Организовывает технологический процесс приготовления сложных блюд из рыбы, мяса, птицы, дичи.</p> <p>3.Рассчитывает количество сырья и проценты отходов</p> <p>4.Пользуется в совершенстве производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса, птицы, дичи.</p> <p>5.Применяет различные способы и приёмы приготовления сложных блюд и гарниров из рыбы, мяса, птицы, дичи.</p> <p>6.Выбирает температурный режим оптимальный при подаче и хранении сложных блюд из рыбы, мяса, птицы, дичи</p> <p>7.Оценивает качество и безопасность готовой продукции</p>	ДА

**Председатель экзаменационной комиссии: зав.производством ООО"Хлебокомбинат"В.В.Кяримова**

**Члены комиссии:зам.директора по УПР ОГБПОУ ТТП Л.Г.Низамутдинова**\_\_\_\_\_

**Преподаватель спец.дисциплин высшей квалификационной категорииЛ.А.Зайцева**\_\_\_\_\_

**Преподаватель специальных дисциплин первой квалификационной категории**

**Н.М.Ахтямова**\_\_\_\_\_