

**Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение**

«Павловский технологический техникум»

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

ПМ 07 «Выполнение работ по профессии повар»

по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

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):

4.3.1 Технология приготовления простых блюд

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

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК.1 ПРОИЗВОДИТЬ ПЕРВИЧНУЮ ОБРАБОТКУ ,НАРЕЗКУ И ФОРМОВКУ ТРАДИЦИОННЫХ ВИДОВ ОВОЩЕЙ И ПЛОДОВ , ПОДГОТОВКУ ПРЯНОСТЕЙ И ПРИПРАВ	Узнавание и определение основных видов овощей ,плодов, пряностей и приправ, - определение качества овощей, плодов ,пряностей и приправ. -произведение первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов ,произведение первичной обработки , подготовки пряностей и приправ, проводить расчеты по формулам.
ПК 2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	Умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов. Выбор температурных режимов при приготовлении простых блюд и гарниров из овощей и грибов. Соблюдение правил приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов .Использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых блюд и гарниров .Соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ.
ПК 3 Производить подготовку зерновых продуктов ,жиров , сахара . муки . яиц молока для приготовления блюд и гарниров.	Узнавание и определение основных видов зерновых продуктов .. жиров , сахара .муки ,яиц, молока Определение качества зерновых продуктов .жиров .сахара . муки ,яиц и молока .Произведение первичной обработки зерновых продуктов ,жиров. сахара ,муки .яиц ..молока .Производить расчеты по формулам..
ПК 4. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	- умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления каш и гарниров из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы; - выбор температурных режимов при приготовлении каш и гарниров из круп и

	<p>риса, простые блюда из бобовых и кукурузы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил приготовления простых блюд и гарниров; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи каш и гарниров из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - производство расчётов сырья.
<p>ПК 5. Готовить и оформлять и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий; - выбор температурных режимов при приготовлении простых блюд и гарниров из макаронных изделий; - соблюдение правил приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых блюд и гарниров из макаронных изделий; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - производство расчётов сырья.
<p>ПК 6. Готовить и оформлять и оформлять простые блюда из яиц и творога.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простые блюда из яиц и творога; - выбор температурных режимов при приготовлении просты блюд из яиц и творога; - соблюдение правил приготовления просты блюд из яиц и творога; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых блюд из яиц и творога; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - производство расчётов сырья.

<p>ПК 7. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простые блюда из теста с фаршем; - выбор температурных режимов при приготовлении простые блюда из яиц и творога; - соблюдение правил приготовления простых блюд из теста с фаршем; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых блюд из теста с фаршем; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - производство расчётов сырья.
<p>ПК 8. Готовить бульоны и отвары.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбор технологических режимов приготовления бульонов и отваров; - определение видов и влияния тепловой обработки; - определение процессов, происходящих в продуктах при тепловой обработке.
<p>ПК 9. Готовить простые супы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых супов; - выбор температурных режимов при приготовлении простых супов; - соблюдение правил приготовления простых супов; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых супов; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - производство расчётов сырья.
<p>ПК 10. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; - выбор температурных режимов при приготовлении отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов ; - соблюдение правил приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - производство расчётов сырья.

<p>ПК 11. Готовить простые холодные и горячие соусы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых холодных и горячих соусов; - выбор температурных режимов при приготовлении простых холодных и горячих соусов; - соблюдение правил приготовления простых холодных и горячих соусов; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых холодных и горячих соусов; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - производство расчётов сырья.
<p>ПК 12. Производить обработку рыбы с костным скелетом.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение качества рыбы и морепродуктов; - выполнение механической кулинарной обработки рыбы и морепродуктов; - выполнение решений производственных задач по способам минимизации отходов при разделки.
<p>ПК 13. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом ; - соблюдение правил приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - производство расчётов сырья.

<p>ПК 14. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых блюд из рыбы с костным скелетом; - выбор температурных режимов при приготовлении простых блюд из рыбы с костным скелетом; - соблюдение правил приготовления простых блюд из рыбы с костным скелетом; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых блюд из рыбы с костным скелетом; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - произведение расчётов сырья.
<p>ПК 15. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение качества мяса, мясных продуктов и домашней птицы; - выполнение механической кулинарной обработки мяса, мясных продуктов и домашней птицы; - выполнение решений производственных задач по способам минимизации отходов при разделки.
<p>ПК 16. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы; - соблюдение правил приготовления полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - произведение расчётов сырья.
<p>ПК 17. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых блюд из мяса, мясопродуктов; - выбор температурных режимов при приготовлении простых блюд из мяса, мясопродуктов; - соблюдение правил приготовления простых блюд из мяса, мясопродуктов; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых блюд из мяса, мясопродуктов ;

	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - производство расчётов сырья.
ПК 18. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	<ul style="list-style-type: none"> - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых блюд из домашней птицы; - выбор температурных режимов при приготовлении простых блюд из домашней птицы; - соблюдение правил приготовления простых блюд из домашней птицы; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых блюд из домашней птицы; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - производство расчётов сырья.
ПК 19. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	<ul style="list-style-type: none"> - определение качества гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; - соблюдение правил выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок; - соблюдение последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья; - выполнение решений производственных задач.
ПК 20. Готовить и оформлять салаты.	<ul style="list-style-type: none"> - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления салатов; - соблюдение правил приготовления салатов; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи салатов; - оценивание качества готовых салатов; - производство расчётов сырья.

<p>ПК 21. Готовить и оформлять простые холодные закуски.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых холодных закусок; - соблюдение правил приготовления простых холодных закусок; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых холодных закусок; - оценивание качества готовых простых холодных закусок; - производство расчётов сырья.
<p>ПК 22. Готовить и оформлять простые холодные блюда.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых холодных блюд; - соблюдение правил приготовления простых холодных блюд; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых холодных блюд; - оценивание качества готовых простых холодных блюд; - производство расчётов сырья.
<p>ПК 23. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение качества натуральных плодов и ягод; - соблюдение правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд; - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых холодных и горячих сладких блюд; - соблюдение последовательности выполнения технологических операций при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых холодных и горячих сладких блюд; - выполнение решений производственных задач; - применение безопасных приёмов работ.

<p>ПК 24. Готовить простые горячие напитки.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение качества натуральных плодов и ягод; - соблюдение правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых горячих напитков; - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых горячих напитков; - соблюдение последовательности выполнения технологических операций при приготовлении простых горячих напитков; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых горячих напитков; - выполнение решений производственных задач; - применение безопасных приёмов работ.
<p>ПК 25. Готовить и оформлять простые холодные напитки.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение качества натуральных плодов и ягод; - соблюдение правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых холодных напитков; - умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых холодных напитков; - соблюдение последовательности выполнения технологических операций при приготовлении простых холодных напитков; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых холодных напитков; - выполнение решений производственных задач; - применение безопасных приёмов работ.

Таблица 2

Общие компетенции	Показатели оценки результата
<p>ОК 1. 1.Творческая направленность в профессии «повар, кондитер»</p>	<p>Наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях ,учебной практики.</p>
<p>ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Организовывать собственную деятельность при выполнении лабораторных работ, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем. 	<p>Наблюдение и оценка при выполнении работ на практических , лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.</p>

<p>ОК 3. Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях и ответственность за них.</p> <ul style="list-style-type: none"> Анализировать деятельность практического занятия, осуществлять текущий контроль при выполнении заданий, давать оценку своей работы, нести материальную ответственность за качество выполненной работы. 	<p>Наблюдение и оценка при выполнении работ на практических. лабораторных занятиях. Учебной и производственной практике.</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <ul style="list-style-type: none"> Осуществлять самостоятельно поиск информации на местных рынках и ПОП г Ульяновска, необходимой для проведения практических работ и накопления профессионального опыта. 	<p>Профессиональная мобильность и компетентность, готовность к действиям в изменяющихся условиях.</p>
<p>ОК 5. Использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.</p> <ul style="list-style-type: none"> Использовать информацию презентационного материала при нарезке овощей. 	<p>Умение применять в профессиональной деятельности.</p>
<p>ОК 6. Работа в коллективе и команде, эффективное общение с коллегами, руководством, потребителями.</p> <ul style="list-style-type: none"> Проявлять лидерские качества, профессиональные способности, знания и умения на производственных базах г.Ульяновска, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. 	<p>Умение взаимодействия и сотрудничества, развитие лидерских качеств.</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения и результат выполнения заданий.</p> <ul style="list-style-type: none"> Готовить к проведению занятия кухню – лабораторию . поддерживать ее санитарное состояние, соблюдать технику безопасности при выполнении работ. 	<p>Формирование личностных качеств лидера.</p>
<p>ОК 8.</p>	<p>Умение стратегически мыслить при</p>

Ориентироваться в полевых условиях готовить ассортимент блюд.	выполнении профессиональных работ .
ОК 9. Ориентирование в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности <ul style="list-style-type: none"> • Ориентация в условиях частой смены технологий приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. • Способность ориентироваться в условиях частой смены технологического оборудования. 	
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	

1.2. Иметь практический опыт – уметь – знать.

В результате изучения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт:

- **ПО 1.** – обработки .нарезки и приготовлении блюд из овощей и грибов.
- **ПО 2.** – Приготовлении блюд из круп .бобовых и макаронных изделий.
- **ПО 3.** – Приготовлении блюд из яиц . творога, теста.
- **ПО 4.** – Приготовление супов и соусов.
- **ПО 5.** – Приготовление блюд из рыбы . мяса и птицы .холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков.

уметь:

- **У 1.-** органолептически оценивать качество овощей , грибов , пряностей ,приправ .круп, бобовых ,макаронных изделий ,яиц .творога ,рыбы .мяса и домашней птицы.
- **У 2.** – выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовлении блюд из овощей .грибов .круп .бобовых ,макаронных изделий .,яиц. теста. супов ,соусов, блюд из рыбы, мяса .домашней птицы ,холодных блюд .закусок ,сладких блюд и напитков.
- **У 3.** – Обработать различными методами овощи ,грибы, крупы .бобовые , макаронные изделия ,яйца .творог .рыбу. мясо и домашнюю птицу..
- **У 4.-**Нарезать и формовать традиционные виды овощей.
- **У 5—**Охлаждать и замораживать овощи ,грибы , полуфабрикаты из творога . теста .рыбы . мяса и домашней птицы.

знать:

- **Зн 1.-** ассортимент и товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей ,грибов .круп .бобовых ,макаронных изделий., яиц ,творога. рыбы .мяса и домашней птицы.
- **Зн 2.-** Характеристику основных видов пряностей ,приправ ,пищевых добавок ,применяемых при приготовлении блюд..
- **Зн 3.-** Технику обработки овощей ,грибов .пряностей ,приправ ,круп .бобовых ,макаронных изделий .,яиц .творога ,рыбы. мяса и домашней птицы.
- **Зн 4.-** Способы мимизации отходов при нарезке и обработке овощей ,грибов, рыбы .мяса и домашней птицы.
- **Зн 5.-** Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей ,грибов . круп. бобовых .макаронных изделий ,яиц ,творога. теста. супов. соусов .блюд из рыбы ,мяса. домашней птицы .холодных блюд. закусок ,сладких блюд и напитков.
- **Зн 6.-** правила проведения бракеража
- **Зн 7.-** Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температура подачи.
- **Зн 8.-** Правила хранения готовых блюд.
- **Зн 9. –** Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей . грибов. Пряностей . яиц. творога. рыбы .мяса. домашней птицы.
- **Зн 10.-** Правила их безопасного использования.

2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Таблица 3

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК 07.01.	Дифференцированный зачет
УП	Зачет
ПП	Зачет
ПМ	Экзамен (квалификационный)

3. Освоения междисциплинарного курса (МДК 07.01 Технология приготовления простых блюд.

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.

Оценка освоения МДК проводится в форме **дифференцированного зачета**

3.2. Задания для оценки освоения МДК.

ФОС.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	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1 ПМ 07 производство первичной обработки ,нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов. МДК 07. 01. Технология приготовления простых блюд.		
Тема 1.1. Ассортимент ,товароведная характеристика и требования к качеству различных видов овощей и грибов.	Практическая работа	
Тема 1.2 Техника обработки овощей.	Лабораторная работа.	
Раздел 2.ПМ .07. Производство первичной обработки ,подготовки пряностей и приправ. МДК07.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.		
Тема 2.1 Характеристика основных видов пряностей. Приправ ,пищевых добавок	Практическая работа	
Раздел 3.ПМ 07. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов. МДК07.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.		
Тема 3.1 Приготовление простых блюд и гарниров из овощей.	Практические работы лабораторная работа.	
Раздел 4.ПМ 07 . Производство первичной обработки зерновых продуктов. Жиров .сахара, муки		

.яиц .молока. МДК 02.01 Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп .бобовых. макаронных изделий ,яиц, творога и теста .Технологический процесс приготовления сложных заправочных супов овощных, из бобовых, макаронных изделий.		
Тема 4.1Ассортимент,товароведная характеристика и требования к качеству зерновых продуктов.	Устный опрос Оценивание самостоятельной работы	
Тема 4.2Классификация и ассортимент жиров .сахара .яиц и молока.	Практическая работа	
Раздел 5.ПМ07.01 Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп . бобовых .макаронных изделий МДК.07.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп . бобовых и макаронных изделий. яиц творога и теста.		
Тема 5.1Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп .бобовых и макаронных изделий.	.Практическая работа .Лабораторная работа.	
Раздел 6.ПМ 07.Приготовление и оформление блюд и гарниров из яиц .творога и теста. МДК 07.01. Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп , бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста.		
Тема6.1 Приготовление и оформление блюд и гарниров из яиц, яичных продуктов.	Оценивание самостоятельной работы.	
Тема 6.2.Приготовление и оформление блюд и гарниров из творога и теста.	Устный опрос Оценивание самостоятельной работы Практическая работа.Лабораторная работа.	
Раздел 7 ПМ 0ИИзучение тепловой кулинарной обработки .продуктов. .МДК 03.01 Технология приготовления супов		

и соусов.		
Тема 7.1 Виды тепловой обработки .	Оценивание самостоятельной работы.	
Тема 7.2 Изменение пищевых веществ при тепловой обработке.	Оценивание самостоятельной работы. Устный опрос.	
Раздел 48 ПМ 07 Приготовление и оформление супов. МДК 03.01 Технология приготовления супов и соусов.		
Тема 8.1. Приготовление бульонов .Общие правила варки супов. Общие правила при приготовлении блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра.	Оценивание самостоятельной работы.	
Тема 8.2 Приготовление супов заправочных. Технология приготовления блюд и гарниров из отварных овощей.	Оценивание самостоятельной работы.	
Тема 8.3. Приготовление супов разных	Оценивание самостоятельной работы .Практическая работа. Лабораторная работа. Письменный опрос.	
Раздел 9. ПМ 07 Приготовление и оформление соусов. МДК 03.01 Технология приготовления супов и соусов.		
Тема 9.1 Приготовление соусов .Общие правила варки соусов.	Оценивание самостоятельной работы. Практическая работа. Лабораторная работа.	
Раздел 10 ПМ 07 Механическая кулинарная обработка рыбы и морепродуктов. МДК 04. 01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.		
Тема 10.1 Первичная обработка и разделка рыбы , морепродуктов.	Оценивание самостоятельной работы .Практическая работа .Лабораторная работа.	
Раздел 11 ПМ .07 Приготовление		

рыбных полуфабрикатов.. МДК 04.01.Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы.		
Тема 11.1 Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	Устный опрос. Оценивание самостоятельной работы.	
Раздел 12 ПМ .07.Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов. МДК 04.01.Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.		
Тема 12.1 Приготовление и оформление блюд из рыбы.	Оценивание самостоятельной работы. Устный опрос. .Практическая работа. Лабораторная работа.	
Раздел 13 ПМ 07. Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и домашней птицы. МДК 05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.		
Тема 13.1 Первичная обработка мяса.	Оценивание самостоятельной работы. Практическая работа. Лабораторная работа. Устный опрос.	
Раздел 14.ПМ 07.Приготовление полуфабрикатов из мяса и сельскохозяйственной птицы.МДК 05.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы..		
Тема 14.1 Приготовление полуфабрикатов из мяса и с\х птицы.	Оценивание самостоятельной работы .Письменный опрос с.Практическая работа.	
Раздел 15 ПМ 07.Приготовление блюд из мяса ,мясопродуктов и с\х птицы. МДК 05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и птицы.		
Тема 15.1 Приготовление блюд из мяса.	Оценивание самостоятельной работы .Практическая	

	работа. Лабораторная работа.	
Раздел 16 ПМ 07.Приготовление холодных блюд и закусок. МДК 06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.		
Тема 16.1 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок.	Оценивание самостоятельной работы. Устный опрос. Практическая работа . Лабораторная работа.	
Раздел 17.ПМ 07.Приготовление и оформление сладких блюд.МДК 07.01.Технология приготовления сладких блюд и напитков.		
Тема 17.1 Приготовление сладких блюд.	Оценивание самостоятельной работы. Практическая работа Лабораторная работа.	
Раздел 18ПМ .07 Приготовление и оформление напитков .МДК 07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков.		
Тема 18.1 Приготовление напитков.	Оценивание самостоятельной работы. Письменный опрос .Практическая работа. Лабораторная работа.	

3.2.2. Задания для дифференцированного зачета для оценки освоения МДК 07.01.

Проверяемые результаты обучения:

У1; У2; У3; У4; У5.

Зн1; Зн3; Зн4; Зн5; Зн7; Зн8; Зн9; Зн10;

Инструкция для выполнения дифференцированного зачета

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 рецептур, варианты с заданием, алгоритм задания.

Алгоритм задания:

1.Продолжите технологическую последовательность приготовления _____

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

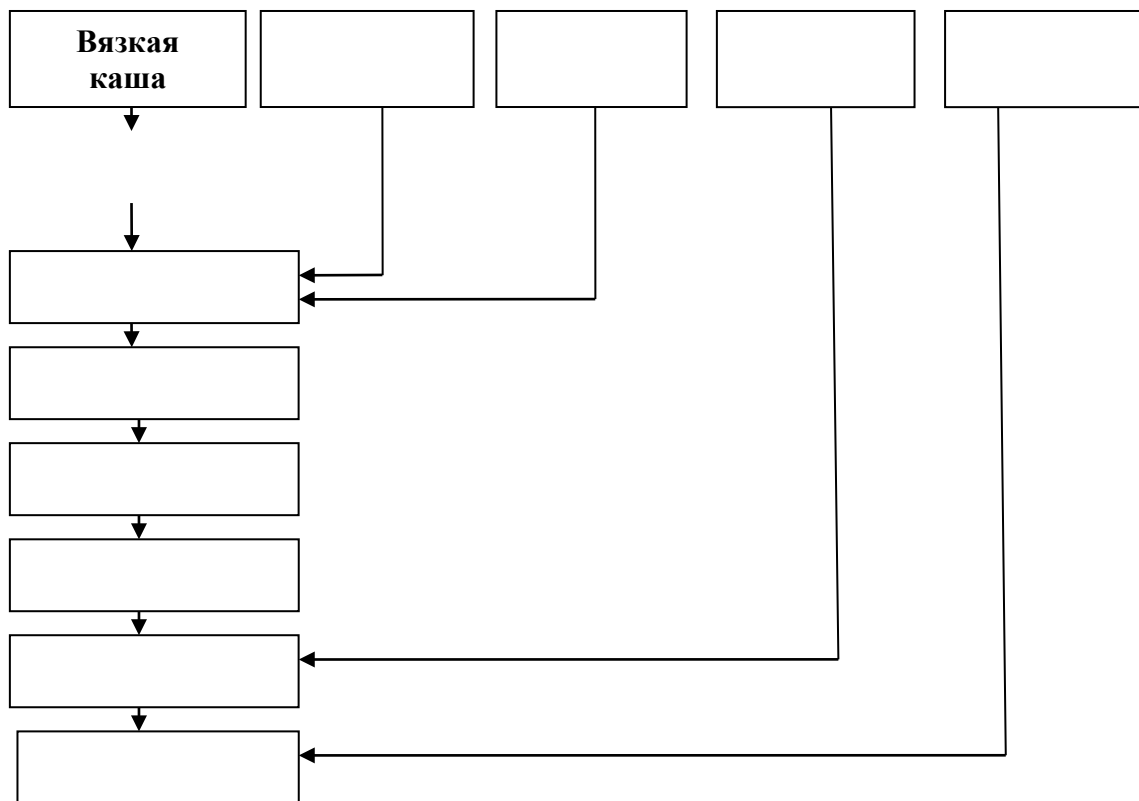
2.Укажите ингредиенты и технологическую последовательность приготовления соуса _____

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	

Вариант 2

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	

6. 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			
--	--	--	--

7.Соотнесите операции по приготовлению блюд в правильной последовательности:

А Пудинг, запеченный из творога	Операции по приготовлению	Б Запеканка из творога
	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

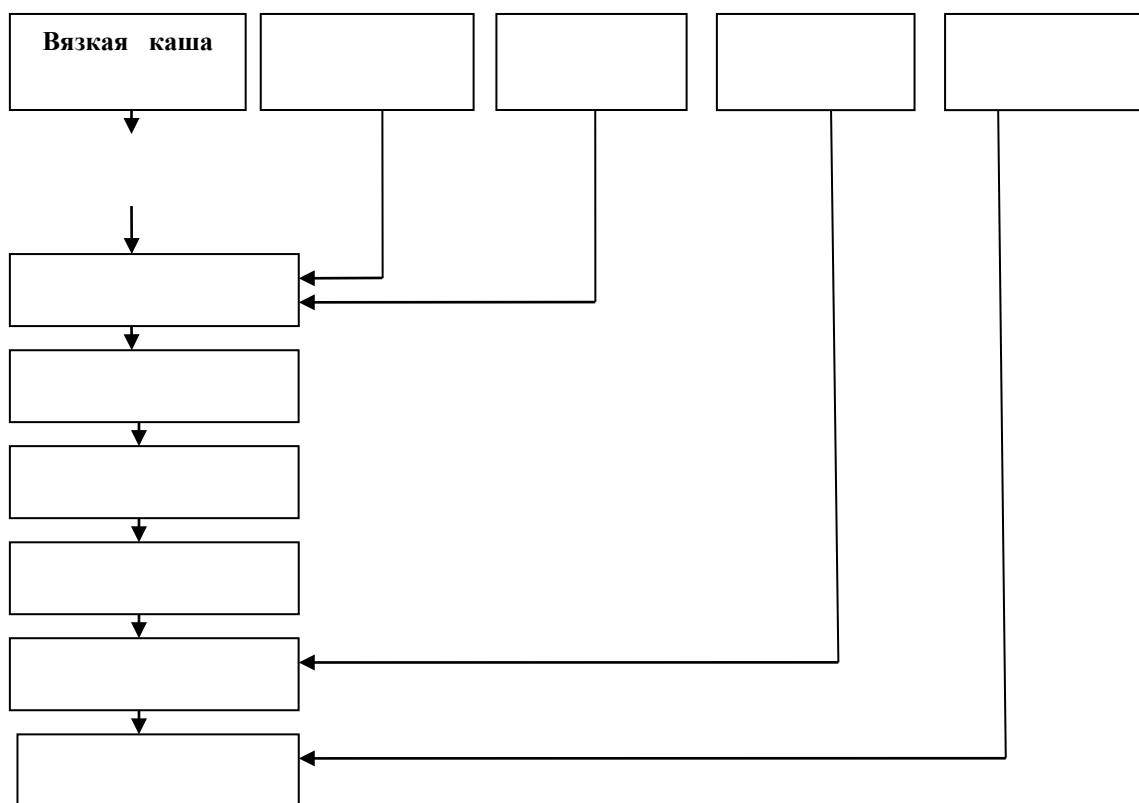
2. Соуса белого на мясном бульоне:

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.

А. Порционные	Блюда	Б. Мелкокусковые
	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:

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			

Вариант 2

1. Щи

а) перечислите классификацию пюреобразных супов по

- температуре подачи
- способу подачи
- по жидкой основе

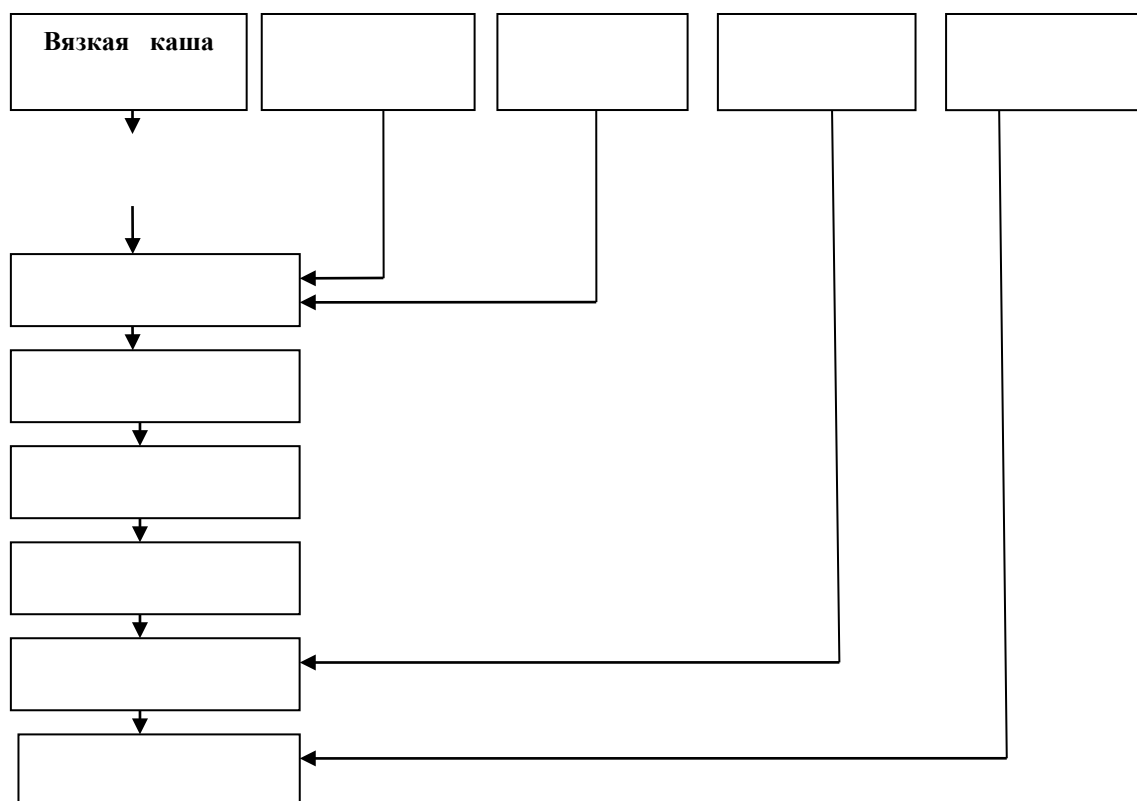
2. Соуса красного основного:

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
	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	

Вариант 3

1. Солянка сборная мясная.

а) перечислите классификацию молочных супов по

- температуре подачи
- способу подачи
- по жидкой основе

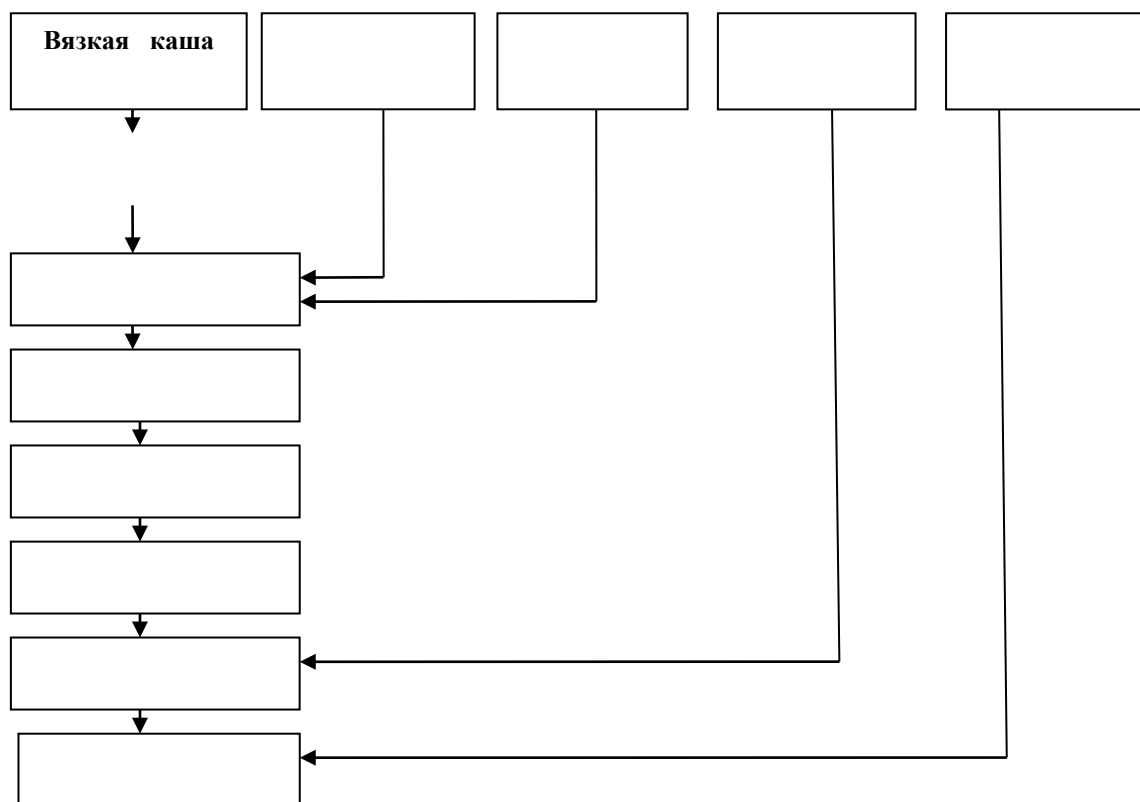
2. Соуса голландского:

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
	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	

Вариант 4

1. Рассольник Ленинградский.

а) перечислите классификацию прозрачных супов по

- температуре подачи
- способу подачи
- по жидкой основе

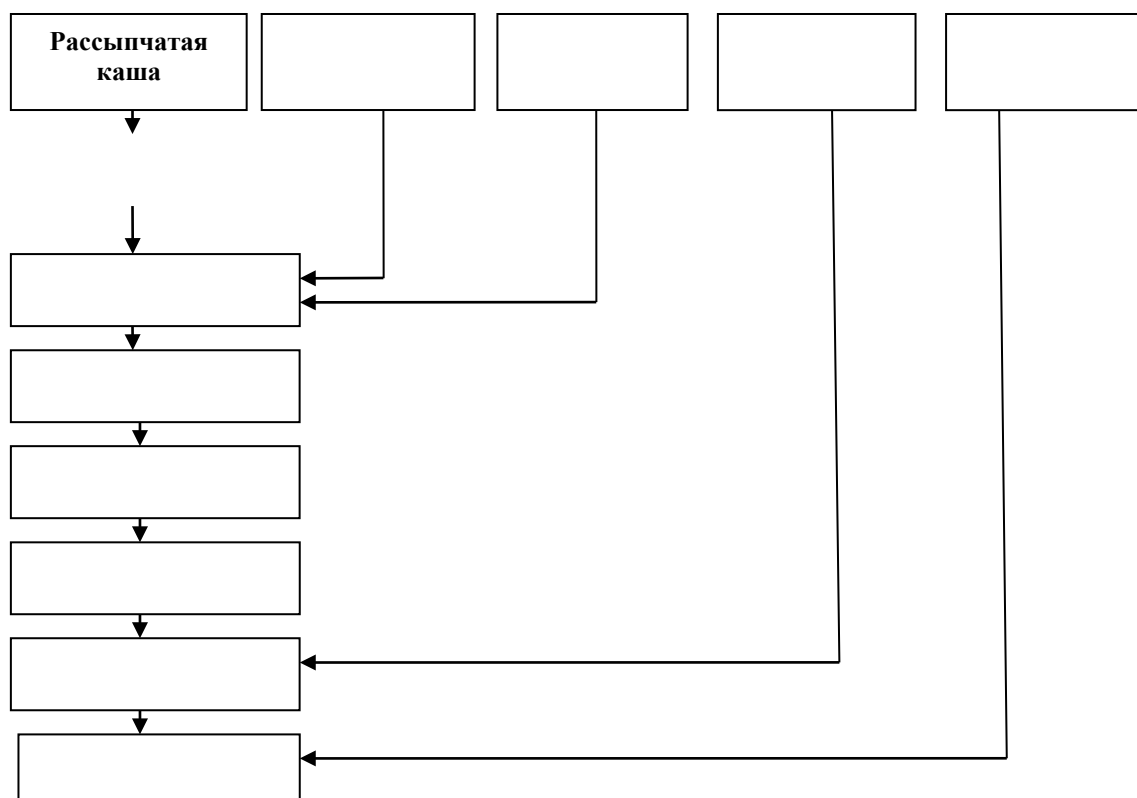
2. Соуса сметанного:

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			

Вариант 5

1. Суп с бобовыми.

а) перечислите классификацию овощных супов по

- температуре подачи
- способу подачи
- по жидкой основе

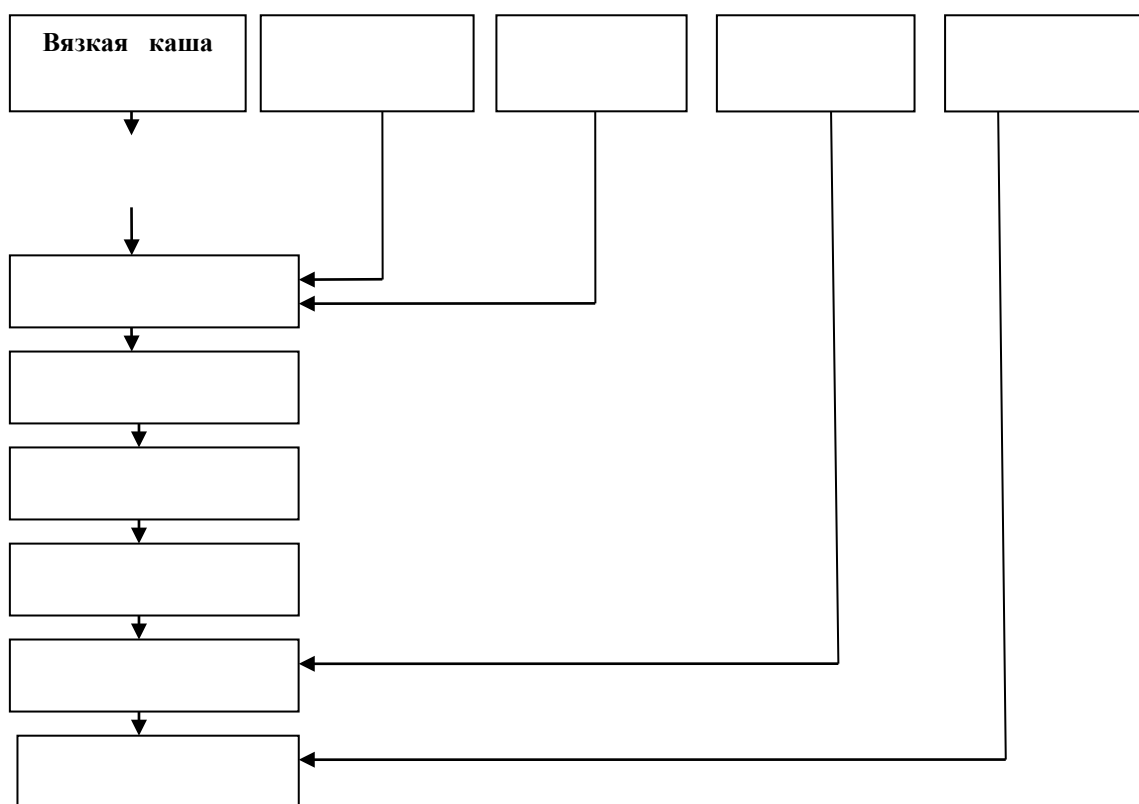
2. Соуса майонез:

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"> 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 	

Вариант 6

1. Бульон прозрачный с фрикадельками.

а) перечислите классификацию сладких супов по

- температуре подачи
- способу подачи
- по жидкой основе

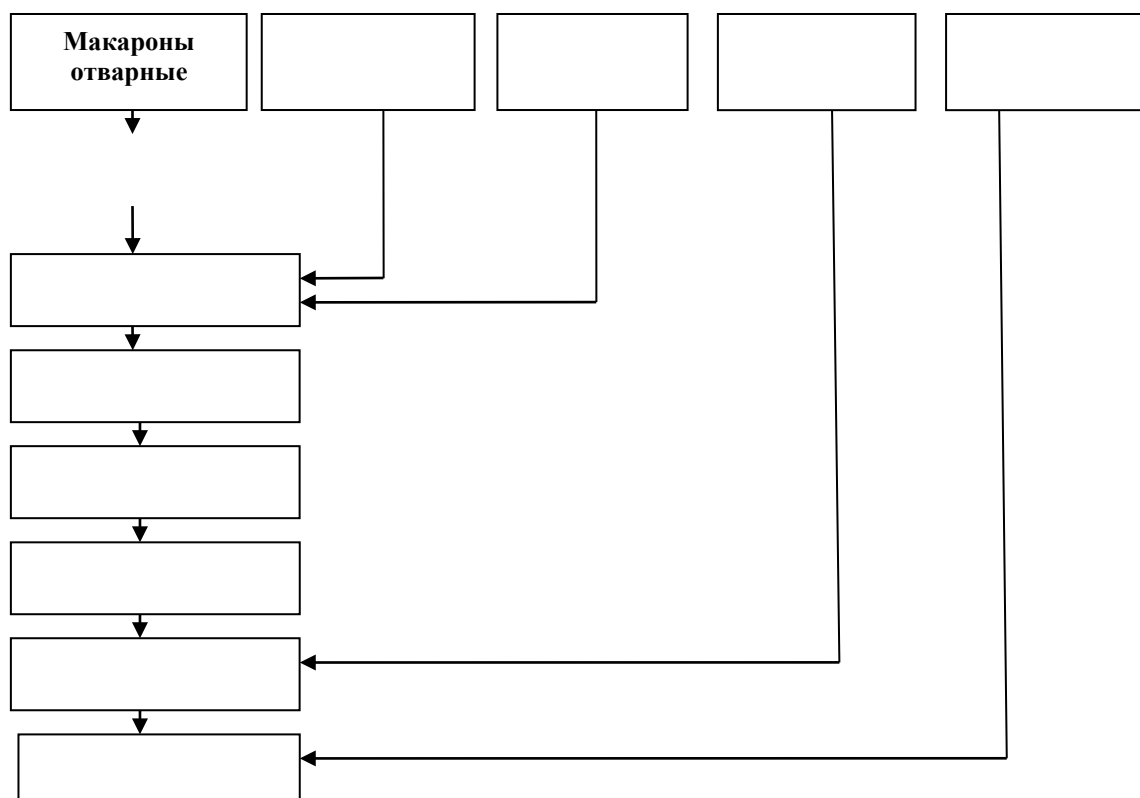
2. Соуса молочного:

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 свинины	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. Омлет смешанный			
11. Яйцо всмятку			

Эталоны ответов

<i>Вариант 1</i>		
№		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)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>	3 стр 142
3	<i>Картофель отварной, картофельное пюре, капуста отварная, зеленый горошек отварной, спаржа отварная.</i>	3 стр173
4	<i>Варят вязкую рисовую кашу. Охлаждают. Добавляют яйцо и сахар. Развешивают. Формуют биточки. Панируют в сухарях. Обжаривают</i>	3 стр164
5	<i>А-1,2,3,10,11,14,15,17;Б-5,4,6,9,11,16</i>	3 стр201
6	<i>А-1,3,4,9,10,12;Б-2,5,7,8,11,13</i>	3 стр241
7	<i>А-1,7,11;Б-2,3,10;В-4,5,6,8</i>	3 стр257

	<i>Вариант 2</i>	
№		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) 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>	3 стр 142
3	<i>Морковь припущенная, капуста белокачанная, овощи припущенные</i>	3 стр173
4	<i>Варят вязкую манную кашу. Охлаждают. Добавляют яйцо и сахар. Развешивают. Формуют биточки. Панируют в сухарях. Обжаривают</i>	3 стр164
5	<i>А-1,2,3,4,5,6,7 Б-1,4,6,7,9,10,11,12,13</i>	3 стр202
6	<i>А-1,3,4,6,7 ; Б-2,3,4,5,6,7</i>	3 стр241
7	<i>А1,2,3,5,6,7,11 Б-2,13,4,5,6,8,11</i>	3 стр257

	<i>Вариант 3</i>	
№		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. 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 стр 148
3	<i>Котлеты морковные, картофель жареный, картофель фри, лук фри, зразы картофельные, кабачки, помидоры жареные., капуста жареная</i>	3 стр173
4	<i>Варят вязкую рисовую кашу. Охлаждают. Добавляют яйцо и сахар. Размешивают. Формуют котлеты. Панируют в сухарях. Обжаривают</i>	3 стр164
5	<i>A1,2,3,10,11 14,15,17- Б-5,6,7,9,2,11,12,13,16,17</i>	3 стр205
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

	<i>Вариант 4</i>	
№		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) 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, зачищают сливочным маслом</i>	3 стр 148
3	<i>Лук фри, картофель фри, зелень фри.</i>	3 стр180
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 стр170
5	<i>А-1,2,3,5,6,7,9 Б-1,6,7,9,10,12,13</i>	3 стр205
6	<i>А-1,2,6,8 Б-2,3,4,5,7</i>	3 стр241
7	<i>А1,2,3,5,6,7,11 Б-2,13,4,5,6,8,11</i>	3 стр257

	<i>Вариант 5</i>	
№		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

	<i>Вариант 6</i>	
№		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, ркипятим молоко. Разводим белую жировую пассеровку молоком. кипятим . Процеживаем добвляем сахар, мсло сливочное</i>	3 стр 148
3	<i>Помидоры фаршированные, кабачки, перец фаршированный, грибы фаршировамаанные</i>	3 стр184
4	<i>Отваривают макароны несливным способомна молоке или воде. Добавляем яйца. Запекаем в жарочном шкафу. Поверхность смазывем яйцом.</i>	3 стр170
5	<i>А-1,2,3,5,6,7,9 Б-1,6,7,9,10,12,13</i>	3 стр205
6	<i>А-1,2,6,8 Б-2,3,4,5,7</i>	3 стр241
7	<i>А1,2,3,5,6,7,11 Б-2,13,4,5,6,8,11</i>	3 стр257

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 1 балл
Вопрос а	5	Каждый правильный ответ 1 балла
Вопрос 2а,б.	5	Каждая правильная операция 1 балла
Вопрос 3	5	Каждое правильное блюдо 1 балл
Вопрос 4	5	Каждая правильная цепочка схемы 1 балл
Вопрос 5	13	Каждый правильный ответ 2 балла
Вопрос 6	10	Каждый правильный ответ 2 балла
Вопрос 7	22	Каждый правильный ответ 2 балл
Всего:	70 баллов	

Процент результативности (правильных ответов)	Максимальное количество набранных баллов 100	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
		отметка	вербальный аналог
90% - 100%	60 – 70	5	отлично
80% - 89%	59 – 50	4	хорошо
70% - 79%	49 - 40	3	удовлетворительно
менее 70%	менее 40	2	неудовлетворительно

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Количество вариантов задания для экзаменуемого – 6

Время выполнения задания - 90 минут

Литература для учащегося:

1. 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. Анфимова Н.А Кулинария,-М.:Академия,2018
4. Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Кирцева Н.Я. Русская кухня. – М.: Деловая литература.2018.
5. Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос.2018.
6. 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 рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания. Сборник технологических нормативов. – М.: Хлебпродинформ, 2002.
4. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий. Сборник технических нормативов. - М.: Хлебпродинформ, 2001.
5. Сборник рецептов 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.

