

Комплект контрольно-оценочных средств

по профессиональному модулю

***ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,
кулинарных изделий разнообразного ассортимента***

образовательной программы

по профессии СПО

43.01.09 Повар, кондитер

Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Назначение: КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля *ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента*, по профессии среднего профессионального образования **43.01.09. Повар кондитер**

Профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

Общие компетенции:

ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Объекты оценивания	Показатели	Критерии Форма аттестации (в соответствии и с учебным планом)
<p>ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, 	<p>Текущий контроль: практическое задание, лабораторные задания, проверочные работы, самостоятельные работы</p>

	<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; <p>соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
<p>ПК 3.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; - оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; 	<p>Текущий контроль: практическое задание, лабораторные задания, проверочные работы, самостоятельные работы</p> <p>Рубежный контроль: экзамен</p>

<p>реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; - соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: - соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; - аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) - соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; - гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
---	---	--

Формы промежуточной аттестации по освоению

ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Элементы модуля, профессиональный модуль	Текущий контроль	Формы промежуточной аттестации
1	2	
МДК 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Тестовые задания, выполнение лабораторных, практических и проверочных работ.	Контрольная работа
МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий,	Тестовые задания, выполнение лабораторных, практических и проверочных работ.	Контрольная работа

закусок		
Учебная практика	Выполнение видов работ согласно программы учебной практики, технологические карты, конспект	Итоговая оценка
Производственная практика	Отчеты по производственной практике, отзыв работодателя, дневник ПП Тестовые задания, выполнение лабораторных и практических работ контрольные вопросы	Отзыв работодателя, дневник ПП
Профессиональный модуль	Выполнение всех видов работ согласно программы профессионального модуля	Квалификационный экзамен

Контрольная работа

1 вариант

Время выполнения задания – 90 минут

А) Тестовая работа

Инструкция: внимательно прочитайте задание, ответьте на 24 вопроса

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Контрольная работа «Технология оформления холодных блюд и закусок»

Вариант 1

Часть А:

1. Тест: выбрать правильный ответ

а. Какова масса (г) блюда «Рыба заливная»?

30...40;

б) 50...75;

в) 100... 125.

б. в. Что нужно сделать, если масса блюда «Сельдь рубленая» оказалась не однородной, с кусочками непротертых продуктов и мелких костей?

протереть через сито

пропустить повторно через мясорубку

снять с

реализации.

в. С какой целью свеклу для винегрета после нарезки заправляют растительным маслом?

для улучшения вкуса;

для сохранения витаминов и минеральных веществ;

чтобы свекла не окрашивала другие овощи

г. Почему салаты из вареных овощей заправляют только частью майонеза (50%)?

для того, чтобы лучше формовалась «горочка» из салата;

для улучшения

вкуса;

чтобы остался майонез для оформления салата.

д. Почему овощи для салатов нельзя переваривать?

снижается санитарное состояние

увеличивается потеря массы и витаминов

при последующем нарезании овощи крошатся.

е. Что нужно сделать, чтобы яблоки, входящие в состав некоторых салатов и использующиеся для украшения, после очистки и нарезания не темнели?

бланшировать

хранить в подкисленной воде

посыпать сахаром.

ж. Какое филе сельди используется для блюда «Сельдь с картофелем и маслом»?

филе с кожей и костью

чистое филе

кругляши

з. Какой должен быть слой рыбного желе в глубоком противне для застывания порционных кусков рыбы?

1... 1,5 см;

0,7... 1 см;

0,5 см.

2. Ответить на вопросы:

1. Значение холодных блюд в питании человека: _____

2. Опишите классификацию холодных блюд: _____

3. Какие санитарные правила необходимо соблюдать при приготовлении холодных блюд? _____

С чем это связано? _____

4. При какой температуре подают холодные блюда и закуски? _____

4. Рассчитать норму продуктов на заданное количество порций блюда «Рыба заливная»

Продукты	На 100 порций, грамм	На 1 порцию, грамм	На 41 порцию, грамм
Рыба		105	
Лимон		5,5	
Петрушка (зелень)		2	
Морковь		6	
Желе №897		150	

5. Назовите требования к качеству и сроки хранения для блюда «Рыба заливная»

Контрольная работа «Технология оформления холодных блюд и закусок»

Вариант 2

Часть А:

1. Тест: выбрать правильный ответ

а. Какова масса (г) блюда «Рыба заливная»?

а) 30...40;

б) 50...75;

в) 100... 125.

б. в. Что нужно сделать, если масса блюда «Сельдь рубленая» оказалась не однородной, с кусочками непротертых продуктов и мелких костей?

а) протереть через сито б) пропустить повторно через мясорубку в) снять с реализации.

в. С какой целью свеклу для винегрета после нарезки заправляют растительным маслом?

а) для улучшения вкуса; б) для сохранения витаминов и минеральных веществ;

в) чтобы свекла не окрашивала другие овощи

г. Почему салаты из вареных овощей заправляют только частью майонеза (50%)?

а) для того, чтобы лучше формовалась «горочка» из салата; б) для улучшения вкуса;

в) чтобы остался майонез для оформления салата.

д. Почему овощи для салатов нельзя переваривать?

а) снижается санитарное состояние

б) увеличивается потеря массы и витаминов

в) при последующем нарезании овощи крошатся.

е. Что нужно сделать, чтобы яблоки, входящие в состав некоторых салатов и используемые для украшения, после очистки и нарезания не темнели?

а) бланшировать

б) хранить в подкисленной воде

в) посыпать сахаром.

ж. Какое филе сельди используется для блюда «Сельдь с картофелем и маслом»?

а) филе с кожей и костью

б) чистое филе

в) кругляши

з. Какой должен быть слой рыбного желе в глубоком противне для застывания порционных кусков рыбы?

а) 1... 1,5 см;

б) 0,7... 1 см;

в) 0,5 см.

2. Ответить на вопросы:

1. В чем заключается основное назначение закусок и салатов из свежих овощей?

2. Почему при приготовлении салатов нельзя смешивать охлажденные и теплые продукты (должны иметь одинаковую температуру 8... 10°C)?

3. Какими способами готовят салат из белокочанной капусты?

4. Какой из способов позволяет больше сохранить витамин С?

5. Что такое «сэндвичи»?

6. Как подают фужер с салатом-коктейлем?

Часть В

1. Дописать предложение:

а. Салаты-коктейли подают в _____ и _____

б. Какой толщиной нарезают хлеб для открытых бутербродов _____

в. Нарезанные плоды и овощи заправляют _____

г. Бутерброды скрепленные шпажками, называются _____

2. Заполнить таблицу «Форма нарезки овощей».

№ п/п	Салат «Весна»		Салат «Летний»	
	Продукт	Форма нарезки	Продукт	Форма нарезки
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				

Часть С (практическое задание)

Салат столичный

1. Укажите, что необходимо делать для сохранения витаминов в овощах _____

2. Подберите оборудование, инвентарь, инструменты, необходимые для приготовления блюда «Салат столичный» _____

3. Напишите технологию приготовления блюда «Салат столичный» _____

4. Рассчитать норму продуктов на заданное количество порций блюда «Салат столичный»

Продукты	На 100 порций, грамм	На 1 порцию, грамм	На 41 порцию, грамм
Курица		115	
Картофель		48	
Огурцы соленые или свежие		38	
Салат		14	
Консервы		6	
Яйца		1/4шт	
Майонез		40	

5. Назовите требования к качеству и сроки хранения для блюда «Салат столичный»

Контрольная работа «Технология оформления холодных блюд и закусок»

Вариант 3

Часть А:

1. Тест: выбрать правильный ответ

а. Какова масса (г) блюда «Рыба заливная»?

30...40;

б) 50...75;

в) 100... 125.

б. в. Что нужно сделать, если масса блюда «Сельдь рубленая» оказалась не однородной, с кусочками непротертых продуктов и мелких костей?

протереть через сито

пропустить повторно через мясорубку

снять с

реализации.

в. С какой целью свеклу для винегрета после нарезки заправляют растительным маслом?

для улучшения вкуса;

для сохранения витаминов и минеральных веществ;

чтобы свекла не окрашивала другие овощи

г. Почему салаты из вареных овощей заправляют только частью майонеза (50%)?

для того, чтобы лучше формовалась «горочка» из салата;

для улучшения

вкуса;

чтобы остался майонез для оформления салата.

д. Почему овощи для салатов нельзя переваривать?

снижается санитарное состояние

увеличивается потеря массы и витаминов

при последующем нарезании овощи крошатся.

е. Что нужно сделать, чтобы яблоки, входящие в состав некоторых салатов и используемые для украшения, после очистки и нарезания не темнели?

бланшировать

хранить в подкисленной воде

посыпать сахаром.

ж. Какое филе сельди используется для блюда «Сельдь с картофелем и маслом»?

филе с кожей и костью

чистое филе

кругляши

з. Какой должен быть слой рыбного желе в глубоком противне для застывания порционных кусков рыбы?

1... 1,5 см;

0,7... 1 см;

0,5 см.

2. Ответить на вопросы:

1. Какое значение имеют холодные блюда и закуски в питании?

2. Какие соусы и заправки используют для холодных блюд и закусок? _____

3. Как подготавливают свежие овощи для приготовления салатов? _____

4. Какие формы нарезки овощей используют для холодных блюд и закусок? _____

5. Что такое «сложные бутерброды»? _____

6. Назовите температуру подачи салатов _____

Часть В

1. Дописать предложение:

а. Какое филе сельди используется для блюда «Сельдь с картофелем и маслом» _____

б. С какой целью свеклу для винегрета после нарезки заправляют растительным маслом _____

в. При приготовлении холодных блюд и закусок необходимо строго соблюдать _____ правила, т.к. после оформления холодные блюда не подвергаются _____

г. Размер кусочка хлеба для приготовления канапе: ширина _____ толщина _____ обработке.

2. Заполнить таблицу «Форма нарезки овощей».

№	Салат «Столичный»		Салат «Рыбный»	
	Продукт	Форма нарезки	Продукт	Форма нарезки
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				

Часть С (практическое задание)

Салат Мясной

1. Укажите, способы нарезки овощей для салата «Мясного» _____

2. Подберите оборудование, инвентарь, инструменты, необходимые для приготовления салата «Мясного» _____

3. Напишите технологию приготовления салата «Мясного»

4. Рассчитать норму продуктов на заданное количество порций блюда салата «Мясного»

Продукты	На 100 порций, грамм	На 1 порцию, грамм	На 41 порцию, грамм
Говядина		43	
Картофель		76	
Огурцы свежие или соленые		38	
Яйца		1/4шт	
Крабы		6	
Салат		8	
Майонез		30	
Соус Южный		5	

5. Назовите требования к качеству и сроки хранения для блюда салата «Мясного»

Калькуляционная карта

Наименование блюда _____

Наименование продуктов	Норма закладки		
	Норма	Цена	Сумма
Общая стоимость продуктов			
Наценка 30%			
Цена продажи блюда (за гр.)			

Составил(а): _____

Критерии оценки

Оценка индивидуальных образовательных достижений производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 90	4	хорошо
50 ÷ 70	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

Квалификационный экзамен

Квалификационный экзамен состоит из двух частей: практическая и теоретическая.

Практическая часть проходит в учебной лаборатории по профессии Повар с демонстрацией практических навыков по приготовлению блюда на выбор студента (или по предложенным экзаменатором типовых заданий по профессиональному модулю) согласно рабочей программы профессионального модуля. Студент выполняет практическую работу по составленной самостоятельно технологической и калькуляционной картам.

Теоретическая часть проходит в кабинете теоретического обучения по профессии Повар, кондитер. Студентам отвечают на экзаменационные билеты по профессиональному модулю. Количество билетов - 30.

Практическая часть

Время выполнения каждого задания: *4 часа (астрономических часов)*

Оборудование: *рабочие столы, электроплиты, жарочные шкафы, электромясорубки, блендеры, миксеры, электронные весы, холодильник, морозильник.*

Инвентарь: *доски разделочные ОС, ОВ, ГП, РС, РВ, МС, МВ, ножи кухонные, сита, дурилагги, ложки, вилки, кастрюли разного объема, сковороды наплитные, лотки для полуфабрикатов, противень т.д.*

Справочная литература:

1. Сборник рецептур кулинарных блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования /Н.Э.Харченко М.: Издательский центр «Академия» 2017. – 512 с.

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

Инструкция: *Внимательно прочитайте задание.*

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Селедочная масляная смесь
2. Салат из сырых овощей
3. Горячий бутерброд

Задание 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

Инструкция: *Внимательно прочитайте задание.*

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Килечная масляная смесь

2. Салат из вареных овощей
3. Сложный бутерброд

Задание 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

Инструкция: *Внимательно прочитайте задание.*

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Морковная масляная смесь
2. Рыбный салат
3. Канапе

Задание 4

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

Инструкция: *Внимательно прочитайте задание.*

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Шпротная масляная смесь
2. Мясной салат
3. Сэндвич

Задание 5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

Инструкция: *Внимательно прочитайте задание.*

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Селедочная масляная смесь
2. Салат-коктейль
3. Открытый бутерброд

Задание 6

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

Инструкция: *Внимательно прочитайте задание.*

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Килечная масляная смесь
2. Винегрет
3. Сложный бутерброд

Задание 7

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

Инструкция: *Внимательно прочитайте задание.*

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Морковная масляная смесь
2. Икра баклажанная
3. Закусочный бутерброд

Задание 8

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

Инструкция: *Внимательно прочитайте задание.*

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Шпротная масляная смесь
2. Икра грибная
3. Горячий бутерброд

Задание 9

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

Инструкция: *Внимательно прочитайте задание.*

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Селедочная масляная смесь
2. Яйцо под майонезом с гарниром
3. Закрытый бутерброд

Задание 10

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

Инструкция: *Внимательно прочитайте задание.*

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Килечная масляная смесь
2. Яйцо фаршированное
3. Сэндвич

Задание 11

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

Инструкция: *Внимательно прочитайте задание.*

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Морковная масляная смесь
2. Сельдь с гарниром
3. Горячий бутерброд

Задание 12

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

Инструкция: *Внимательно прочитайте задание.*

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Шпротная масляная смесь
2. Рыба под маринадом
3. Канапе бутерброд

Задание 13

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

Инструкция: *Внимательно прочитайте задание.*

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Селедочная масляная смесь
2. Паштет из печени
3. Сложный бутерброд

Задание 14

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

Инструкция: *Внимательно прочитайте задание.*

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Килечная масляная смесь
2. Салат из сырых овощей
3. Горячий бутерброд

Задание 15

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

Инструкция: *Внимательно прочитайте задание.*

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Морковная масляная смесь
2. Салат из вареных овощей
3. Закусочный бутерброд

Задание 16

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

Инструкция: *Внимательно прочитайте задание.*

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Шпротная масляная смесь
2. Салат рыбный
3. Сэндвич

Задание 17

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

Инструкция: *Внимательно прочитайте задание.*

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Селедочная масляная смесь
2. Салат мясной
3. Простой бутерброд

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

Инструкция: *Внимательно прочитайте задание.*

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Килечная масляная смесь
2. Яйцо фаршированное
3. Горячий бутерброд

Задание 19

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

Инструкция: *Внимательно прочитайте задание.*

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Морковная масляная смесь
2. Винегрет
3. Закрытый бутерброд

Задание 20

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

Инструкция: *Внимательно прочитайте задание.*

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Шпротная масляная смесь
2. Сельдь рубленая
3. Горячий бутерброд

Задание 21

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

Инструкция: *Внимательно прочитайте задание.*

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Селедочная масляная смесь
2. Салат из сырых овощей
3. Закусочный бутерброд

Задание 22

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

Инструкция: *Внимательно прочитайте задание.*

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Килечная масляная смесь
2. Салат из сырых овощей
3. Канапе

Задание 23

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

Инструкция: *Внимательно прочитайте задание.*

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Морковная масляная смесь
2. Салат из вареных овощей
3. Горячий бутерброд

Задание 24

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

Инструкция: *Внимательно прочитайте задание.*

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Шпротная масляная смесь
2. Салат из сырых овощей
3. Сложный бутерброд

Задание 25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

Инструкция: *Внимательно прочитайте задание.*

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Селедочная масляная смесь
2. Винегрет
3. Канапе

Теоретическая часть ***(экзаменационные билеты)***

Билет № 1

1. Ассортимент и товароведная характеристика холодных блюд
2. Технология приготовления бутербродов открытых
3. Технология приготовления салата из свежей капусты

Билет № 2

1. Ассортимент и товароведная характеристика холодных закусок
2. Технология приготовления бутербродов закрытых
3. Технология приготовления салата «Весна»

Билет № 3

1. Организация механической кулинарной обработки овощей и зелени
2. Технология приготовления бутербродов закусочных
3. Технология приготовления винегрета овощного

Билет № 4

1. Организация механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов
2. Технология приготовления салата витаминного
3. Технология приготовления яиц фаршированных

Билет №5

1. Организация механической кулинарной обработки мяса и мясных продуктов
2. Технология приготовления помидор фаршированных
3. Технология приготовления салата «Летнего»

Билет № 6

1. Организация механической кулинарной обработки гастрономических продуктов (сыр, масло сливочное)
2. Технология приготовления салата рыбного
3. Технология приготовления салата из редиса

Билет № 7

1. Значение холодных блюд в питании человека
2. Салат из свежих огурцов

3. Требования к качеству и срок хранения салатов из сырых овощей

Билет № 13

1. Характеристика салатов- коктейлей
2. Технология приготовления салата из квашеной капусты
3. Технология приготовления сельди с гарниром

Билет № 8

1. Классификация холодных блюд
2. Технология приготовления яиц под майонезом с гарниром
3. Технология приготовления икры баклажанной

Билет № 9

1. Классификация бутербродов
2. Технология приготовления сельди с картофелем и маслом
3. Технология приготовления паштета из печени

Билет №10

1. Классификация салатов из сырых овощей
2. Технология приготовления салата из свежих помидор
3. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата мясного и салата из свежих помидор

Билет № 11

1. Требования к организации рабочего места для приготовления холодных блюд и закусок
2. Технология приготовления салата из зеленого лука
3. Технология приготовления сельди рубленой

Билет № 12

1. Требования к организации рабочего места для приготовления бутербродов
2. Технология приготовления салата из свежих огурцов
3. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата из квашеной капусты и студня говяжьего

Билет № 14

1. Требования к качеству винегретов
2. Технология приготовления языка отварного с гарниром
3. Правила проведения бракеража

Билет № 15

1. Требования к качеству паштетов
2. Технология приготовления ростбифа с гарниром
3. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в холодном цехе

Билет № 16

1. Ассортимент и характеристика мясных блюд и закусок
2. Технология приготовления птицы отварной с гарниром
3. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления птицы отварной с гарниром и салата картофельного с кальмарами

Билет № 17

1. Правила оформления салатов
2. Технология приготовления салата столичного
3. Технология приготовления грибов соленных с луком

Билет №18

1. Ассортимент и характеристика рыбных блюд и закусок
2. Технология приготовления кильки с луком и маслом
3. Технология приготовления салата из краснокочанной капусты

Билет №19

1. Значение холодных закусок в питании человека
2. Технология приготовления рыбы жареной под маринадом
3. Технология приготовления салата –коктейля с ветчиной и сыром

Билет № 20

1. Правила подачи холодных блюд и закусок
2. Технология приготовления салата зеленого

3. Технология приготовления рыбы отварной с гарниром и хреном
4. Перечислите оборудование для приготовления салата зеленого и рыбы отварной с гарниром и хреном
5. Правила хранения холодных блюд

Билет №21

1. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления бутербродов открытых и салата из свежей капусты
2. Правила проведения бракеража блюд
3. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления бутербродов закрытых и салата «Весна»

Билет №22

1. Способы заправки салатов
2. Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления бутербродов закусочных и винегрета овощного
3. Способы сервировки и варианты оформления салатов из сырых овощей

Билет №23

1. Перечислите инвентарь и оборудование, необходимые для приготовления салата витаминного и яиц фаршированных
2. Правила хранения холодных блюд
3. Перечислите оборудование, необходимое для приготовления помидор фаршированных и перец фаршированных

Билет №24

1. Требования к качеству бутербродов
2. Перечислите инвентарь, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления салата рыбного и салата рыбного
3. Температурный режим и сроки хранения холодных блюд

Билет №25

1. Правила проведения бракеража блюд
2. Перечислите инвентарь и инструменты для приготовления яиц под майонезом с гарниром и икры баклажанной
3. Общая характеристика холодных блюд и закусок

Билет №26

1. Перечислите оборудование для приготовления сельди с картофелем и маслом и паштета из печени
2. Требования к качеству мясных холодных блюд
3. Требования к качеству и срок хранения салатов из вареных овощей

Билет №27

1. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в холодном цехе
2. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления рыбы жареной под маринадом и салата –коктейля с ветчиной и сыром
3. Правила проведения бракеража блюд

Билет №28

1. Перечислите оборудование, необходимые для приготовления кильки с луком и маслом и салата из краснокочанной капусты
2. Требования к качеству студня
3. Классификация бутербродов

Билет №29

1. Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления салата столичного и грибов соленых с луком
2. Способы сервировки и варианты оформления холодных блюд из кур, цыплят
3. Технология приготовления ветчины с гарниром

Билет №30

1. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата из зеленого лука и сельди рубленой
2. Требования к качеству рыбных холодных закусок

3. Перечислите инструменты и инвентарь для приготовления ростбифа с гарниром и крабов или креветок под майонезом