

Министерство общего и профессионального образования  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«Сухоложский многопрофильный техникум»

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор ООО «Ратибор»

«*Ирина*» **РАТИБОР** И.И. Пилова

«*12*» *августа* 20*20* г.



УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УТР

И.А. Григорян

«*12*» *августа* 20*20* г.



**Комплект контрольно- оценочных средств**

- ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

16675 Повар (повышение квалификации)

г. Сухой Лог 2020 г

Комплект контрольно- оценочных средств разработан на основании

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 «Повар», приказ Минобрнауки России № 1569 от 09 декабря 2016 г

Единого тарифно – квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51, 2004г),.

Профессионального стандарта, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н

Организация - разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение среднего профессионального образования Свердловской области «Сухоложский многопрофильный техникум».

Разработчики:

Быкова Л.А., преподаватель спецдисциплин высшей квалификационной категории, ГБПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум», г.Сухой Лог.

## I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

### Назначение:

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессиональных модулей ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

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

ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента по специальности среднего профессионального образования 43.01.09. Повар, кондитер представляет собой совокупность контролирующих материалов, включающих контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации: **комплексного дифференцированного зачета по МДК** и итогового контроля освоения профессиональных и общих компетенций в рамках экзамена квалификационного с элементами **демонстрационного экзамена**.

При разработке оценочных средств были учтены требования ФГОС СПО по специальности 16675 Повар и требования профессиональных стандартов «Повар» для 5 уровня квалификации.

### Профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регла
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
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 бутербродов, канапе, холодных закусок 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
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

#### Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

### Формы промежуточной аттестации по освоению

ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

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

ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
<b>1</b>	<b>2</b>
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.	Комплексный дифференцированный зачет
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.	Комплексный дифференцированный зачет
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
МДК.04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Комплексный дифференцированный зачет
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	
УП 02, 03,04	Дифференцированный зачет
ПП02,03,04	Дифференцированный зачет
<b>ПМ01, 02,03,04</b>	<b>Экзамен квалификационный комплексный</b>

### Комплект контрольно-оценочных средств на комплексный дифференцированный зачет

**по МДК. 02.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

**МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Задания состоят из составления технологических карт на различные темы дисциплины и тестовых заданий

Время на выполнение – 15 минут.

Критерии оценки: каждая правильно составленная технологическая карта оценивается в 6 баллов. Сумма баллов формирует итоговую оценку (макс. – 26 баллов), которая в соответствие с универсальной шкалой переводится в вербальный аналог.

#### Оценка результатов экзамена производится в соответствии с универсальной шкалой:

Процент результативности (правильных ответов)	Кол-во баллов	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
		балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	26-24	5	отлично
80 ÷ 89	23-21	4	хорошо
70 ÷ 79	20-18	3	удовлетворительно

менее 70	18	2	не удовлетворительно
----------	----	---	----------------------

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области «Сухоложский многопрофильный техникум»

РАССМОТРЕНО ЦК сферы обслуживания Руководитель ЦК _____Л.А. Быкова « ____ » _____ 201__ г.	Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер» группа _____ МДК 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. <b>Дифференцированный зачет (комплексный)</b>	УТВЕРЖДАЮ Заместитель директора по УПР _____И.А. Григорян « ____ » _____ 201__ г.
--	---	---

### Задание 1.

**Составьте технологическую карту по приготовлению отвара овощного, указывая наименования цеха, технологический процесс, оборудование, инвентарь и посуду.**

Отвар овощной				
Наименование цеха	Технологический процесс	Оборудование	Инвентарь	Посуда

### Задание 2.

**Составьте технологическую карту по приготовлению бульона рыбного, указывая наименования цеха, технологический процесс, оборудование, инвентарь и посуду.**

Бульон из рыбы				
Наименование цеха	Технологический процесс	Оборудование	Инвентарь	Посуда

### Задание 3.

**Составьте технологическую карту по приготовлению бульона мясного, указывая наименования цеха, технологический процесс, оборудование, инвентарь и посуду.**

Мясной бульон				
Наименование цеха	Технологический процесс	Оборудование	Инвентарь	Посуда

### Задание 4.

**Составьте технологическую карту по приготовлению заправочных супов указывая наименования цеха, технологический процесс, оборудование, инвентарь и посуду.**

Солянка сборная мясная				
Наименование цеха	Технологический процесс	Оборудование	Инвентарь	Посуда

### Задание 5.

**Составьте технологическую карту по приготовлению горячих соусов, указывая наименования цеха, технологический процесс, оборудование, инвентарь и посуду.**

Соус красный основной				
-----------------------	--	--	--	--

Наименование цеха	Технологический процесс	Оборудование	Инвентарь	Посуда

**Задание 6.**

**Составьте технологическую карту по приготовлению горячих блюд из овощей, указывая наименования цеха, технологический процесс, оборудование, инвентарь и посуду.**

Гратен овощной				
Наименование цеха	Технологический процесс	Оборудование	Инвентарь	Посуда

**Задание 7.**

**Составьте технологическую карту по приготовлению горячих блюд из яиц, указывая наименования цеха, технологический процесс, оборудование, инвентарь и посуду.**

Драчена				
Наименование цеха	Технологический процесс	Оборудование	Инвентарь	Посуда

**Задание 8.**

**Составьте технологическую карту по приготовлению горячих блюд из муки, указывая наименования цеха, технологический процесс, оборудование, инвентарь и посуду.**

Вареники с творогом				
Наименование цеха	Технологический процесс	Оборудование	Инвентарь	Посуда

**Задание 9.**

**Составьте технологическую карту по приготовлению горячих блюд из рыбы, указывая наименования цеха, технологический процесс, оборудование, инвентарь и посуду.**

Тельное				
Наименование цеха	Технологический процесс	Оборудование	Инвентарь	Посуда

**Задание 10.**

**Составьте технологическую карту по приготовлению горячих блюд из мяса, указывая наименования цеха, технологический процесс, оборудование, инвентарь и посуду.**

Грудинка свиная фаршированная				
Наименование цеха	Технологический процесс	Оборудование	Инвентарь	Посуда

**Задание 11.**

**Составьте технологическую карту по приготовлению горячих блюд из мяса домашней птицы, указывая наименования цеха, технологический процесс, оборудование, инвентарь и посуду.**

Котлета по-киевски				
Наименование цеха	Технологический процесс	Оборудование	Инвентарь	Посуда

Оценка результатов освоения проводится в ходе демонстрации обучающимися знаний, умений,

компетенций в процессе выполнения заданий.

Для прохождения промежуточной аттестации в форме комплексного дифференцированного зачета обучающийся должен:

*1. составить 11 технологических карт на различные темы дисциплины.*

#### Оценочная ведомость

Диф. зачет	Проявление признака	Оценка в баллах
Практическая часть – 11 технологических карт	Правильно составляет технологическую карту, указывая наименование цеха, технологический процесс, оборудование, инвентарь и посуду.	0-1-2
	Производит правильную расстановку по требованиям задания технологической карты и получает верный ответ	0-1-2
	Анализирует и делает вывод	0-1-2
Максимальное количество баллов		66

0 баллов – признак не проявлен,

1 балл - признак проявлен частично,

2 балла – признак проявлен в полном объеме

Оценка результатов экзамена производится в соответствии с универсальной шкалой:

Процент результативности (правильных ответов)	Кол-во баллов	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
		балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	66-54	5	отлично
80 ÷ 89	53-41	4	хорошо
70 ÷ 79	40-28	3	удовлетворительно
менее 70	28	2	не удовлетворительно

#### Тестовые задания

**МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.**

**1. Как влияют экстрактивные вещества на свойства отвара при варке рыбы?**

а) повышают калорийность

б) придают цвет

в) придают вкус и аромат

**2. Какой алгоритм приготовления костного бульона правильный:**

а) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой

б) кости моют, измельчают, заливают горячей водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой

в) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке?

**3. Какой алгоритм приготовления мясо-костного бульона правильный:**

а) мясо одновременно с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой

б) мясо с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке

в) варят костный бульон, добавляют грудинку или лопатку и варят в течение 2-2,5 ч до готовности?



**4. Какие кости и для чего обжаривают в жарочном шкафу перед варкой бульона?**

- а) кости домашней птицы, для уничтожения болезнетворных микроорганизмов;
- б) говяжьи кости молодняка и свиные, для улучшения вкуса и внешнего вида бульона;
- в) говяжьи кости молодняка и свиные, для увеличения питательной ценности бульонов;

**5. Укажите на каком этапе приготовления бульона необходимо заложить подготовленные овощи?**

- а) за 10-15 минут до окончания варки бульона;
- б) после закипания бульона;
- в) за 30-40 минут до окончания варки бульона.

**6. Укажите соответствие названия щей особенностям их приготовления:**

1. Щи суточные а) готовят с перловой крупой или рисом;

- а). Щи по – уральски б) подают с половинкой яйца, сваренного вкрутую;
- б). Щи зеленые; в) квашенную капусту рубят и тушат с ветчинными костями;
- в). Щи из свежей капусты г) овощи и капусту шинкуют соломкой

**7. Какой борщ заправляют чесноком?**

- а) «Московский»;
- б) «Украинский»;
- в) «Флотский»;

**8. Укажите соответствие названия рассольников особенностям их приготовления.**

- 1) «Домашний»; а) без картофеля, на курином бульоне, с потрохами, почками, заправляют льезоном;
- 2) «Ленинградский»; б) с капустой, при отпуске кладут сметану и посыпают мелко рубленой зеленью;

**9. В чем отличие жидкой основы солянок от других заправочных супов?**

- а) бульон разбавляют водой;
- б) бульон должен быть концентрированным;
- в) бульон должен быть только рыбным.

**10. Укажите, какие изделия называют суповой засыпкой для приготовления молочных супов?**

- а) мелко - дробленые крупы;
- б) макаронные изделия – «звездочки», «алфавит», «ушки», «рыбки»;
- в) сушеные овощи;

**11. Чем заправляют супы – пюре (не доводя до кипения) перед отпуском для улучшения вкуса и повышения пищевой ценности?**

- а) белым соусом,
- б) льезоном, сливочным маслом;
- в) сливками и сливочным маслом;

**12. Какова жидкая основа у борща холодного?**

- а) квас;
- б) бульон;
- в) свекольный отвар;

**13. Что является жидкой основой для соуса красного основного?**

- а) мясной бульон; б) рыбный бульон; в) грибной отвар; г) коричневый бульон;

**14. Какая мучная пассеровка используется для приготовления соуса парового?**

- а) белая; б) красная; в) холодная; г) сухая;

**15. Для приготовления какого соуса используют масло сливочное, яйцо вареное, зелень петрушки, лимонную кислоту, соль?**

- а) соус белое вино; б) соус сухарный; в) соус «Польский»; г) соус белый с яйцом;

**16. При отпуске каких блюд используют маринад овощной с томатом?**

а) овощей жаренных; б) рыбы жаренной; в) мяса отварного;

**17.Согласны ли Вы со следующими утверждениями ( ДА / НЕТ):**

а) основные горячие соусы хранят на водяной бане при температуре не выше 80°C – 3-4 часа, при закрытой крышке \_\_\_\_\_;

б)основные соусы можно хранить до 3 суток, для этого соус охлаждают до комнатной температуры и хранят в холодильнике при температуре 0-5°C \_\_\_\_\_;

в)молочные соусы средней густоты хранятся в холодильнике не более суток \_\_\_\_\_;

г) маринады хранят в охлажденном виде в течение 3 суток в неокисляющейся посуде с закрытой крышкой \_\_\_\_\_ -;

д) «Польский» и «Сухарный» соусы хранить нельзя, их изготавливают непосредственно перед подачей \_\_\_\_\_;

**18. Подберите продуктовую корзину для соуса «Грибного»**

соль; томатное пюре; репа; маргарин; корица;

корень петрушки; вода; масло сливочное; молоко; грибы сушеные;

мука пшеничная; перец горошком; лавровый лист; картофель;

гвоздика; сметана; уксус 3%-ный; лук; перец сладкий стручковый;

базилик; хрен (корень); помидоры; горчица; яйца; масло растительное;

капуста цветная; сахар; морковь.

**19 . Как варят картофель для блюда «Картофель в молоке»**

а)варят в воде;

б)варят только в молоке;

в)варят в бульоне;

г)варят сначала в воде, а затем в молоке.

**20. Восстановите последовательность приготовления блюда «Перца фаршированный»:**

остужают;

поливают соусом и запекают;

бланшируют;

у перца удаляют плодоножку с семенной коробкой;

заполняют фаршем;

отпускают с тем соусом, в котором запекали;

откидывают;

выкладывают на противень;

**21. Пудинги отличаются от запеканок тем, что их готовят**

а) \_\_\_\_\_ в \_\_\_\_\_ формах

б) \_\_\_\_\_ с \_\_\_\_\_ добавлением \_\_\_\_\_ взбитых \_\_\_\_\_ белков

**22. . Что представляет собой меланж:**

а) смесь яичных желтков и белков, освобожденных от скорлупы, профильтрованных и замороженных

б) смесь белков

в) это желтки, освобожденные от скорлупы, профильтрованные и высушенные

**23.. Почему не рекомендуют при жарке яичницы солить желток:**

а) это не так, солить желток можно

б)на желтке образуются некрасивые пятна

в) солят только желток

**24. Время варки вареников ленивых:**

а) 10-15 /

б) 4-5 /

в) 20-30 /

**25. В фаршированном виде чаще всего приготавливают:**

- а) треску, пикшу, навагу;
- б) осетра, лосось, сельдь;
- в) щуку, судака, карпа;
- г) щуку, налима, окуня

**26. Распределите продукты для приготовления блюд из рыбы:**

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	

**27. Дополните таблицу (правильные варианты отметьте знаком «+»):**

Полуфабрикаты	Варка	Припускание	Жарка основным способом	Жарка во фритюре
1. Рыба в целом виде				
2. Звенья пластовой рыбы				
3. Порционные куски (кругляши)				
4. Филе с кожей и костями				
5. Филе с кожей и без костей				
6. Чистое филе				

**28. К головоногим моллюскам относятся:**

- а) омары, лангусты;
- б) раки, кальмары;
- в) кальмары, осьминоги;
- г) мидии, трепанги

**29. Выберите правильный ответ**

**Внутри, какого блюда из птицы находится небольшой кусочек сливочного масла:**

- а) цыплята табака;
- б) котлета натуральная;
- в) птица по-столичному;
- г) котлета по-киевски.

**30. Укажите блюдо, которое при отпуске поливают:**

<b>А. Растопленным сливочным маслом</b>	<b>До</b>	<b>Ясным соком</b>
	1. Бифштекс	
	2. Лангет	
	3. Эскалоп	
	4. Котлеты натуральные	
	5. Шницель натуральный	
	6. Ромштекс натуральный	
	7. Грудинка фаршированная	
	8. Котлеты, панированные из филе кур	

**Оценка результатов освоения МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.**

проводится в ходе демонстрации обучающимися знаний, умений, компетенций в процессе выполнения заданий.

Для прохождения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета обучающийся должен: комплексного

**Оценочная ведомость**

0 баллов – признак не проявлен,

1 балл - признак проявлен частично,

2 балла – признак проявлен в полном объеме

*1. Выполнить 30 предложенных заданий на различные темы дисциплины.*

Диф. зачет	Проявление признака	Оценка в баллах
30 заданий	Выбрать правильный ответ (1-19)	0-1
	Установить соответствие (20)	0-1-2
	Выбрать правильный ответ (21-25)	0-1
	Распределить продукты, заполняет таблицу(26, 27)	0-1-2
	Установить соответствие (28, 29)	0-1-2
	Устанавливает соответствие между колонками таблицы(30)	0-1-2
Максимальное количество баллов		34

Оценка результатов экзамена производится в соответствии с универсальной шкалой:

Процент результативности (правильных ответов)	Кол-во баллов	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
		балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	34-31	5	отлично
80 ÷ 89	30-27	4	хорошо

70 ÷ 79	26-23	3	удовлетворительно
менее 70	Менее 23	2	не удовлетворительно

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области «Сухоложский многопрофильный техникум»

РАССМОТРЕНО ЦК сферы обслуживания Руководитель ЦК _____ Л.А. Быкова « ____ » _____ 201__ г.	Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер» группа _____ МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок <b>Дифференцированный зачет (комплексный)</b>	УТВЕРЖДАЮ Заместитель директора по УПР _____ И.А. Григорян « ____ » _____ 201__ г.
---	---	--

**Комплект контрольно-оценочных средств на комплексный дифференцированный зачет по МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента**  
**МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок**

Задания состоят из тестовых заданий

Время на выполнение – 15 минут.

#### Тестовые задания

**Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

1. Какие бывают овощерезки в зависимости от назначения?

- А. для нарезки сырых и тушёных овощей;
- Б. для нарезки сырых и варёных овощей;
- В. для нарезки варёных и жареных овощей;
- Г. для нарезки варёных и запеченных овощей.

2. Каково назначение блендеров?

- А. для протирания и измельчения небольшого количества продуктов;
- Б. для взбивания и протирания продуктов;
- В. для протирания и измельчения большого количества продуктов;
- Г. для нарезки сырых и варёных овощей.

3. Какое движение совершает рабочий инструмент (насадка) в миксере-взбивальной машине?

- А. планетарное;
- Б. возвратно-поступательное;
- В. вращательное;
- Г. .прямолинейное.

4. В каких цехах устанавливают слайсеры?

- А. в овощном, кондитерском, горячем;
- Б. в холодном, цехе полуфабрикатов, в кондитерском;
- В. в мясном, горячем, для нарезки зелени;
- Г. в рыбном, холодном, мучном.

5. Для какого цеха предназначен универсальный привод со следующим комплектом сменных механизмов: размолочный, мясорубка, рыхлитель, нарезки мяса на бефстроганов?

- А. овощного;
- Б. мясного;

- В. горячего;  
Г. холодного.
5. Для чего предназначены жарочные шкафы?  
А. для выпечки кондитерских изделий;  
Б. для жарки мясных полуфабрикатов, для запекания овощных и крупяных блюд, пудингов и творожных запеканок;  
В. для тушения блюд из мяса, рыбы и овощей;  
Г. для варки овощных, мясных, крупяных блюд.
6. Какие процессы совмещает в себе пароконвектомат?  
А. пароварочный аппарат и конвекционный жарочный шкаф;  
Б. пароварочный аппарат и плиту;  
В. жарочный шкаф и плиту;  
Г. жарочный шкаф и гриль.
7. Какое название носит обработка продуктов в пароварочных аппаратах?  
А. «острым паром»;  
Б. варка основным способом;  
В. припускание;  
Г. бланширование.
9. Каковы правила безопасной эксплуатации электромеханического оборудования?  
А. проверить санитарное состояние оборудования, собрать машину согласно инструкции, проверить работу её на холостом ходу. После окончания работы выключить от электросети, промыть, высушить и смазать пищевым несолёным жиром. Наружную поверхность протирают влажной, а затем сухой тканью.  
Б. собрать машину, проверить работу на холостом ходу. После окончания работы очистить её, промыть, высушить.  
В. проверить санитарное состояние машины, собрать, загрузить. После окончания работы очистить, промыть камеру и рабочие инструменты.  
Г. проверить санитарное состояние, работу на холостом ходу. По окончании работы смазать концы валов пищевым несолёным жиром.
10. Для каких целей при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции используется пароварочное оборудование?  
А. для доведения блюд до готовности с помощью влажного насыщенного пара при различном давлении. Сохраняется питательная ценность продуктов, цвет, вкус, повышается усвоение и сочность.  
Б. для быстрого доведения продуктов до готовности, жарения, насыщения паром.  
В. для размораживания продуктов, варки «острым паром», запекания.  
Г. для приготовления диетических блюд, запекания их на пару.

#### Ответы на тестовые задания

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
г	а	а	б	б	б	а	а	а	а

0 баллов – признак не проявлен,

1 балл - признак проявлен в полной объеме

Оценка результатов экзамена производится в соответствии с универсальной шкалой:

Процент результативности (правильных ответов)	Кол-во баллов	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
		балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	10-8	5	отлично
80 ÷ 89	7-5	4	хорошо
70 ÷ 79	4-3	3	удовлетворительно
менее 70	Менее 3	2	не удовлетворительно

#### Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов,

### **холодных блюд и закусок разнообразного**

1. Крошечные бутерброды массой 60—80 г, толщиной 0,5 см — 0,7 см, называются:
  - а) валованы;
  - б) канапе;
  - в) тарталетки;
  - г) все ответы верны.
2. Небольшие корзиночки из теста, которые заполняют всевозможными начинками — как сладкими, так и несладкими, называются:
  - а) валованы;
  - б) канапе;
  - в) тарталетки;
  - г) все ответы верны.
3. Закуска из французской кухни, выпеченная из слоеного теста в форме башенки, внутри которой находится всевозможная начинка: грибная, мясная, овощная, сладкая, называется:
  - а) валованы;
  - б) канапе;
  - в) тарталетки;
  - г) все ответы верны.
4. Блюда, которые традиционно подают на фуршетах, называются:
  - а) холодные закуски;
  - б) горячие закуски;
  - в) бутерброды;
  - г) салаты.
5. Чем отличается холодная закуска от холодного блюда:
  - а) температурой подачи;
  - б) оформлением;
  - в) ингредиентами;
  - г) весом?
6. Закуска, представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены дополнительные пищевые продукты, называется:
  - а) канапе;
  - б) пита;
  - в) бутерброд;
  - г) гренка.
7. Горячие бутерброды носят название:
  - а) гренки;
  - б) пита;
  - в) хот-дог;
  - г) крутон.
8. Какой бутерброд относится к группе горячих закусовых бутербродов:
  - а) гренки;
  - б) пита;
  - в) хот-дог;
  - г) крутон.
9. Хлеб с кармашком, в которую кладут начинку, называется:
  - а) гренки;
  - б) пита;
  - в) хот-дог;
  - г) крутон.
10. Снэки в переводе с английского обозначают:
  - а) холодная закуска;
  - б) горячая закуска;

- в) лёгкая закуска;
  - г) салат.
11. Масса валована после выпекания должна составлять:
- а) 5 гр.;
  - б) 10 гр.;
  - в) 15 гр.;
  - г) 20 гр.
12. Для крутона-муаль ломтик хлеба вырезают в форме:
- а) ромба;
  - б) квадрата;
  - в) круга;
  - г) треугольника.
13. Какое название носит филе из кур фаршированное:
- а) муаль;
  - б) галантин;
  - в) фромаж;
  - г) шофруа.
14. Сыр из дичи носит название:
- а) муаль;
  - б) галантин;
  - в) фромаж;
  - г) шофруа.
15. Как называется курица фаршированная
- а) муаль;
  - б) галантин;
  - в) фромаж;
  - г) шофруа?

***Тема «Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса и с/х птицы»***

1. Кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков — хлебцев, носит название:
- а) паштет;
  - б) террин;
  - в) бетерброд;
  - г) галантин.
2. Фарш из дичи, мяса, печени, яиц, грибов, трюфелей и пр., приготовленный особым образом, носит название:
- а) паштет;
  - б) террин;
  - в) бутерброд;
  - г) галантин.
3. Ланспик - это:
- а) мясной концентрированный бульон;
  - б) рыбный концентрированный бульон;
  - в) рыбный бульон с желатином;
  - г) мясной бульон с желатином.
4. Сложный гарнир из разных сортов зелени и овощей или из фруктов, носит название:
- а) бланкет;
  - б) демигляс;
  - в) корнет;
  - г) масседуан.



5. Жир, снятый во время варки бульона для заливного, содержащий в себе немного бульона или воды, называется
- а) брез;
  - б) фритюр;
  - в) фюме;
  - г) масляная смесь.
6. Как называется фарш из телячьей печёнки и свиного шпика, в прожаренном виде, покрытый блестящей плёнкой:
- а) годиво;
  - б) гратен;
  - в) галантин;
  - г) крутон?
7. Как называются зелёные части петрушки, сельдерея, укропа и порея, связанные в пучок:
- а) веник;
  - б) веннок;
  - в) стог;
  - г) букет?
8. Какой из ниже перечисленных веществ не является желирующим:
- а) желатин;
  - б) крахмал;
  - в) пектин;
  - г) сливки.
9. Не заправленные салаты и винегреты можно хранить в течение:
- а) 8 часов;
  - б) 10 часов;
  - в) 12 часов;
  - г) 14 часов.
10. Срок хранения паштетов составляет:
- а) 20 часов;
  - б) 24 часа;
  - в) 26 часов;
  - г) 28 часов.
11. Рыбные холодные блюда с гарниром заправленные соусом хранят не более:
- а) 20 минут;
  - б) 30 минут;
  - в) 40 минут;
  - г) 60 минут.
12. Грибную икру собственного приготовления хранят в течение:
- а) 12 часов;
  - б) 24 часов;
  - в) 36 часов;
  - г) 48 часов.
13. Температура подачи холодных блюд и закусок составляет:
- а) 8-10°C;
  - б) 10-12°C;
  - в) 12-14°C ;
  - г) 14-16°C.
14. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:
- а) сезона;
  - б) типа предприятия;
  - в) наличия сырья на складе;
  - г) все ответы верны.

15. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?

- а) разрушается;
- б) улетучивается с паром;
- в) переходит в глютин;
- г) все ответы верны.

**Тема « Приготовление, подготовка к реализации с холодных соусов, салатных заправок»**

1. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов:

- а) бульон, сливки, уксус и растительное масло;
- б) сметана, бульон и растительное масло;
- в) сливки, сметана и уксус;
- г) растительное масло и уксус?

2. Какие соусы относятся к холодным:

- а) заправки, маринады и сливки;
- б) майонез, маринады и заправки;
- в) красный, майонез и молочный;
- г) белый, сметанный и молочный?

3. Укажите продолжительность хранения яично-масляных смесей:

- а) до 2 часов;
- б) 4 часа;
- в) 1 час;
- г) 30 минут.

4. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:

- а) вкусовые добавки;
- б) эмульгаторы – молочные продукты;
- в) содержание жира;
- г) содержание яиц?

5. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):

- а) при хранении при температуре 10°C в течение 80 дней;
- б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1°C до 20 дней;
- в) при хранении масла при температуре -18°C до 45 дней;
- г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1°C до 20 дней?

6. Что является основным ингредиентом салатной заправки:

- а) растительное масло;
- б) уксус столовый;
- в) сливочное масло;
- г) уксус бальзамический.

7. Что собой представляют масляные смеси:

- а) смесь сливочного масла смешанного с уксусом;
- б) сливочное масло, смешанное с измельчёнными продуктами;
- в) смесь растительного масла с уксусом;
- г) смесь сливочного и растительного масел?

8. В состав зелёного масла входят следующие ингредиенты:

- а) сливочное масло, зелень укропа, лимонный сок;
- б) сливочное масло, зелень петрушки, лимонная кислота;
- в) растительное масло, сельдерей, лимонный сок;
- г) сливочное масло, зелень петрушки, лимонный сок.

9. Что является основой соусов без муки:

- а) сливочное масло, грибной отвар, уксус;
- б) сливочное масло, уксус, мясной бульон;
- в) сливочное масло, уксус, рыбный бульон;

- г) сливочное масло, фруктовый отвар, уксус?
10. Майонезы, какой жирности выпускает промышленность:  
 а) 20-35%;  
 б) 45-65%;  
 в) 25-67%;  
 г) 65-67%?
11. При какой температуре необходимо готовить соус «Голландский», чтобы предотвратить его расслоение:  
 а) 80°C;  
 б) 85°C;  
 в) 90°C;  
 г) 95°C?
12. К каким закускам подают горчичную заправку:  
 а) к закускам из овощей;  
 б) к закускам из сельди;  
 в) к закускам из языка;  
 г) к рыбным закускам?
13. К блюдам из отварной, припущенной и жареной рыбы подают:  
 а) соус «Голландский» с горчицей;  
 б) соус «Голландский» с уксусом;  
 в) соус «Голландский» с каперсами;  
 г) соус «Голландский» со сливками.
14. Добавляя в соус, красный кисло сладкий сахар и сливочное масло, получается:  
 а) соус «Сладкий»;  
 б) соус «Сливочный»;  
 в) соус «Ариадна»;  
 г) соус «Аврора».
15. Соус луковый с горчицей носит название:  
 а) «Пикантный»;  
 б) «Миронтон»;  
 в) «Робер»;  
 г) «Охотничий».

**Ответы на тесты:**

№ вопроса	Тема 1	Тема 2	Тема 3
1	Б	Б	Г
2	В	А	Б
3	А	В	А
4	А	Г	В
5	Г	А	А
6	В	Б	А
7	А	Г	Б
8	Г	Г	В
9	Б	В	Г
10	В	Б	В
11	Б	Б	А
12	А	Б	Б
13	Г	В	В
14	В	Г	Г
15	Б	В	В

**Критерии оценки:**

<b>Тема 1</b>	<b>Тема 2</b>	<b>Тема 3</b>
15-13 – «5»	15-13 – «5»	15-13 – «5»
12-9 – «4»	12-9 – «4»	12-9 – «4»
7-6 – «3»	7-6 – «3»	7-1 – «3»
менее 6 – «2»	менее 6 – «2»	менее 6 – «2»

0 баллов – не правильный ответ,

1 балл– правильный ответ

Оценка результатов зачета производится в соответствии с универсальной шкалой:

Процент результативности (правильных ответов)	Кол-во баллов	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
		балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	45-39	5	отлично
80 ÷ 89	36-27	4	хорошо
70 ÷ 79	21-18	3	удовлетворительно
менее 70	Менее 18	2	не удовлетворительно

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области «Сухоложский многопрофильный техникум»

РАССМОТРЕНО ЦК сферы обслуживания Руководитель ЦК _____ Л.А. Быкова « ____ » _____ 201__ г.	Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер» группа _____ МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента <b>Дифференцированный зачет (комплексный)</b>	УТВЕРЖДАЮ Заместитель директора по УПР _____ И.А. Григорян « ____ » _____ 201__ г.
---	---	--

**Комплект контрольно-оценочных средств на комплексный дифференцированный зачет**

**МДК. 04.01** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

**МДК. 04.02** Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

Задания состоят из тестовых заданий

Время на выполнение – 90 минут.

**Решение ситуационных задач**

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 90 минут.

**Вариант №1.**

**Задание.**

1. Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) представленные в таблице 1, рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Самбук яблочный».

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

«Самбук Double»

Наименование продуктов	Масса брутто			Масса нетто		
	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр
Яблоки	238			210		
Сахар	60			60		
Желатин	4,5			4,5		
Яйца (белки)	14,4			14,4		
Вода для желатина	126			126		
Выход	-			300		

2. Составьте технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Самбук яблочный». Общее количество операций не должно превышать 14-и операций.

Таблица 2

**Последовательность технологических операций при приготовлении десерта  
«Самбук Double»**

№ операции	Наименование операции
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	

3. Составьте подробное описание подачи блюда.

4. Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание

Таблица 3

**Требования к качеству блюда «Самбук Double».**

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	
2	Запах	
3	Форма	
4	Цвет	
5	Консистенция	
6	Температура подачи	
7	Выход порции	

**Вариант 2.**

**Задание.**

1. Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) представленные в таблице 1, рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Мусс нежность».

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

**«Мусс нежность»**

Наименование продуктов	Масса брутто			Масса нетто		
	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр
Клюква	42,2			42		
Сахар	32			32		
Желатин	5,4			5,4		
Вода	148			148		
Выход	-			200		

2. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Мусс клюквенный». Общее количество операций не должно превышать 12-и операций.

Таблица 2

**Последовательность технологических операций при приготовлении блюда**

**«Мусс нежность»**

<b>№ операции</b>	<b>Наименование операции</b>
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

3. Составьте подробное описание подачи блюда.

4. Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание.

Таблица 3

**Требования к качеству блюда «Мусс нежность»**

<b>№п/п</b>	<b>Наименование параметра качества</b>	<b>Описание параметра качества</b>
1	Вкус	
2	Запах	
3	Форма	
4	Цвет	
5	Консистенция	
6	Температура подачи	
7	Выход порции	

**Критерии оценивания решения ситуационной задачи**

**1 вариант**

**Задание 1.** Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) представленные в таблице 1, рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Самбук фруктовый».

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

**«Самбук фруктовый»**

<b>Наименование продуктов</b>	<b>Масса брутто</b>			<b>Масса нетто</b>		
	<b>2 порции, гр</b>	<b>1 порция, гр</b>	<b>7 порция, гр</b>	<b>2 порции, гр</b>	<b>1 порция, гр</b>	<b>7 порция, гр</b>
Яблоки	238	119	833	210	105	735
Сахар	60	30	210	60	30	210
Желатин	4,5	2,25	15,8	4,5	2,25	15,8
Яйца (белки)	14,4	7,2	50,4	14,4	7,2	50,4
Вода для желатина	126	63	441	126	63	441
<b>Выход</b>				<b>300</b>	<b>150</b>	<b>1050</b>

Максимальное количество баллов за задание №1 10 баллов

**Задание 2.** Составьте технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Самбук фруктовый». Общее количество операций не должно превышать 14-и операций.

Операции в технологической последовательности занесите в таблицу 2.

Максимальное количество баллов за задание № 2 - 10 баллов

**Последовательность технологических операций при приготовлении блюда  
« Самбук фруктовый»**

№ операции	Наименование операции
1	Яблоки обмыть обсушить.
2	У яблок удалить семенное гнездо, очистить от кожицы.
3	Разрезать яблоки на половинки.
4	Уложить их на противень срезом на дно и подлить воды.
5	Запечь яблоки в жарочном шкафу.
6	Охладить.
7	Охлажденные запеченные яблоки процедить через сито.
8	Отделить белки яиц от желтков.
9	Желатин замочить в холодной кипяченой воде.
10	В яблочное пюре добавить сахар и ячные белки.
11	Полученную массу взбить на холоде до образования пышной массы.
12	Замоченный желатин поставить на водную баню, дать полностью ему раствориться, непрерывно помешивая, затем процедить.
13	Растворенный желатин влить тонкой струей во взбитую массу при непрерывном и быстром помешивании.
14	Массу разлить в формы и охладить.

**Задание 3.** Составьте подробное описание подачи блюда. Максимальное количество баллов за задание №3- 3 балла

**Эталон:** Самбук подают в формочках или креманках по 100-150 гр. на порцию. Украшают взбитыми сливками, шоколадом, орехами (20-30 гр.)

**Задание №4.** Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание.

Максимальное количество баллов за задание № 4– 7 баллов

Таблица 3 Требования к качеству блюда « Самбук фруктовый».

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	Сладкий, с кисловатым привкусом.
2	Запах	Яблочного пюре
3	Форма	Однородная, пышная форма
4	Цвет	Светло желтоватый.
5	Консистенция	упругая
6	Температура подачи	14-16 °С
7	Выход порции	100,150

**Максимальное количество баллов за ситуационную задачу – 30 баллов**

**2 вариант**

**Задание 1.** Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) представленные в таблице 1, рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Мусс нежность».

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

**«Мусс Нежность»**

Наименование продуктов	Масса брутто			Масса нетто		
	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр
Клюква	42,2	21,1	147,7	42	21	147



Сахар	32	16	112	32	16	112
Желатин	5,4	2,7	18,9	5,4	2,7	18,9
Вода	148	74	518	148	74	518
Выход				200	100	700

Максимальное количество баллов за задание №1 10 баллов

**2.** Составьте технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Мусс нежность». Общее количество операций не должно превышать 12-и операций.

Операции в технологической последовательности занесите в таблицу 2.

Максимальное количество баллов за задание № 2 - 10 баллов

Таблица 2

**Последовательность технологических операций при приготовлении блюда  
«Мусс Нежность»**

№ операции	Наименование операции
1	Желатин замачивают в воде для набухания
2	Клюкву перебирают, промывают
3	Из клюквы отжимают сок
4	Мезгу проваривают в воде, процеживают
5	В отвар вводят сахар и набухший желатин
6	Доводят до кипения
7	Добавляют клюквенный сок
8	Охлаждают до 20 °С
9	Взбивают до устойчивой пышной массы
10	Хорошо взбитый мусс перекладывают в формы, креманки или продолговатые лоточки
11	Ставят в холодильник на 1–1,5 ч
12	Охлажденный мусс вынимают из формочек

**Задание 3.** Составьте подробное описание подачи блюда. Максимальное количество баллов за задание №3- 3 балла

**Эталон:** Мусс укладывают в креманки или тарелки по 100-150 гр. на порцию и поливают сладким клюквенным сиропом. Если мусс формовали в лотке, то его нарезают на куски квадратной формы с волнистыми краями.

**Задание 4.** Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание.

Максимальное количество баллов за задание № 4– 7 баллов

Таблица 3

**Требования к качеству блюда «Мусс Нежность»**

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	Сладкий, с кисловатым привкусом.
2	Запах	Яблочного пюре
3	Форма	Однородная, пышная форма
4	Цвет	Светло розовый
5	Консистенция	Мелкопористая, нежная, слегка упругая
6	Температура подачи	14-16 °С
7	Выход порции	100,150

**Максимальное количество баллов за ситуационную задачу – 30 баллов**

0 баллов – не правильный ответ,

1 балл–правильный ответ

Оценка результатов зачета производится в соответствии с универсальной шкалой:

Процент результативности	Кол-во	Качественная оценка индивидуальных образовательных
--------------------------	--------	--

(правильных ответов)	баллов	достижений	
		балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	30-27	5	отлично
80 ÷ 89	26-23	4	хорошо
70 ÷ 79	22-19	3	удовлетворительно
менее 70	Менее 19	2	не удовлетворительно

Министерство образования и молодёжной политики  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«Суходоложский многопрофильный техникум»

#### ВЕДОМОСТЬ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

Дата проведения зачета: « » 202 г. Группа: вечерняя

Учебная дисциплина:

Профессия: 16675 Повар(повышение)

Преподаватель: Быкова Лилия Анатольевна

Форма дифференцированного зачета: тестовые задания

Методика оценки балльная и вербальный аналог

№ n/ n	ФИО обучающихся	Тест, технолог ические карты)	Сум ма бал лов	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
				Оценка	Вербальный аналог
1					
2					

Качественная успеваемость- %

Абсолютная успеваемость –%

Дата « » 202 г. Преподаватель Быкова Л.А. \_\_\_\_\_

#### Контрольно-оценочные средства на дифференцированный зачет по учебной практике

**ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

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

**ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися производственных заданий одновременно с оценкой сформированности профессиональных и общих компетенций по итогам изучения профессионального модуля и в целом по профессии.

Формой промежуточной аттестации по учебной практике является дифференцированный зачет, результаты отражены в аттестационном листе.

**Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю**

**Учебная практика**

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК),

Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	ПК2.1 ОК1 – ОК5
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	ПК2.1- ПК 2.2 ОК1 – ОК5
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	ПК2.1.-ПК2.3 ОК1 – ОК5
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	ПК2.1- ПК 2.2 ОК1 – ОК
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	ПК2.1- ПК 2.2 ОК1 – ОК5 ОК6 – ОК8
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	ПК1.2 ОК1 – ОК4 ОК6 – ОК8
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	ПК2.1- ПК 2.2 ОК1 – ОК4 ОК6 – ОК8
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	ПК1.1- ПК1.4 ОК1 – ОК5
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	ПК3.1–ПК 3.2
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	ПК3.1–ПК 3.2 ОК1 – ОК4
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	ПК3.1–ПК 3.2 ОК6 – ОК8
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	ПК3.1–ПК 3.2 ОК6 – ОК8
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	ПК3.1–ПК 3.2 ОК6 – ОК8
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	ПК3.1–ПК 3.2 ОК6 – ОК8
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	ПК4.1–ПК 4.2 ОК6 – ОК8
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	ПК4.1–ПК 4.2 ОК6 – ОК8
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	ПК4.1–ПК 4.2 ОК6 – ОК8
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	ПК4.1–ПК 4.2 ОК6 – ОК8
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	ПК4.1–ПК 4.2 ОК6 – ОК8

## Задания на дифференцированный зачет по учебной практике

### ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

#### Инструкция:

Внимательно прочитайте задания и выполните их.

Вы можете воспользоваться технико-технологическими картами, сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Время выполнения 6 часов

#### Задание 1

1. Организация рабочего места с подбором посуды, инвентаря, оборудования для приготовления блюда «Мясо отварное, картофельный гратен».
2. Приготовление блюда «Мясо отварное, картофельный гратен», выходом 1/75/100 на 3 порции, согласно санитарных норм.
3. Оценка качества готового блюда.

#### Задание 2

1. Организация рабочего места с подбором посуды, инвентаря, оборудования для приготовления блюда «Рассольник Ленинградский»
2. Приготовление блюда «Рассольник Ленинградский», выходом 1/250/10/2 на 3 порции, согласно санитарных норм.
3. Оценка качества готового блюда.

#### Задание 3

1. Организация рабочего места с подбором посуды, инвентаря, оборудования для приготовления блюда «Кальмары тушеные в сметанном соусе, рис припущенный с овощами».
2. Приготовление блюда «Кальмары тушеные в сметанном соусе, рис припущенный с овощами», выходом 1/75/50/50 на 3 порции, согласно санитарных норм.
3. Оценка качества готового блюда.

#### Задание 4

1. Организация рабочего места с подбором посуды, инвентаря, оборудования для приготовления блюда «Запеканка творожная со сметаной».
2. Приготовления блюда «Запеканка творожная со сметаной», выходом 1/150/30 на 3 порции, согласно санитарных норм.
3. Оценка качества готового блюда.

#### Задание 5

1. Рассчитайте рецептуру блюда «Бифштекс рубленый, соус брусничный, овощи гриль».
2. Приготовление блюда «Бифштекс рубленый, соус брусничный, овощи гриль», выходом 1/100/70/50/20 на 3 порции, согласно санитарных норм
3. Оценка качества готового блюда.

Организация: ГАПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»

Предприятие: учебная кухня ресторана

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1.**

Наименование блюда: «**Бифштекс натуральный рубленый**»

Источник: Сборник рецептур блюд кулинарных изделий 2016 г., № рецептуры 462

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или готового изделия (г)	Вес нетто на _ порцию (г)	Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
1	Говядина (котлетное мясо)	216	159			<p>В измельченное мясо добавляют свиной шпик, нарезанный кубиками (5× 5 мм), соль, специи, воду или молоко, вымешивают, разделяют в виде биточков (приплюснуто-округлая форма толщиной 2см) по 1 шт. на порцию. Подготовленный п/ф укладывают на разогретую с жиром сковороду, обжаривают при температуре 120° – 140° С, с двух сторон и ставят в жарочный шкаф на 5-7 мин.</p> <p><b>Масло зеленое:</b></p> <p>В размягченное масло сливочное добавляют рубленую зелень петрушки, сок лимонный, тщательно перемешивают, придают форму батончика и охлаждают. Перед использованием нарезают.</p> <p><b>Подача</b></p> <p>На столовую порционную, предварительно прогретую тарелку, укладывают гарнир, рядом - бифштекс, поливают его мясным соком, сверху на бифштекс кладут зеленое масло.</p> <p><b>Температура подачи:</b>65°С.</p> <p><b>Сроки реализации и хранения:</b> хранят около 30минут</p> <p><b>Требования к качеству</b></p> <p><b>Внешний вид:</b> приплюснуто-округлая форма, румяная корочка, поверхность и края ровные, без трещин</p> <p><b>Консистенция:</b> сочная однородная, без грубой соединительной ткани и сухожилий.</p> <p><b>Цвет:</b> на разрезе серый, поверхность – темно-коричневая</p> <p><b>Вкус:</b> в меру соленый.</p> <p><b>Запах:</b> жареного мяса, специй.</p>
2	Шпик	12.5	12			
3	Молоко	10	10			
5	Перец черный молотый	0,04	0,04			
6	Соль	1,2	1,2			
	<b>Масса полуфабриката</b>	-	-	<b>150</b>		
7	Масло растительное	7	7			
	<b>Масса жареного бифштекса</b>	-	-	<b>100</b>		
	<b>Масло зеленое</b>	-	--	<b>20</b>		
8	Масло сливочное	13	12			
9	Зелень петрушки	5	5			
10	Лимон	1	1			
	<b>Соус брусничный</b>	-	-	<b>20 /50</b>		
	<b>Гарнир</b>	-	-	<b>70</b>		
<b>Выход</b>				<b>100/70/50/20</b>		

Организация: ГАПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»

Предприятие: учебная кухня ресторана

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2 .

Наименование блюда: «Соус брусничный»

Источник: интернет ресурс

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или готового изделия (г)	Вес нетто на _ порцию (г)	Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
1	Брусника с/м	50	50			<p>Ягоды с/м загружают в сотейник с утолщенным дном, добавляют сахар, мед, проваривают 5 минут. Затем добавляют вино и упаривают до уменьшения объема жидкой части наполовину. Измельчают при помощи блендера, протирают через сито. Готовый соус хорошо перемешиваем и убираем для настаивания.</p> <p><b>Подача</b> Соус брусничный подают в соуснике с веточкой мяты.</p> <p><b>Температура подачи:</b> 25°C. <b>Сроки реализации и хранения:</b> хранят около 2 часов <b>Требования к качеству</b> <b>Внешний вид:</b> однородная гладкая масса без пленки. <b>Консистенция:</b> вязкая, эластичная. <b>Цвет:</b> свойственный использованным ягодам <b>Вкус:</b> кисло-сладкий, насыщенный <b>Запах:</b> свойственный использованным ягодам</p>
2	Черника	50	50			
3	Сахар	40	40			
4	Вино красное	50	50			
5	Мед	10	10			
6						
<b>Выход</b>				<b>100</b>		

Организация: ГАПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»

Предприятие: учебная кухня ресторана

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3.

Наименование блюда: «**Картофельный graten**»

Источник: интернет ресурс

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или готового изделия (г)	Вес нетто на порции (г)	Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
1	Картофель	200	160			<p>Дно формы для запекания смазываем маслом и отправляем в холодильник. Чеснок очищаем и мелко нарезаем. Соединяем молоко, часть сырной стружки, мускатный орех, тимьян и 1/3 часть измельченного чеснока, перемешиваем и доводим до кипения. Оставляем на 10 минут, добавляем сливки и перемешиваем, прогреваем. Очищаем картофель, нарезаем тонкими кружочками на ровные кружки по 2-3 мм толщиной бланшируем и укладываем их в холодную, смазанную сливочным маслом форму слоями. Заливаем приготовленным соусом, закрываем фольгой и ставим запекаться в разогретую духовку до 180°C на 20 минут</p> <p>Через 15 минут, после того как картофель готов, посыпаем его сыром и ставим опять в духовку на 10 минут, НЕ НАКРЫВАЯ фольгой.</p> <p><b>Подача</b> При отпуске картофель кладут на подогретую тарелку или подают в форме, поливают растопленным сливочным маслом. <b>Температура подачи:</b> не ниже 65 °С. <b>Условия и сроки хранения:</b> не более 2 часов. <b>Требования к качеству</b> <b>Внешний вид:</b> картофель покрыт золотистой корочкой, запечён под соусом <b>Консистенция:</b> сочная, мягкая, сохраняющая форму <b>Вкус:</b> в меру соленый</p> <p><b>Запах:</b> соответствует запеченному картофелю, в сочетании со специями, соусом и другими ингредиентами, в меру солёный <b>Цвет:</b> золотисто-жёлтый</p>
2	Сливки 35%	20	20			
3	Молоко	38	38			
4	Масло сливочное несоленое	5	5			
5	Сыр пармезан	25	25			
6	Чеснок	0,66	0,66			
7	Соль поваренная пищевая	1,33	1,33			
8	Перец черный молотый	1	1			
9	Мускатный орех	0,66	0,66			
10	Тимьян	0,66	0,66			
<b>Выход</b>		-	-	<b>133</b>		

Организация: ГАПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»

Предприятие: учебная кухня ресторана

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.**

Наименование блюда: «Кальмары, тушенные в сметане»

Источник: Сборник рецептов кулинарных изделий и блюд 1982г, № рецептуры 559

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или готового изделия (г)	Вес нетто на порцию (г)	Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
<b>Кальмары, тушенные в сметане</b>						<p>Замороженное мясо кальмаров размораживают в воде при t=10-13°C, размороженный п/ф бланшируют в горячей воде 60-65°C 3-5 мин. Затем удаляют пленки, хитиновые пластинки, промывают в холодной воде 2-3 раза. Кальмары отваривают в соленой воде 3-5 мин, охлаждают в отваре. Филе кальмара отбить, нарезать тонкими ломтиками, посолить, поперчить, обвалить в муке и обжарить на сливочном масле до образования золотистой корочки. Отдельно обжарить лук, нарезанный кольцами, уложить его поверх кальмаров, залить сметанным соусом и тушить под крышкой в течение 5-10 минут.</p> <p><b>Подача:</b> Блюдо отпускают в порционной посуде сразу после приготовления, посыпают зеленью петрушки или укропа.</p> <p><b>Температура подачи:</b> 75-80°C</p> <p><b>Срок хранения:</b> Допустимый срок хранения блюда до реализации, согласно СанПиН 2.3.6.1079-01, на мармите составляет не более 20 минут.</p> <p><b>Требования к качеству:</b></p> <p><b>Внешний вид:</b> кальмар нарезан соломкой и залит соусом;</p> <p><b>Консистенция:</b> кальмары мягкие, соус однородный. эластичный.</p> <p><b>Цвет:</b> соответствующий продукту из которого приготовлен.</p> <p><b>Вкус:</b> нежный, сметанный, в меру соленый. С хорошо выраженным кальмаров.</p> <p><b>Запах:</b> свойственный продуктам входящих в блюдо</p>
1	Кальмар (филе)	154	139			
	<b>Масса полуфабриката</b>	-	-	<b>75</b>		
2	Лук репчатый	47,6	40			
3	Масло сливочное	5	5			
4	Соль	3	3			
5	Перец черный молотый	0,01	0,01			
	<b>Соус</b>	-	-	<b>50</b>		
	<b>Гарнир</b>			<b>50</b>		
<b>Выход 1 порции</b>		-	-	<b>75/50/50</b>		





Организация: ГАПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»

Предприятие: учебная кухня ресторана

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №6.

Наименование блюда: «Соус, сметанный»

Источник: Сборник рецептов блюд кулинарных изделий 2016 г., № рецептуры 586

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или готового изделия (г)	Вес нетто на _ порции (г)	Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
1	Сметана	150	150			<p>Для приготовления соуса сметанного с мукой, белую сухую пассеровку охлаждают, разводят небольшим количеством охлажденного бульона и вводят в горячий бульон, варят 10-15 мин. Сметану доводят до кипения, соединяют с белым соусом, кладут соль, варят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения, зашиповывают сливочным маслом.</p> <p><b>Подача</b>                      Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для запекания рыбы, мяса, овощей.  <b>Температура подачи:</b> 65° С.  <b>Сроки реализации и хранения:</b> 2 часа в посуде с закрытой крышкой  <b>Требования к качеству</b>  <b>Внешний вид:</b> Однородная масса, без комочков неразварившейся муки, пленки и всплывшего жира  <b>Консистенция:</b> вязкая, полужидкая, эластичная  <b>Цвет:</b> от белого до светло - кремового  <b>Вкус:</b> свежей сметаны и продуктов, входящих в блюдо, умеренно соленый  <b>Запах:</b> свежей сметаны и продуктов, входящих в соус</p>
2	Масло сливочное	7,5	7,5			
3	Мука пшеничная	7,5	7,5			
4	Бульон или отвар	75	75			
<b>Выход на 3 порции</b>				<b>150</b>		

Организация: ГАПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»

Предприятие: учебная кухня ресторана

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7.**

Наименование блюда: «**Рассольник Ленинградский**» № рецептуры 154

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий 2016г

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или готового изделия (г)	Вес нетто на порцию (г)	Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
1	Картофель	200	150			<p>В кипящий бульон при температуре 98°C кладут подготовленную крупу, (перловую) доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, варят до полуготовности, кладут пассерованные овощи при температуре 110° - 120°C без образования поджаристой корочки, затем припущенные огурцы (припускают их при температуре 90° - 95° С), пассерованное томатное пюре, специи, вливают процеженный и прокипяченный огуречный рассол, кладут соль и варят до готовности. Рассольник можно приготовить без томатного пюре.</p> <p style="text-align: center;"><b>Подача</b></p> <p>В столовую порционную глубокую подогретую тарелку кладут мясо, наливают рассольник, кладут сметану, зелень, отдельно можно подать ватрушки с творогом. Температура подачи - не ниже 75°C Сроки реализации и хранения - не более 2 часов</p> <p style="text-align: center;"><b>Требования к качеству</b></p> <p><b>Внешний вид:</b> на поверхности блески жира, овощи сохранили форму нарезки <b>Консистенция:</b> овощи мягкие, огурцы – слегка хрустящие, крупа хорошо разварена <b>Цвет:</b> оранжевый, бесцветный или слегка мутный <b>Вкус:</b> огуречного рассола, в меру соленый <b>Запах:</b> огуречного рассола, специй</p>
2	Крупа (перловая )	10	10			
3	Морковь	25	20			
4	Лук репчатый	12	10			
5	Огурцы соленые	34	30			
6	Томатная паста	10	10			
7	Масло растительное	10	10			
8	Бульон	375	375			
9	Перец горошком	0,05	0,05			
10	Лавровый лист	0,02	0,02			
11	Соль	3	3			
12	Зелень	3	2			
13	Сметана	20	20			
	<b>Выход</b>			<b>500</b>		

Организация: ГАПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»

Предприятие: учебная кухня ресторана

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 8.

Наименование блюда: «Овощи гриль»

Источник : интернет- ресурс

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или готового изделия (г)	Вес нетто на _ порцию (г)	Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
1	Перец болгарский	83	64	50		<p>Перец болгарский нарезают на дольки, цукини, кружочками (слегка под углом) толщиной 0,6 см, шампиньоны нарезать дольками. Овощи маринуют (соль, перец, масло, травы итальянские) слегка обжаривают на раскаленной сковороде гриль.</p> <p style="text-align: center;"><b>Подача:</b></p> <p>Овощи гриль укладывают на порционную тарелку, посыпав зеленью.</p> <p><b>Температура подачи:</b> не ниже 65°C</p> <p><b>Срок хранения:</b> 15 минут с момента окончания технологического процесса.</p> <p style="text-align: center;"><b>Требования к качеству:</b></p> <p><b>Внешний вид:</b> Нарезка всех компонентов соответствует технологии.</p> <p><b>Консистенция:</b> Сочная, слегка хрустеть.</p> <p><b>Вкус и запах:</b> в меру соленый, свойственный входящему сырию.</p> <p><b>Цвет:</b> свойственный виду входящих овощей. Без пятен и повреждений.</p>
2	Цукини,	80	70	50		
3	Шампиньоны	94	71	50		
5	Баклажан	80	80	50		
6	Масло оливковое	10	10			
	<b>Маринад</b>	0,3	0,3			
7	Травы итальянские	0,3	0,3			
8	Масло оливковое	7	7			
9	Соль	2	2			
10	Сахар	2	2			
11	Лимон	5	3			
12	Перец черный молотый	0,01	0,01			
<b>Выход</b>				<b>150</b>		

Организация: ГАПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»

Предприятие: учебная кухня ресторана

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 9.

Наименование блюда: «Запеканка из творога»

Источник: Сборник рецептов блюд кулинарных изделий 2016 г., № рецептуры 326

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или готового изделия (г)	Вес нетто на 2 порции (г)	Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
<b>Запеканка из творога</b>						
1	Творог	141	140			
2	Крупа манная	10	10			
3	Сахар	10	10			
4	Яйца куриные	1/10 шт	4			
5	Маргарин столовый	5	5			
6	Сухари пшеничные	5	5			
7	Сметана	5	5			
	<b>Масса готовой запеканки</b>			<b>150</b>		
8	Сметана	30	30			
	<b>Выход со сметаной</b>	-	-	<b>150/30</b>		

Организация: ГАПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»  
 Предприятие: учебная кухня ресторана

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №10.

#### Наименование блюда: «Мясо отварное»

Источник: Сборник рецептов блюд кулинарных изделий 2016 г., № рецептуры 395

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или готового изделия (г)	Вес нетто на порцию (г)	Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
<b>Мясо отварное</b>						<p>Подготовленное для варки мясо массой 2 кг кладут в горячую воду, быстро доводят до кипения. Снимают пену и варят без кипения (при температуре 90*) до готовности. Для ароматизации мяса за 30-40 мин. До окончания варки кладут сырые морковь, репчатый лук, петрушку, а за 10-15 мин – соль. Можно положить лавровый лист и перец горошком.</p> <p>Готовое мясо нарезают поперек волокон на порционные куски по 1-2 шт на порцию (выход 50,75,100г), заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят на мармите, чтобы оно не заветрилось и не подсыхало. При отпуске на тарелку или блюдо кладут гарнир, рядом - мясо, поливают маслом или бульоном, отдельно подают соусы, сметанный с хреном, красный, луковый. Или поливают мясо соусом</p> <p><b>Подача:</b> при отпуске на порционное блюдо или тарелку столовую подогретую укладывают гарнир, рядом – мясо отварное. Подают с соусом грибным.</p> <p><b>Температура подачи:</b> 65-75°С.</p> <p><b>Срок хранения:</b> не более 3 часов</p> <p><b>Качественная оценка готового блюда</b></p> <p><b>Внешний вид:</b> мясо нарезано поперек волокон на тонкие куски, поверхность не заветрена</p> <p><b>Консистенция:</b> мягкая, сочная</p> <p><b>Цвет:</b> от светло - серого до темного</p> <p><b>Вкус:</b> в меру солёный, с ароматом специй</p> <p><b>Запах:</b> аромат вареного мяса (свойственный данному виду мяса)</p>
1	Свинина	147	125			
2	Говядина	164	121			
3	Морковь	4	3			
4	Лук репчатый	4	3			
5	Петрушка	3	2			
	Соль	3	3			
6	Масса отварного мяса		75	<b>75</b>		
7	Гарнир №282		150			
8	Соус № 590		75			
9	Выход			<b>300</b>		
10	Помидоры	21	20			
11	Огурцы	21	20			
12	Зелень (петрушка)	3	2			
	<b>Выход</b>			<b>300</b>		

**Оценочный лист дифференцированного зачета по учебной практике с учетом  
WSR по компетенции 34 Поварское дело**

**ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

43.01.09 Повар, кондитер

Ф.И.О. эксперт: \_\_\_\_\_

№ п\п	ФИО экзаменуемого	Объективные аспекты оценивания работы					Субъективные аспекты оценивания работы						Объективные аспекты оценивания результата работы		Субъективные аспекты оценивания результата работы		Итоговое			
		Персональная гигиена рук, спецодежды, работа с перчатками	Персональная гигиена (плохие привычки, снятие проб пальцами)	Организация рабочего места	Корректное использование цветных разделочных досок во время работы	Рациональное распределение времени на выполнения задания	Точное соблюдение правил инструкции по эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов	Правильная последовательность процесса первичной и тепловой обработки, в соответствии с технологической инструкцией	Навыки работы с продуктами (техника, ведения процесса, технология приготовления)	Применение безопасных методов и приемов работы	Навыки (работа с ножом, приготовление и ведение двойного контроля)	Выбор отделочных полуфабрикатов, украшения, декор	Четкость при работе с нормативно-технологической документацией	Температура подачи, соответствие массы блюда с нормативной документацией	Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов, отпечатков пальцев)	Презентация и визуальное впечатление (цвет сочетание, баланс, композиция)		Определение органолептических показателей (вкус, консистенция, цвет)	Своевременное выявление, предупреждение брака	Сумма баллов
1																				
2																				
3																				
4																				
5																				
6																				
7																				
8																				
9																				
10																				
11																				

Аспекты оценивания:

- 0 баллов – аспект не проявлен;
- 1 балл – аспект проявлен частично;
- 2 балла - аспект проявлен полностью
- 32-27 – 5 (отлично);
- 26 - 21 – 4 (хорошо);
- 20-16 – 3 (удовл.)
- Менее 16 – 2 (неуд)

Эксперт \_\_\_\_\_ Подпись

Дата: \_\_\_\_\_ 202 г.

По итогам выполнения практического задания заполняется аттестационный лист на каждого обучающегося, в котором указываются результаты освоения вида профессиональной деятельности.

Аттестационный лист  
учебной практики

Обучающийся \_\_\_\_\_

Курс \_\_\_\_\_ профессия **16675** Повар

Успешно прошёл учебную практику по профессиональному модулю ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

в объеме \_\_\_\_\_ часов с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201 г.

в организации ГБПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентом	
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики

Итоговая оценка по учебной практике \_\_\_\_\_

Дата «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г

Подпись мастера п/о \_\_\_\_\_



### Задания на дифференцированный зачет по учебной практике

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

##### Инструкция:

Внимательно прочитайте задания и выполните их.

Вы можете воспользоваться технико-технологическими картами, сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Время выполнения 6 часов

##### Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться технико-технологическими картами, сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

##### Задание 1

4. Организация рабочего места с подбором посуды, инвентаря, оборудования для приготовления блюда «Помидоры фаршированные мясным салатом».
5. Приготовление блюда «Помидоры фаршированные мясным салатом», выходом 1/200/30/3 на 3 порции, согласно санитарных норм.
6. Оценка качества готового блюда.

##### Задание 2

1. Организация рабочего места с подбором посуды, инвентаря, оборудования для приготовления блюда «Винегрет овощной, чипс ажурный».
2. Приготовление блюда «Винегрет овощной, чипс ажурный», выходом 1/200/3/10 на 3 порции, согласно санитарных норм.
3. Оцените качество приготовленного блюда.

##### Задание 3

1. Организация рабочего места с подбором посуды, инвентаря, оборудования для приготовления блюда «Рыба под маринадом».
2. Приготовление блюда «Рыба под маринадом», выходом 1/175 на 3 порции, согласно санитарных норм.
3. Оцените качество приготовленного блюда.

##### Задание 4

1. Организация рабочего места с подбором посуды, инвентаря, оборудования для приготовления блюда «Волованы с начинкой из печени».
2. Приготовление блюда «Волованы с начинкой из печени», выходом 1/100/100/20/3 на 2 укуса, согласно санитарных норм.
3. Оцените качество приготовленного блюда.

Организация: ГАПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»

Предприятие: учебная кухня ресторана

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1.

**Наименование блюда:** «Винегрет овощной»

**Источник:** Сборник рецептов блюд кулинарных изделий 2016 г. Рецепт №: 75

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или готового изделия (г)	Вес нетто на _ порции (г)	Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
<b>Винегрет овощной</b>						<p>Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные огурцы нарезают ломтиками, зеленый лук нарезают длиной 1 см, а репчатый лук – полукольцами. <b>Свеклу предварительно отдельно заправить растительным маслом для сохранения окраски.</b> Подготовленные овощи соединяют, добавляют соль, масло растительное, перемешивают.</p> <p style="text-align: center;"><b>Подача</b></p> <p>Подают винегрет в салатниках, закусочных тарелках, многопорционных блюдах. Винегрет укладывают в салатник, украшают карбованной морковью, свеклой, огурцами, зеленью.</p> <p><b>Температура подачи:</b> 10° -12°С</p> <p><b>Сроки реализации и хранения:</b> в течение 1 часа</p> <p style="text-align: center;"><b>Требования к качеству</b></p> <p><b>Внешний вид:</b> овощи должны соответствовать форме нарезки</p> <p><b>Консистенция:</b> овощей упругая, зелень свежая, не увядшая.</p> <p><b>Вкус:</b> острый, соответствующий вареным овощам, соленым огурцам</p> <p><b>Цвет:</b> светло - красный</p> <p><b>Запах:</b> соответствует набору входящих продуктов.</p>
1	Картофель	83	72	<b>60</b>		
2	Свекла	100	83	<b>80</b>		
3	Морковь	89	75	<b>63</b>		
4	Огурцы соленые	98	72			
5	Капуста квашеная	32	22			
6	Лук зеленый или репчатый	28 27	22 22			
7	Масло растительное	15	15			
8	Соль	2	2			
9	Перец черный молотый	0,02	0,02			
10	Зелень петрушки	4	3			
11	Чипс ажурный	-	-	<b>10</b>		
<b>Выход</b>		-	-	<b>200/10/3</b>		

Организация: ГАПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»

Предприятие: учебная кухня ресторана

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2.

**Наименование блюда: «Чипс ажурный»**

**Источник:** интернет ресурс

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или готового изделия (г)	Вес нетто на 3 порцию (г)	Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
1	Масло растительное	20	20			<p>Смешать все ингредиенты: масло, муку, воду, краситель. Очень хорошо раскалить сковороду, желательно с высокими бортами. Еще раз перемешать тесто и аккуратно вылить на сковороду. Жир будет шипеть и стрелять. Закрывать сковороду крышкой нельзя, вода должна испаряться. Когда шипение полностью прекратится, чипс готов аккуратно его снять и переместить на тарелку с бумажным полотенцем. Дать стечь маслу и хорошо подсохнуть кружевному декору.</p> <p style="text-align: center;"><b>Подача</b></p> <p>Декор нужно выкладывать на блюдо непосредственно перед подачей, иначе кружевной чипс (ажурный тюль) размокнет</p> <p><b>Температура подачи:</b> 25°C.</p> <p><b>Сроки реализации и хранения:</b> хранят около 2 часов</p> <p style="text-align: center;"><b>Требования к качеству</b></p> <p><b>Внешний вид:</b> однородная гладкая масса без пленки.</p> <p><b>Консистенция:</b> вязкая, эластичная.</p> <p><b>Цвет:</b> свойственный использованным ягодам</p> <p><b>Вкус:</b> кисло-сладкий, насыщенный</p> <p><b>Запах:</b> свойственный использованным ягодам</p>
2	Вода	40	40			
3	Мука пшеничная	5	5			
4	Соль	1	1			
<b>Выход</b>				<b>10</b>		

Организация: ГАПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»  
 Предприятие: учебная кухня ресторана

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3.

**Наименование блюда: «Паштет из печени птицы»**

**Источник:** Сборник рецептов блюд кулинарных изделий 2016 г., № рецептура №: 130

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или готового изделия (г)	Вес брутто на _порцию (г)	Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
<b>Паштет из печени птицы</b>						Печень зачищают от пленок, вырезают кровеносные сосуды, промывают. Репчатый лук, морковь нарезают кубиком мелким (0,5 × 0,5см). Печень нарезают и поджаривают при температуре 120° – 140°С до полуготовности, добавляют нарезанные овощи, соль, перец и жарят до готовности с добавлением шпика. Измельчают 2 раза, добавляют 2/3 нормы размягченного сливочного масла, сливки и тщательно вымешивают. <b>Подача</b> При подаче оформляют дольками помидора черри. <b>Температура подачи</b> – 10° - 12°С <b>Реализация и сроки хранения</b> – в течение 24 часов <b>Требования к качеству</b> <b>Внешний вид:</b> <b>Цвет:</b> светло-коричневый <b>Вкус и запах:</b> выраженный вкус жареной печени и овощей, без посторонних привкуса и запаха <b>Консистенция:</b> мягкая, эластичная, без крупинок
1	Печень птицы (куриная)	130	120			
2	Масло сливочное	20	20			
3	Сливки 33%	20	20			
4	Лук репчатый	22	20			
5	Морковь	18	14			
6	Соль	4	4			
7	Перец белый молотый	0,04	0,04			
8	Зелень петрушки	4	3			
9	Помидоры Черри	22	20			
	<b>Выход</b>			<b>100/20/3</b>		

Организация: ГАПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»

Предприятие: учебная кухня ресторана

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.

**Наименование блюда: «Волованы с начинкой»**

**Источник:** интернет ресурс

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или готового изделия (г)	Вес брутто на _порцию (г)	Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
<b>Волованы с начинкой</b>						<p>Тесто слоеное бездрожжевое слегка раскатываем в одном направлении и вырезаем в виде различных тартелеток смазываем меланжем и выпекаем при температуре 180°С в течении 20 минут. Охлаждаем.</p> <p>Зелень бланшируем, обсушиваем, мелко нарезаем и добавляем в творожный сыр, перемешиваем.</p> <p>Выпеченный полуфабрикат отделяют творожным сыром с зеленью из кондитерского мешка. Украшаем маслинами.</p> <p><b>Подача</b></p> <p>При подаче оформляют маслинами</p> <p><b>Температура подачи</b> – 10° - 12°С</p> <p><b>Реализация и сроки хранения</b> – в течение 24 часов</p> <p><b>Требования к качеству</b></p> <p><b>Внешний вид:</b> -Характерный данному блюду</p> <p><b>Цвет:</b> корочка светло-коричневого цвета</p> <p><b>Консистенция:</b> мягкая, эластичная, без крупинок</p> <p><b>Вкус:</b> <b>Характерный</b> данному блюду</p> <p><b>Запах:</b> соответствует набору входящих продуктов</p>
1	Тесто слоеное бездрожжевое	50	50			
2	Мука на подпыл	10	10			
3	Сыр творожный «Креммете»	50	50			
4	Зелень укропа	10	7			
5	Соль	2	2			
6	Перец молотый	0,1	0,1			
7	Яйцо	½ шт	20			
8	Маслины без косточек	10	10			
9	Зелень петрушки	3	2			
	<b>Выход</b>	-	-	<b>100/2</b>		

**Оценочный лист дифференцированного зачета учебной практике с учетом  
WSR по компетенции 34 Поварское дело**

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

43.01.09 Повар, кондитер

Ф.И.О. эксперт: \_\_\_\_\_

№ п\п	ФИО экзаменуемого	Объективные аспекты оценивания работы						Субъективные аспекты оценивания работы						Объективные аспекты оценивания результата работы		Субъективные аспекты оценивания результата работы			Итоговое		
		Персональная гигиена рук, спецодежды, работа с перчатками	Персональная гигиена (плохие привычки, снятие проб пальцами)	Организация рабочего места	Корректное использование цветных разделочных досок во время работы	Рациональное распределение времени на выполнения задания	Точное соблюдение правил инструкции по эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов	Правильная последовательность процесса первичной и тепловой обработки, в соответствии с технологической инструкцией	Навыки работы с продуктами (техника, ведения процесса, технология приготовления)	Применение безопасных методов и приемов работы	Навыки (работа с ножом, приготовление и ведение двойного контроля)	Выбор отделочных полуфабрикатов, украшения, декор	Четкость при работе с нормативно-технологической документацией	Температура подачи, соответствие массы блюда с нормативной документацией	Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов, отпечаток пальцев)	Презентация и визуальное впечатление (цвет сочетание, баланс, композиция)	Определение органолептических показателей (вкус, консистенция, цвет)	Своевременное выявление, предупреждение брака		Сумма баллов	Оценка
1																					
2																					
3																					
4																					
5																					
6																					
7																					
8																					
9																					
10																					
11																					

Аспекты оценивания:

0 баллов – аспект не проявлен;

1 балл – аспект проявлен частично;

2 балла - аспект проявлен полностью

32-27 – 5 (отлично);

26 - 21 – 4 (хорошо);

20-16 – 3 (удовл.)

Менее 16 – 2 (неуд)

Эксперт \_\_\_\_\_ Подпись

Дата: 20

Аттестационный лист  
учебной практики

Обучающийся \_\_\_\_\_

Курс \_\_\_\_\_ Профессия код 16675 повар

Успешно прошёл учебную практику по профессиональному модулю

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

в объеме час с « » по « » 201 г.

в организации ГБПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики

Итоговая оценка по учебной практике \_\_\_\_\_

Дата « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г

Подпись мастера п/о \_\_\_\_\_



## Задания на дифференцированный зачет по учебной практике

### **ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

#### **Инструкция:**

Внимательно прочитайте задания и выполните их.

Вы можете воспользоваться технико-технологическими картами, сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Время выполнения 6 часов

#### **Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться технико-технологическими картами, сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

#### **Задание 1**

1. Организовать рабочее место с подбором посуды, инвентаря, оборудования для приготовления блюда «Крем с курагой, компот из свежих яблок».
2. Приготовить и подать блюда «Крем с курагой», выходом 1/115/30/5 «Компот из свежих яблок», выходом 1/200 на 3 порции, согласно санитарных норм.
3. Произвести оценку качества готовых блюд.

#### **Задание 2**

1. Организовать рабочее место с подбором посуды, инвентаря, оборудования для приготовления блюда «Груша в карамели, компот из свежих яблок».
2. Приготовить и подать блюда «Груша в карамели» выходом 1/100/30/2, «Компот из свежих яблок» выходом 1/200 на 3 порции, согласно санитарных норм.
3. Произвести оценку качества готовых блюд.

#### **Задание 3**

1. Организовать рабочее место с подбором посуды, инвентаря, оборудования для приготовления блюда «Салат фруктовый, кисель молочный густой консистенции».
2. Приготовить и подать блюда «Салат фруктовый» выходом 1/100/50/2, «Кисель молочный густой консистенции» выходом 1/200 на 3 порции, согласно санитарных норм.
3. Произвести оценку качества готовых блюд.

#### **Задание 4**

1. Организовать рабочее место с подбором посуды, инвентаря, оборудования для приготовления блюда «Банан запеченный, соус сливочно-ванильный, какао на молоке».
2. Приготовить и подать блюда «Банан запеченный, соус сливочно-ванильный» выходом 1/300/50/15/3/3, «Какао на молоке» выходом 1/200 на 3 порции, согласно санитарных норм.
3. Произвести оценку качества готовых блюд.

Организация: ГАПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»

Предприятие: учебная кухня ресторана

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1.

Наименование блюда: «Крем с курагой»

Источник: Сборник рецептов 2003г., № рецептуры 680

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или готового изделия (г)	Вес брутто на _ порцию (г)	Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
<b>Крем</b>						<p>Для приготовления крема готовят яично-молочную смесь. Для этого яйца растирают с сахаром, добавляют тонкой стружкой кипяченое горячее молоко и проваривают при температуре 70-80 гр. С на водяной бане. После этого при помешивании вводят подготовленный желатин и добавляют ванилин. Охлажденную сметану взбивают до образования густой пышной массы и при непрерывном помешивании вливают в нее яично-молочную смесь с желатином, добавляют мелко нарезанную вареную курагу, разливают в формочки и охлаждают.</p> <p style="text-align: center;"><b>Подача</b></p> <p>Отпускают крем по 115-125 г на порцию. На десертную охлажденную тарелку выкладывают крем из формочек. Оформляют шоколадным соусом и элементами из темперированного шоколада.</p> <p><b>Температура подачи:</b> 10-12 гр. С</p> <p><b>Срок хранения:</b> 24 ч</p> <p><b>Требования к качеству:</b></p> <p><b>Внешний вид:</b> имеет форму цилиндра</p> <p><b>Консистенция:</b> упругая пористая масса</p> <p><b>Вкус:</b> соответствующий продуктам, входящих в состав</p> <p><b>Цвет:</b> соответствующий продуктам, входящих в состав</p> <p><b>Запах:</b> соответствующий продуктам, входящих в состав</p>
1	Сметана (25%-ной жирности)	28,75	28,75			
2	Сахар	17,25	17,25			
3	Молоко	36,34				
4	Яйца	¼ шт.	9,2			
5	Желатин	2,3	2,3			
6	Курага	9,5				
7.	Ванилин	0,005	0,005			
8.	Вода (для желатина)	18,4	18,4			
	<b>Масса крема</b>			<b>115</b>		
1	Шоколад	5	5	<b>5</b>		
	<b>Соус шоколадный</b>	-	-	<b>30</b>		
1.	Какао- порошок	100	100			
2.	Сахар	200	200			
3.	Молоко сгущенное	455	455			
4.	Ванилин	0,0002	0,0002			
5.	Вода	100	100			
<b>Выход</b>				<b>115/30/5</b>		

Организация: ГАПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»

Предприятие: учебная кухня ресторана

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3.

Наименование блюда: «Груши в карамели» Источник: (интернет ресурс)

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто 1 (г)	Масса нетто 1 (г)	Масса п/ф или готового изделия (г)	Вес брутто на _ порцию (г)	Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
<b>Десерт</b>						<p>Груши очищают, удаляют сердцевину и разрезают вдоль пополам. В небольшую кастрюлю всыпают сахар, нагревают пока сахар не растопится в карамель. Добавляют сливочное масло и перемешивают до однородности. Выкладывают груши в карамель, разрезанной стороной вниз и заливают горячей водой. Вливайте осторожно, жидкость брызгает горячим! Варят груши на медленном огне 5-7 минут, затем переворачивают и варят еще 5-7 минут. Готовность груши на мягкость проверяют, проткнув их кончиком ножа. Готовые груши оставляют в карамели до полного остывания. Остывшие груши можно подавать к мороженому, при желании украсив листочками свежей мяты.</p> <p style="text-align: center;"><b>Подача</b></p> <p>подача в десертной тарелке с соусом, украшенной листочком мяты.</p> <p><b>Температура подачи:</b> 10-14<sup>0</sup>С.</p> <p><b>Срок хранения:</b> 2-3 ч с момента приготовления.</p> <p style="text-align: center;"><b>Требования к качеству</b></p> <p><b>Внешний вид:</b> Груша нарезана дольками (ломтиками), Плоды сохраняют форму, залиты прозрачным сиропом</p> <p><b>Консистенция:</b> мягкая</p> <p><b>Цвет:</b> присущий вареным плодам в сиропе</p> <p><b>Вкус:</b> сладко-кисловатый с хорошо выраженным привкусом плодов</p> <p><b>Запах:</b> груши и карамели</p>
1	Груша конференц	120	90			
2	Сахар	10	10			
3	Масло сливочное	15	15			
4	Вода	75	75			
5	Мята	3	2			
6	Мороженное ванильное			<b>30</b>		
<b>Выход</b>				<b>100/30/2</b>		

Организация: ГАПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»

Предприятие: учебная кухня ресторана

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.

**Наименование блюда: «Салат фруктовый»**

**Источник : интернет ресурс**

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или готового изделия (г)	Вес брутто на _ порцию (г)	Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
<b>Салат фруктовый</b>						<p>Промытые апельсины, очищенные от цедры, груши и яблоки, очищенные от кожицы с удаленным семенным гнездом, нарезают ломтиками.</p> <p>Подготовленные плоды и виноград (без косточек) укладывают слоями в фужер и поливают соусом.</p> <p>Пассерованную на масле муку разводят горячим молоком или молоком с добавлением бульона или воды и варят 7-10 мин. при слабом кипении. Затем кладут сахар, соль, процеживают и доводят до кипения. Добавляют сахар и ванилин, предварительно растворенный в горячей кипяченой воде.</p> <p style="text-align: center;"><b>Подача</b></p> <p>В низкую вазу укладывают по кругу нарезанные плоды, фрукты, сверху украшают дольками, виноградом листьями мяты, поливают фруктовым сиропом.</p> <p><b>Температура подачи</b> – 10° - 14°С</p> <p><b>Сроки реализации и хранения</b> – не более 1 часа</p> <p style="text-align: center;"><b>Требования к качеству</b></p> <p><b>Внешний вид:</b> фрукты равномерно нарезаны, заправлены. Соус равномерно распределен по компонентам салата.</p> <p><b>Консистенция:</b> консистенция фруктов в составе салата плотная</p> <p><b>Цвет:</b> свойственный фруктам, входящим в салат.</p> <p><b>Вкус:</b> соответствует вкусу фруктов, входящих в салат.</p> <p><b>Запах:</b> свежих фруктов и мяты.</p>
1	Апельсины/ мандарины	30/30	20/20			
2	Груши свежие	27	20			
3	Яблоки свежие	29	20			
4	Виноград свежий столовый	21	20			
5	Сок апельсиновый	12	12			
6	Мята	3	2			
	<b>Масса соуса молочного № 583</b>	-	-	<b>50</b>		
7	Молока	40	40			
8	Масло сливочное	2	2			
9	Мука пшеничная	2	2			
10	Сахар	4,8	4,8			
11	Ванилин	0,002	0,002			
<b>Выход</b>				<b>100/50/2</b>		

Организация: ГАПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»

Предприятие: учебная кухня ресторана

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6.

Наименование блюда: «Банан, запеченный со сливочным соусом»

Источник: Сборник рецептур блюд кулинарных изделий 2001 г., Rezeptura №: 167

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или готового изделия (г)	Вес нетто на _ порции (г)	Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
<b>Десерт</b>						<p>На подготовленный лист укладывают банан с кожурой, запекают в духовом шкафу при температуре 220° – 230°С, до черноты. У готового банана аккуратно раскрывают кожицу, поливают соусом сливочно-ванильным и подают с листочками мяты.</p> <p style="text-align: center;"><b>Соус</b></p> <p>В разогретую с маслом емкость добавляют муку, пассеруют, вливают подготовленные сливки, ванилин, в конце добавляют сахарную пудру, доводят до кипения, снимают с огня (если соус густой – корректируют кипяченой водой)</p> <p style="text-align: center;"><b>Подача</b></p> <p>На порционную столовую тарелку укладывают банан, поливают соусом, оформляют веточкой мяты, клюквой</p> <p><b>Температура подачи:</b> 55° С, 14°С</p> <p><b>Сроки реализации и хранения:</b> не более 2 часов</p> <p style="text-align: center;"><b>Требования к качеству</b></p> <p><b>Внешний вид:</b> - кожура черная, банан желтый</p> <p><b>Консистенция</b> – мягкая</p> <p><b>Вкус</b> – сладковатый, с привкусом ванили</p> <p><b>Цвет</b> – светло-желтый</p> <p><b>Запах</b> – банана, мяты и соуса</p>
1	Банан	190	180			
	<b>Соус</b>					
2	Мука	10	10			
3	Масло сливочное	20	20			
4	Ванилин	0,01	0,01			
5	Сахарная пудра	50	50			
6	Сливки 33%	100	100			
7	Мята	4	3			
8	Клюква	3	3			
9	Шоколад	15	15			
<b>Выход с соусом 1 порции</b>			<b>300/50/15/3/3</b>			



Аттестационный лист  
учебной практики

Обучающийся \_\_\_\_\_

Курс \_\_\_\_\_ Профессия 16675 Повар

Успешно прошел учебную практику по профессиональному модулю ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

в объеме \_\_\_\_\_ час с « \_\_\_\_\_ » 201 г. по « \_\_\_\_\_ » 201 г. в организации ГБПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики \_\_\_\_\_

Итоговая оценка по учебной практике \_\_\_\_\_

Дата « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

Подпись мастера п/о \_\_\_\_\_

**ВЕДОМОСТЬ  
дифференцированного зачёта  
по учебной практике**

Профессиональный модуль: \_\_\_\_\_  
Группа: \_\_\_\_\_  
Профессия/Специальность: \_\_\_\_\_  
Дата дифференцированного  
зачёта: \_\_\_\_\_  
Руководитель практики: \_\_\_\_\_

№ п/п	Фамилия и инициалы обучающихся	База практики	Оценка
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			

Руководитель практики: \_\_\_\_\_

Дата: " \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20\_\_  
г.



## **Контрольно-оценочные средства на дифференцированный зачет по производственной практике**

ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

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

ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Форма промежуточной аттестации по производственной практике – дифференцированный зачет. Обучающиеся допускаются к сдаче зачета при условии выполнения всех видов работ на практике, предусмотренных рабочей программой и календарно-тематическим планом, и своевременного представления следующих документов:

- положительного аттестационного листа по практике об уровне освоения профессиональных компетенций за подписью руководителей практики от организации прохождения практики и образовательной организации;
- положительной характеристики организации прохождения практики обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики;
- дневника практики;
- отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Показатели оценки качества прохождения практики при промежуточной аттестации:

- оформления дневника практики (вместе с приложениями) в соответствии с требованиями;
- оценка в аттестационном листе уровня освоения профессиональных компетенций при выполнении работ на практике;
- запись в характеристике об освоении общих компетенций при выполнении работ на производственной практике;
- выполнение заданий промежуточной аттестации на предприятии прохождения практики;
- количество и полнота правильных устных ответов на контрольные вопросы во время промежуточной аттестации.

Дифференцированный зачет по практике ставится при положительных оценках по всем выше перечисленным показателям.

Требования к предоставлению материалов о результатах прохождения практики

Аттестационный лист (приложение 1)

В аттестационном листе по практике руководитель практики от организации прохождения практики оценивает уровень освоения профессиональных компетенций при выполнении различных видов работ, предусмотренных рабочей программой практики и календарно-тематическим планом. Подпись руководителя практики от организации заверяется печатью организации. Аттестационный лист по практике должен быть дополнительно подписан руководителем практики от образовательной организации.

Характеристика по итогам прохождения практики (приложение 2)

В характеристике по итогам прохождения практики руководитель практики от организации прохождения практики подтверждает освоение обучающимися общих компетенций при выполнении различных видов работ, предусмотренных рабочей программой профессионального модуля и календарно-тематическим планом.

Дневник практики

Дневник практики оформляется в соответствии с принятым макетом и заверяется руководителем практики от организации прохождения практики и от образовательной организации.

**Задания на дифференцированный зачет по производственной практике**

**ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание и выполните предложенные задания.

Вы можете воспользоваться технико-технологическими картами, сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

### **Задание 1**

1. Организация рабочего места с подбором посуды, инвентаря, оборудования для приготовления блюда «Суп-пюре из разных овощей с гренками».
2. Приготовление блюда «Суп-пюре из разных овощей с гренками», выходом 1/300/15/30 на 3 порции, согласно санитарных норм.
3. Оценка качества готового блюда.

### **Задание 2**

1. Организация рабочего места с подбором посуды, инвентаря, оборудования для приготовления блюда «Креветки тушеные в сметанном соусе с томатом, макароны отварные».
2. Приготовление блюда «Креветки тушеные в сметанном соусе с томатом, макароны отварные», выходом 1/ 50/150/50/2/5/5 на 3 порции, согласно санитарных норм.
3. Оценка качества готового блюда.

### **Задание 3**

1. Организация рабочего места с подбором посуды, инвентаря, оборудования для приготовления блюда «Блинчики, фаршированные творогом со сметаной».
2. Приготовление блюда «Блинчики, фаршированные творогом со сметаной», выходом 1/250/30 на 3 порции, согласно санитарных норм
3. Оценка качества готового блюда.

### **Задание 4**

1. Организация рабочего места с подбором посуды, инвентаря, оборудования для приготовления блюда «Рыба по-ленинградски».
2. Приготовления блюда «Рыба по-ленинградски», выходом 1/125/150/40 на 3 порции, согласно санитарных норм.
3. Оценка качества готового блюда.

Организация: ГАПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»

Предприятие: учебная кухня ресторана

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1**

Наименование блюда: «Гренки с сыром»

Источник: Сборник рецептов блюд кулинарных изделий 2016 г., № рецептуры 830

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или готового изделия (г)	Вес нетто на ___ порции (г)	Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
<b>Гренки с сыром</b>						<p>Пшеничный хлеб очищают от корок, нарезают тонкими ломтиками или прямоугольной формы (4х6см) толщиной 0,5 см, кладут на кондитерский лист, посыпают тертым сыром, сбрызгивают растопленным маслом и поджаривают в жарочном шкафу. Т при температуре 220° - 240°С 5-7 минут.</p> <p>Подача</p> <p>При отпуске гренки кладут на пирожковую тарелку, оформленную гофрированной салфеткой и подают к первому блюду.</p> <p><b>Температура подачи:</b> 65° С</p> <p><b>Сроки реализации и хранения:</b> 2 часа</p> <p><b>Требования к качеству</b></p> <p>Внешний вид: форма сохранена, равномерный колер</p> <p>Консистенция: хрустящая</p> <p>Цвет: желтый</p> <p>Вкус и запах: в меру острый</p>
1	Хлеб пшеничный	277	233			
2	Сыр твердый	88	70			
3	Масло сливочное	23	23			
<b>Выход</b>		-	-	<b>100</b>		

Организация: ГАПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»

Предприятие: учебная кухня ресторана

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2**

Наименование блюда: «Суп - пюре из разных овощей»

Источник: Сборник рецептов блюд кулинарных изделий 2016 г., № рецептуры 186

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или готового изделия (г)	Вес нетто на _ порции (г)	Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
1.	Капуста свежая белокочанная	100	80			<p>Лук шинкуют и пассеруют при температуре 110° – 120° С, без образования поджаристой корочки. Картофель нарезают на части и варят при температуре 98° – 100°С отдельно. Морковь нарезают соломкой, складывают в посуду, заливают на 1/3 бульоном припускают до полуготовности, затем кладут капусту белокочанную, пассерованный лук и припускают до готовности. В конце припускания добавляют зеленый горошек и вареный картофель. Припущенные овощи, протирают, разводят бульоном до консистенции супа, кладут соль, перец и проваривают. Готовый суп заправляют сливками и сливочным маслом.</p> <p><b>Подача</b></p> <p>При отпуске в подогретую столовую порционную тарелку наливают суп, кладут сливочное масло непосредственно перед подачей, отдельно на пирожковой тарелке гренки.</p> <p><b>Температура подачи:</b> 65° С.</p> <p><b>Сроки реализации и хранения:</b> 2 часа</p> <p><b>Требования к качеству</b></p> <p><b>Внешний вид:</b> однородная масса, без комков.</p> <p><b>Консистенция:</b> нежная, кусочки овощей находятся во взвешенном состоянии.</p> <p><b>Цвет:</b> оливковый или соответствующий продукту, из которого он приготовлен.</p> <p><b>Вкус и запах:</b> в меру соленый, с ароматом пассерованных овощей</p>
2.	Капуста брокколи (свежемороженая)	100	80			
3.	Картофель	120	90			
4.	Морковь	75	60			
5.	Лук репчатый	48	40			
6.	Горошек зеленый (свежемороженный)	77	50			
7.	Мука пшеничная (в/с)	20	20			
8.	Масло сливочное	30	30			
9.	Сливки 33%	150	150			
10.	Перец черный молотый	0,010	0,010			
11.	Лавровый лист	0,04	0,04			
12.	Соль	6	6			
13.	Вода	750	750			
14.	Гренки № 830	-	-	<b>100</b>		
15.	Зелень	6	4			
<b>Выход</b>		-	-	<b>1000/100</b>		

Организация: ГАПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»

Предприятие: учебная кухня ресторана

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3.

Наименование блюда: «Соус, сметанный с томатом»

Источник: Сборник рецептов блюд кулинарных изделий 2016 г., № рецептуры 587

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или готового изделия (г)	Вес нетто на 3 порции (г)	Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
1	Сметана	25	25			<p>Приготавливают белую сухую или жировую пассеровку и разводят её горячим бульоном. Сметану доводят до кипения, соединяют с полученным белым соусом, размешивают, заправляют солью (перцем для некоторых блюд) и проваривают 3–5 мин. Соус процеживают. Репчатый лук мелко рубят, пассеруют до полной готовности, соединяют с томатным пюре и продолжают пассеровать ещё 5–7 мин. В приготовленный сметанный соус, вводят пассерованный лук с томатом, перемешивают и дают прокипеть.</p> <p><b>Подача</b></p> <p>Соус подают к тефтелям, голубцам, изделиям из мясной котлетной массы.</p> <p><b>Температура подачи:</b> не ниже 65°C.</p> <p><b>Срок хранения:</b> не более 3 часов с момента приготовления.</p> <p><b>Требования к качеству:</b></p> <p><b>Внешний вид:</b> однородная масса, без комочков неразварившейся муки, пленки и всплывшего жира</p> <p><b>Консистенция:</b> вязкая, полужидкая, эластичная</p> <p><b>Цвет:</b> светло-коричневый.</p> <p><b>Вкус:</b> продуктов, входящих в соус, умеренно соленый</p> <p><b>Запах:</b> сметаны с томатом и продуктов, входящих в соус</p>
2	Мука пшеничная	7,5	7,5			
3	Вода или бульон	75	75			
4	Лук репчатый	35,7	30			
5	Томатная паста	10	10			
6	Масло сливочное	5	5			
7	Соль	0,8	0,8			
<b>Выход</b>				<b>100</b>		

Организация: ГАПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»

Предприятие: учебная кухня ресторана

#### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.

Наименование блюда: «Блинчики, фаршированные творогом со сметаной»

Источник: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 2016г., № рецептуры №: 769, 770

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или готового изделия (г)	Вес нетто на _ порций (г)	Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
<b>Блинчики, фаршированные творогом со сметаной</b>						<p>Приготовление теста: яйца соль, сахар, перемешивают, добавляют холодное молоко половину от нормы закладки, всыпают муку и взбивают до получения однородной массы, постепенно добавляя оставшееся молоко. При образовании комков процеживают.</p> <p>Выпекание блинчиков: сковороду прогреть, смазать маслом и налить тесто распределяя по сковороде (диаметром 24-26 см.). Обжаривая с одной стороны до колера, после чего блинчики снимают и охлаждают.</p> <p>Приготовление начинки: творог перетирают, добавляют сахар, яйца и перемешивают. Фарширование блинчиков: на поджаренную сторону блинчиков кладут фарш, заворачивают в виде конвертиков, обжаривают с обеих сторон на разогретых с жиром сковородах до образования румяной корочки и ставят в жарочный шкаф на 5-6 минут.</p> <p><b>Подача:</b> по 2 шт. на порцию, со сметаной.</p> <p><b>Температура подачи:</b> не ниже 65 °С.</p> <p><b>Срок реализации:</b> не более трех часов с момента приготовления.</p> <p><b>Требование к качеству</b></p> <p><b>Внешний вид:</b> Изделия должны быть хорошо пропеченными, мелкопористыми, равномерной толщины, без подсохших краев. Диаметр 24-26 см. Поверхность - имеет равномерный золотистый колер. Поверхность – румяная, форма – круглая, правильная.</p> <p><b>Цвет:</b> блинчиков светло-коричневый, с золотистым колером; фарш - белый с желтоватым. оттенком</p> <p><b>Вкус:</b> приятный, соответствующий творогу.</p> <p><b>Запах:</b> приятный, соответствующий творогу.</p>
1	Мука пшеничная	50	50			
2	Молоко	125	125			
3	Яйца	1/4	10			
4	Сахар	10	10			
5	Соль	0,1	0,1			
6	Масло растительное	16	16			
	<b>Масса полуфабриката блинчиков</b>	-	-	<b>185</b>		
7	Творог	89	80			
8	Сахар	10	10			
9	Яйцо	1/20	3			
	<b>Масса полуфабриката</b>			<b>278</b>		
10	Масло сливочное	10	10			
	Масса жареных блинчиков с фаршем	-	-	<b>250</b>		
11	Сметана	30	30			
	<b>Выход со сметаной</b>	-	-	<b>250/30</b>		

						<b>Консистенция:</b> нежная, однородная прямоугольная оттенком.
--	--	--	--	--	--	---

Организация: ГАПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»

Предприятие: учебная кухня ресторана

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5.

Наименование блюда: «Макаронные изделия отварные»

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 2016г., № рецептуры 299

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или готового изделия (г)	Вес нетто на _ порцию (г)	Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
						<p>В посуду с кипящей подсоленной водой засыпают макаронные изделия и варят до размягчения при умеренном кипении, периодически помешивая, чтобы не допускать прилипания их ко дну посуды. Сваренные макаронные изделия откидывают на дуршлаг, перекладывают в посуду и заправляют маслом, перемешивают, чтобы они не склеились и не образовались комки.</p> <p><b>Подача</b> При отпуске горячие макаронные изделия кладут на столовую порционную тарелку и поливают растопленным маслом сливочным.</p> <p><b>Температура подачи</b> – 65°C</p> <p><b>Реализация и сроки хранения</b> – 2 часа</p> <p><b>Требования к качеству</b> <b>Внешний вид:</b> отварные макаронные изделия легко отделяются друг от друга и сохраняют свою форму <b>Консистенция:</b> мягкая, не разварившаяся <b>Цвет:</b> белый <b>Вкус:</b> в меру соленый <b>Запах:</b> свойственный макаронным изделиям, без запаха затхлости</p>
1	Макаронные изделия	50	50			
2	Соль	3	3			
3	Масло сливочное	7	7			
<b>Выход</b>				<b>150</b>		

Организация: ГАПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»

Предприятие: учебная кухня ресторана

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6.

Наименование блюда: «Креветки, запеченные под молочным соусом»

Источник: Сборник рецептур блюд кулинарных изделий 2016 г., № рецептуры 394

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или готового изделия (г)	Вес нетто на порции (г)	Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
1	Креветки сыромороженные неразделенные (целые)	208	208			<p>Подготовленные креветки опускают в кипящую соленую воду с добавлением перца черного горошком, лаврового листа, перемешивают и варят в течение 5 минут. Готовые креветки всплывают на поверхность. Все это заливают сметанным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают растопленным сливочным маслом и запекают в жарочном шкафу в течение 5 минут.</p> <p style="text-align: center;"><b>Подача</b></p> <p>Авторская подача блюда  <b>Температура подачи:</b> 65С  <b>Срок хранения:</b> не более 20 минут  <b>Требования к качеству</b>  <b>Внешний вид:</b> блюдо сохранило форму, на поверхности – светло-румяная корочка  <b>Консистенция:</b> мягкая, креветки – немного упругие  <b>Вкус:</b> свойственно данному блюду, в меру соленый, с привкусом креветок и сыра  <b>Цвет:</b> нежно розовый, на разрезе – от розового до бледно-розового  <b>Запах:</b> с ароматом креветок и запеченного сыра</p>
2	Вода	700	700			
3	Соль	10	10			
4	Перец горошком	0,01	0,01			
5	Лавровый лист	0,01	0,01			
6	<b>Масса креветок отварных, разделенных на мякоть</b>			<b>50</b>		
7	Гарнир	-	-	<b>150</b>		
8	Соус сметанный с томатом	-	-	<b>50</b>		
9	Сыр твердых сортов	15	15			
10	Масло сливочное	5	5			
	<b>Масса полуфабриката</b>	-	-	<b>200</b>		
12	Зелень	3	2			
13	Лимон	5	5			
14	Оливки без косточек	5	5			
<b>Выход</b>				<b>50/150/50/2/5/5</b>		



Организация: ГАПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»

Предприятие: учебная кухня ресторана

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7.

Наименование блюда :«**Рыба, жареная с луком по-ленинградски**»»

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 2016г., № рецептуры 347

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или готового изделия (г)	Вес нетто на 3 порцию (г)	Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
<b>Рыба, жареная с луком по-ленинградски</b>						
1	Треска	194	149			<p>Филе рыбы с кожей и реберными костями нарезают на порционные куски, посыпают солью, перцем, панируют в муке и жарят с обеих сторон, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу.</p> <p><b>Лук фри:</b> репчатый лук очищают, промывают, нарезают кольцами, панируют в муке и жарят во фритюре до золотистого цвета.</p> <p><b>Картофель</b> варят в кожице, охлаждают, очищают, нарезают кружочками и обжаривают с обеих сторон до золотистой корочки.</p> <p><b>Подача:</b> При отпуске жареную рыбу укладывают на порционную сковороду в середину, вокруг рыбы укладывают – жареный картофель кружочками, а на рыбу сверху кладут кольца лука жареного во фритюре</p> <p><b>Требование к качеству:</b> <b>Внешний вид:</b> Рыба должна сохранить свою форму в процессе приготовления, быть поджарена до золотистой корочки и полита собственным жиром. Изделия не подгоревшие, не пересоленные. <b>Консистенция:</b> мягкая, сочная, мясо легко отделяется от костей. <b>Вкус:</b> рыбы специфический, без постороннего <u>привкуса</u>. <b>Запах:</b> рыбы и жира.</p>
2	Мука пшеничная	7	7			
3	Масло растительное	8	8			
	<b>Масса рыбы жареной:</b>			<b>125</b>		
	<b>Лук жареный во фритюре № 783</b>					
4	Лук репчатый	134	113			
5	Мука пшеничная	2	2			
6	Масло растительное	5	5			
	<b>Масса готового лука фри:</b>			<b>40</b>		
	<b>Гарнир № 761</b>					
7	Картофель	290	217			
8	Масло растительное	15	15			
	<b>Масса готового картофеля:</b>			<b>150</b>		
<b>Выход</b>				<b>125/150/40</b>		

**Оценочный лист дифференцированного зачета попроизводственной практике с учетом  
WSR по компетенции 34 Поварское дело**

**ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

43.01.09 Повар, кондитер

Ф.И.О. эксперт: \_\_\_\_\_

№ п\п	ФИО экзаменуемого	Объективные аспекты оценивания работы					Субъективные аспекты оценивания работы						Объективные аспекты оценивания результата работы		Субъективные аспекты оценивания результата работы		Итоговое			
		Персональная гигиена рук, спецодежды, работа с перчатками	Персональная гигиена (плохие привычки, снятие проб пальцами)	Организация рабочего места	корректное использование цветных разделочных досок во время работы	Рациональное распределение времени на выполнения задания	Точное соблюдение правил инструкции по эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов	Правильная последовательность процесса первичной и тепловой обработки, в соответствии с технологической инструкцией	Навыки работы с продуктами (техника, ведения процесса, технология приготовления)	Применение безопасных методов и приемов работы	Навыки (работа с ножом, приготовление и ведение двойного контроля)	Выбор отделочных полуфабрикатов, украшения, декор	Четкость при работе с нормативно-технологической документацией	Температура подачи, соответствие массы блюда с нормативной документацией	Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов, отпечаток пальцев)	Презентация и визуальное впечатление (цвет сочетание, баланс, композиция)		Определение органолептических показателей (вкус, консистенция, цвет)	Своевременное выявление, предупреждение брака	Сумма баллов
1																				
2																				
3																				
4																				
5																				
6																				
7																				
8																				
9																				
10																				
11																				

Аспекты оценивания:

- 0 баллов – аспект не проявлен;
- 1 балл – аспект проявлен частично;
- 2 балла - аспект проявлен полностью
- 32-27 – 5 (отлично);
- 26 - 21 – 4 (хорошо);
- 20-16 – 3 (удовл.)
- Менее 16 – 2 (неуд)

Эксперт \_\_\_\_\_ Подпись

Дата: 20

Аттестационный лист  
производственной практики

Обучающийся \_\_\_\_\_  
курс \_\_\_\_\_ профессия 16675 повар

Успешно прошел производственную практику по профессиональному модулю ПМ 02.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

в объеме \_\_\_ часов с « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ по « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 г.

в организации \_\_\_\_\_

Виды и качество выполнения работ:

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение отваров разнообразного ассортимента	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики

Итоговая оценка по производственной практике \_\_\_\_\_

Дата « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ г

Печать и подпись работодателя \_\_\_\_\_

## **Задания на дифференцированный зачет по производственной практике**

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

#### **Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание и выполните предложенные задания.

Вы можете воспользоваться технико-технологическими картами, сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

#### **Задание 1**

1. Организация рабочего места с подбором посуды, инвентаря, оборудования для приготовления блюда закуска «Профитроли с начинкой».
2. Приготовление блюда закуска «Профитроли с начинкой», выходом 1/200/100/3 на 2 укуса, согласно санитарных норм.
3. Оцените качество приготовленного блюда.

#### **Задание 2**

1. Организация рабочего места с подбором посуды, инвентаря, оборудования для приготовления блюда «Рулет из птицы, соус брусничный, чипс ажурный».
2. Приготовление блюда «Рулет из птицы, соус брусничный, чипс ажурный», выходом 1/150/50/10 на 3 порции, согласно санитарных норм.
3. Оцените качество приготовленного блюда.

#### **Задание 3**

1. Организация рабочего места с подбором посуды, инвентаря, оборудования для приготовления блюда «Салат из морепродуктов».
2. Приготовление блюда «Салат из морепродуктов», выходом 1/180/10/2 на 3 порции, согласно санитарных норм.
3. Оцените качество приготовленного блюда.

#### **Задание 4**

1. Организация рабочего места с подбором посуды, инвентаря, оборудования для приготовления блюда «Рулетики из рыбы, соус майонез с каперсами».
2. Приготовление блюда «Рулетики из рыбы, соус майонез с каперсами», выходом 1/130/50/20 на 3 порции, согласно санитарных норм.
3. Оцените качество приготовленного блюда.

#### **Задание 5**

1. Организация рабочего места с подбором посуды, инвентаря, оборудования для приготовления блюда «Бургер с бифштексом натуральным рубленным».
2. Приготовление блюда «Бургер с бифштексом натуральным рубленным» выходом 1/70/100/5/10/10/20/20 на 3 порции, согласно санитарных норм.
3. Оцените качество приготовленного блюда.

Организация: ГАПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»

Предприятие: учебная кухня ресторана

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1.

**Наименование блюда: «Профитроли с начинкой»**

**Источник:** Сборник рецептов по производству мучных кондитерских изделий, Москва, 1999г, № рецептуры 15

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или готового изделия (г)	Вес брутто на _ порцию (г)	Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
<b>Заварной п/ф</b>						<p>В воду добавляют масло, доводят до кипения, всыпают муку и проваривают при перемешивании 5-6 минут. Тесто охлаждают до 60-70°C и постепенно вводят сырые яйца, тщательно вымешивая до получения однородной массы. Готовое тесто должно быть равномерно перемешанным, без комочков. Тесто вымешивают в течение 15-20 мин.</p> <p>Заварное тесто отсаживают из кондитерского мешка на смазанный маргарином лист в виде мелких шариков диаметром 1 см и выпекают при температуре 180-200°C в течение 30-35 минут. Наполняют различными начинками.</p> <p><b>Подача</b> При подаче оформляют дольками помидора черри. <b>Температура подачи</b> – 10° - 12°C <b>Реализация и сроки хранения</b> – в течение 24 часов <b>Требования к качеству</b> <b>Внешний вид:</b> выпеченные мелкие шарики (диаметром 1 см) из заварного теста, на поверхности могут быть небольшие, но не сквозные трещины, <b>Цвет:</b> корочка светло-коричневого цвета <b>Вкус и запах:</b> соответственный выпеченному заварному тесту, без посторонних привкуса и запаха <b>Консистенция:</b> пористая</p>
1	Мука пшеничная	70	70			
2	Масло сливочное (маргарин)	65	65			
3	Меланж	4шт	160			
4	Соль	0,12	0,12			
5	Вода	70	70			
	<b>Масса заварного п/ф</b>			<b>200</b>		
	<b>Начинка</b>			<b>100</b>		
1.	Слабосоленая рыба	65	50			
2.	Масло сливочное	50	50			
3.	Зелень	4	3			
	<b>Выход</b>			<b>200/100/3</b>		

Организация: ГАПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»  
 Предприятие: учебная кухня ресторана

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2.

#### Наименование блюда: «Салат из морепродуктов»

Источник: интернет ресурс

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или готового изделия (г)	Вес брутто _ порцию (г)	Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
<b>Салат из морепродуктов</b>						<p>Овощи, листья салата и рукколы подвергают первичной холодной обработке. Перец болгарский нарезают соломкой или средними кубиками, помидоры черри нарезают на пополам. Подготовленные кальмары нарезают брусочком или кубиками, яйцо нарезают на дольки.</p> <p style="text-align: center;"><b>Подача:</b></p> <p>На подготовленную закусочную или мелкую столовую тарелку кладут рваные листья салата, подготовленные креветки и кальмары, укладывают слоями, добавляют помидоры черри, яйцо, листья рукколы, поливают салатной заправкой.</p> <p><b>Температура подачи</b> – 10° - 12°С</p> <p><b>Сроки реализации и хранения</b> – не более 1 часа</p> <p style="text-align: center;"><b>Требования к качеству</b></p> <p><b>Внешний вид:</b> аккуратно и красиво уложены, форма нарезки продуктов сохранена.</p> <p><b>Консистенция:</b> овощей - упругая, зелень свежая, не увядшая.</p> <p><b>Вкус:</b> соответствует набору входящих продуктов.</p> <p><b>Запах:</b> соответствует набору входящих продуктов</p>
1	Кальмары	55	35			
2	Креветки розовые	55	35			
3	Помидоры черри	50	45			
4	Яйца	1/2 шт	20			
5	Листья салата	20	15			
6	Листья рукколы	17	15			
7	Перец болгарский	30	25			
8	Зелень петрушки	3	2			
9	Масло растительное	10	10			
10	Сок лимона	5	5			
11	Сахар	3	3			
12	Соль	1	1			
13	Перец черный молотый	0,02	0,02			
<b>Выход</b>				<b>180/10/2</b>		

Организация: ГАПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»

Предприятие: учебная кухня ресторана

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3.

**Наименование блюда: холодная закуска «Рулет из птицы»**

**Источник:** интернет ресурс

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или готового изделия (г)	Вес брутто на _ порции (г)	Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
<b>Рулет из птицы</b>						<p>Чернослив и курагу перебирают, промывают, обсушивают. Нарезают на 2-4 части.</p> <p>Филе курицы, разделяют на 2 части. Выкладывают на доску, накрывают пленкой, отбивают в пласт толщиной 5-6 мм, приправляют солью, молотым черным перцем, сбрызгивают лимонным соком, посыпают желатином. На пласт отбитого куриного мяса выкладывают творожный сыр, нарезанный чернослив или курагу. Заворачивают рулет при помощи пищевой пленки. Рулет заворачивают в пищевую пленку, уплотняют. Рулет выпекают в пароконвектомате при 170 °С 25-30 мин.</p> <p><b>Подача:</b> Подают на тарелке</p> <p><b>Температура подачи: 10-14° С,</b></p> <p><b>Срок хранения 2 часа</b></p> <p><b>Требования к качеству:</b></p> <p><b>Внешний вид:</b> Рулет без трещин и дефектов. Поверхность без следов заветривания, термическая обработка равномерная, форма аккуратная, ровная.</p> <p><b>Консистенция:</b> рулет сочный, мягкий</p> <p><b>Цвет:</b> золотистый.</p> <p><b>Вкус и запах:</b> соответствуют данному виду мяса, , в меру солёный, без посторонних примесей и порочащих признаков.</p>
1	Курица филе	90	72			
2	Творожный сыр	44	44			
3	Курага	30	25			
4	Чернослив	30	25			
5	Перец белый молотый	0,02	0,02			
6	Соль	4	4			
7	Желатин рассыпчатый	2	2			
8	Лимон	10	10			
	<b>Масса рулета п/ф</b>	-	-	<b>180</b>		
	<b>Чипс ажурный</b>			<b>10</b>		
	<b>Соус брусничный</b>			<b>50</b>		
	<b>Выход</b>	-	-	<b>150/50/10</b>		





Организация: ГАПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»

Предприятие: учебная кухня ресторана

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5.

**Наименование блюда:** «Бургер с бифштексом натуральным рубленным »

**Источник:** Сборник рецептов блюд кулинарных изделий 2016 г., № рецептуры 462

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или готового изделия (г)	Вес нетто на _порцию (г)	Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
1	Говядина (котлетное мясо)	109	80			<p>В измельченное мясо добавляют свиной шпик, нарезанный кубиками(5× 5 мм), соль, специи, воду или молоко, вымешивают, разделяют в виде биточков (приплюснуто-округлая форма толщиной 2см) по 1 шт. на порцию. Подготовленный п/ф укладывают на разогретую с жиром сковороду, обжаривают при температуре 120° – 140° С, с двух сторон и ставят в жарочный шкаф на 5-7 мин.</p> <p style="text-align: center;"><b>Подача</b></p> <p>На столовую порционную, предварительно прогретую тарелку, укладывают гарнир, рядом - бифштекс, поливают его мясным соком, сверху на бифштекс кладут зеленое масло.</p> <p><b>Температура подачи:</b>65°С.</p> <p><b>Сроки реализации и хранения:</b> хранят около 30минут</p> <p style="text-align: center;"><b>Требования к качеству</b></p> <p><b>Внешний вид:</b> приплюснуто-округлая форма, румяная корочка, поверхность и края ровные, без трещин</p> <p><b>Консистенция:</b> сочная однородная, без грубой соединительной ткани и сухожилий.</p> <p><b>Цвет:</b> на разрезе серый, поверхность – темно-коричневая</p> <p><b>Вкус:</b> в меру соленый.</p> <p><b>Запах:</b> жареного мяса, специй.</p>
2	Шпик	12,5	12			
3	Молоко	6,76	6,76			
5	Перец черный молотый	0,04	0,04			
6	Соль	1,2	1,2			
7	<b>Масса полуфабриката</b>	-	-	<b>100</b>		
8	Масло растительное	10	10			
9	<b>Масса жареного бифштекса</b>	-	-	<b>70</b>		
	<b>Лист салата</b>	<b>5</b>	<b>5</b>			
	<b>Булочка школьная</b>	-	-	<b>100</b>		
10	Майонез	20	10			
11	Сыр	12	10			
12	Огурцы свежие	25	20			
13	Помидоры свежие	25	20			
<b>Выход</b>			<b>70/100/5/10/10/20/20</b>			



**Оценочный лист дифференцированного зачета попроизводственной практике с учетом  
WSR по компетенции 34 Поварское дело**

**ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  
разнообразногоассортимента**

43.01.09 Повар, кондитер

Ф.И.О. эксперт: \_\_\_\_\_

№ п\п	ФИО экзаменуемого	Объективные аспекты оценивания работы					Субъективные аспекты оценивания работы						Объективные аспекты оценивания результата работы		Субъективные аспекты оценивания результата работы		Итоговое			
		Персональная гигиена рук, спецодежды, работа с перчатками	Персональная гигиена (плохие привычки, снятие проб пальцами)	Организация рабочего места	корректное использование цветных разделочных досок во время работы	Рациональное распределение времени на выполнения задания	Точное соблюдение правил инструкции по эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов	Правильная последовательность процесса первичной и тепловой обработки, в соответствии с технологической инструкцией	Навыки работы с продуктами (техника, ведения процесса, технология приготовления)	Применение безопасных методов и приемов работы	Навыки (работа с ножом, приготовление и ведение двойного контроля)	Выбор отделочных полуфабрикатов, украшения, декор	Четкость при работе с нормативно-технологической документацией	Температура подачи, соответствие массы блюда с нормативной документацией	Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов, отпечатков пальцев)	Презентация и визуальное впечатление (цвет сочетание, баланс, композиция)		Определение органолептических показателей (вкус, консистенция, цвет)	Своевременное выявление, предупреждение брака	Сумма баллов
1																				
2																				
3																				
4																				
5																				
6																				
7																				
8																				
9																				
10																				
11																				

Аспекты оценивания:

- 0 баллов – аспект не проявлен;
- 1 балл – аспект проявлен частично;
- 2 балла - аспект проявлен полностью
- 32-27 – 5 (отлично);
- 26 - 21 – 4 (хорошо);
- 20-16 – 3 (удовл.)
- Менее 16 – 2 (неуд)

Эксперт \_\_\_\_\_ Подпись

Дата: \_\_\_\_\_ 20

Аттестационный лист  
производственной практики

Обучающийся \_\_\_\_\_  
курс \_\_\_\_\_ профессия повар

Успешно прошел производственную практику по профессиональному модулю ПМ 03.  
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных  
изделий, закусок разнообразного ассортимента

в объеме \_\_\_\_\_ час с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201 г.  
в организации \_\_\_\_\_

Виды и качество выполнения работ:

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики \_\_\_\_\_

Итоговая оценка по производственной практике \_\_\_\_\_

Дата «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г

Печать и подпись работодателя \_\_\_\_\_

## **Задания на дифференцированный зачет по производственной практике**

### **ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

#### **Инструкция:**

Внимательно прочитайте задания и выполните их.

Вы можете воспользоваться технико-технологическими картами, сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Время выполнения 6 часов

#### **Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться технико-технологическими картами, сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

#### **Задание 1**

4. Организовать рабочее место с подбором посуды, инвентаря, оборудования для приготовления блюда закуска «Груша в слоеном тесте, соус сливочно-ванильный, какао на молоке».
5. Приготовить и подать блюда «Груша в слоеном тесте, соус сливочно-ванильный выходом 1/200/50/10, «Какао на молоке» выходом 1/200 на 3 порции, согласно санитарных норм.
6. Произвести оценку качества готовых блюд.

#### **Задание 2**

4. Организовать рабочее место с подбором посуды, инвентаря, оборудования для приготовления блюда «Яблоки, запеченные с творогом, кисель из клюквы».
5. Приготовить и подать блюда «Яблоки, запеченные с творогом выходом 1/150/45/2, «Кисель из клюквы» выходом 1/200 на 3 порции, согласно санитарных норм.
6. Произвести оценку качества готовых блюд.

#### **Задание 3**

4. Организовать рабочее место с подбором посуды, инвентаря, оборудования для приготовления блюда «Яблоки в тесте жареные, соус абрикосовый, смузи из свежих ягод».
5. Приготовить и подать блюда «Яблоки в тесте жареные, соус абрикосовый выходом 1/130/50/5, «Смузи из свежих ягод» выходом 1/200 на 3 порции, согласно санитарных норм.
6. Произвести оценку качества готовых блюд.

#### **Задание 4**

4. Организовать рабочее место с подбором посуды, инвентаря, оборудования для приготовления блюда «Желе из плодов или ягод свежих, с тертым шоколадом и взбитыми сливками, компот из сухофруктов».
5. Приготовить и подать блюда «Желе из плодов или ягод свежих, с тертым шоколадом и взбитыми сливками» выходом 1/200/50/10/1, «Компот из сухофруктов» выходом 1/200 на 3 порции, согласно санитарных норм.
6. Произвести оценку качества готовых блюд.

**Оценочный лист дифференцированного зачета попроизводственной практике с учетом  
WSR по компетенции 34 Поварское дело**

**ПМ. 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков  
разнообразного ассортимента» 3.01.09 Повар, кондитер**

Ф.И.О. : \_\_\_\_\_

№ п\п	ФИО экзаменуемого	Объективные аспекты оценивания работы					Субъективные аспекты оценивания работы					Объективные аспекты оценивания результата работы		Субъективные аспекты оценивания результата работы		Итоговое			
		Персональная гигиена рук, спецодежды, работа с перчатками	Персональная гигиена (плохие привычки, снятие проб пальцами)	Организация рабочего места	корректное использование цветных разделочных досок во время работы	Рациональное распределение времени на выполнения задания	Точное соблюдение правил инструкции по эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов	Правильная последовательность процесса первичной и тепловой обработки, в соответствии с технологической инструкцией	Навыки работы с продуктами (техника, ведения процесса, технология приготовления)	Применение безопасных методов и приемов работы	Навыки (работа с ножом, приготовление и ведение двойного контроля)	Выбор отделочных полуфабрикатов, украшения, декор	Четкость при работе с нормативно-технологической документацией	Температура подачи, соответствие массы блюда с нормативной документацией	Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов, отпечатков пальцев)		Презентация и визуальное впечатление (цвет сочетание, баланс, композиция)	Определение органолептических показателей (вкус, консистенция, цвет)	Своевременное выявление, предупреждение брака
1																			
2																			
3																			
4																			
5																			
6																			
7																			
8																			
9																			
10																			
11																			

Аспекты оценивания:

- 0 баллов – аспект не проявлен;
- 1 балл – аспект проявлен частично;
- 2 балла - аспект проявлен полностью
- 32-27 – 5 (отлично);
- 26 - 21 – 4 (хорошо);
- 20-16 – 3 (удовл.)
- Менее 16 – 2 (неуд)

Эксперт \_\_\_\_\_ Подпись

Дата: 2

Аттестационный лист  
производственной практики

Обучающийся \_\_\_\_\_

курс \_\_\_\_\_ профессия 16675 повар

Успешно прошел производственную практику по профессиональному модулю ПМ. 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» в объеме \_\_\_\_\_ час с « \_\_\_\_\_ » по « \_\_\_\_\_ » 201 г.

в организации \_\_\_\_\_

Виды и качество выполненных работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики \_\_\_\_\_

Итоговая оценка по производственной практике \_\_\_\_\_

Дата « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г

Печать и подпись работодателя \_\_\_\_\_

**ВЕДОМОСТЬ  
дифференцированного зачёта  
по производственной практике**

Профессиональный модуль: \_\_\_\_\_  
Группа: \_\_\_\_\_  
Профессия/Специальность: \_\_\_\_\_  
Дата дифференцированного зачёта: \_\_\_\_\_  
Руководитель практики: \_\_\_\_\_

№ п/п	Фамилия и инициалы обучающихся	База практики	Оценка
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			

Руководитель практики: \_\_\_\_\_

Дата: " \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20\_\_  
г.