

Министерство образования и науки Мурманской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Мурманской области
«Оленегорский горнопромышленный колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
по учебно-производственной работе
_____ Е.А.Корзина
_____ 20__ г.



КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

профессионального модуля

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

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии/специальности СПО **43.01.09 Повар, кондитер**

Организация – разработчик: ГАПОУ МО «ОГПК»

РАЗРАБОТЧИК (-И):

преподаватель ГАПОУ МО «ОГПК» Колесникова Н.П.

преподаватель ГАПОУ МО «ОГПК» Манцеров В.А.

ЭКСПЕРТ ОТ РАБОТОДАТЕЛЯ: _____ (должность, ФИО)

КОМПЛЕКТ КОС РАССМОТРЕН

на заседании цикловой методической комиссии

_____ (наименование ЦМК)

Протокол № _____ от _____ 20__ г.

Председатель _____
подпись (инициалы, фамилия)

Комплект КОС рекомендован к переутверждению на _____ - _____ учебный год

_____ с изменениями без изменений)

(лист с внесенными изменениями прикладывается к рабочей программе).

КОМПЛЕКТ КОС РАССМОТРЕН

на заседании цикловой методической комиссии

_____ (наименование ЦМК)

Протокол № _____ от _____ 20__ г.

Председатель _____
подпись (инициалы, фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

I.	Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	
1.1	Результаты освоения программы профессионального модуля подлежащие проверке	
1.2	Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю Приложение 1, 2.	
II.	Комплект контрольно-оценочных средств для проведения экзамена	
2.1	Задания для проведения квалификационного экзамена	
2.2.	Пакет экзаменатора при оценивании задания	
III.	Оценочная ведомость по ПМ	
IV.	Перечень используемых источников	
V.	Лист согласования	

I. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Результаты освоения программы профессионального модуля, подлежащие проверке

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности ВД.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения ПМ 2. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

В результате оценки осуществляется проверка следующих объектов:

Таблица 1. Комплексная оценка результатов освоения профессионального модуля

Объекты оценивания	Показатели	Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	ПМ.2 Квалификационный экзамен МДК.2.1 Контрольная работа, экзамен МДК 2.2 Экзамен Зачет по учебной практике Зачет по производственной практике
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в	ПМ.2 Квалификационный экзамен МДК.2.1 Контрольная работа, экзамен МДК 2.2 Экзамен Зачет по учебной практике Зачет по производственной практике

	соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	ПМ.2 Квалификационный экзамен МДК.2.1 Контрольная работа, экзамен МДК 2.2 Экзамен Зачет по учебной практике Зачет по производственной практике
ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	ПМ.2 Квалификационный экзамен МДК.2.1 Контрольная работа, экзамен МДК 2.2 Экзамен Зачет по учебной практике Зачет по производственной практике
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	ПМ.2 Квалификационный экзамен МДК.2.1 Контрольная работа, экзамен МДК 2.2 Экзамен Зачет по учебной практике Зачет по производственной практике
ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимание значимости своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	ПМ.2 Квалификационный экзамен МДК.2.1 Контрольная работа, экзамен МДК 2.2 Экзамен Зачет по учебной практике Зачет по производственной практике
ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	ПМ.2 Квалификационный экзамен МДК.2.1 Контрольная работа, экзамен МДК 2.2 Экзамен Зачет по учебной практике Зачет по производственной практике
ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	ПМ.2 Квалификационный экзамен МДК.2.1 Контрольная работа, экзамен МДК 2.2 Экзамен Зачет по учебной практике Зачет по производственной практике

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	ПМ.2 Квалификационный экзамен МДК.2.1 Контрольная работа, экзамен МДК 2.2 Экзамен Зачет по учебной практике Зачет по производственной практике
<i>ПК 2.1, 2.6</i>	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	ПМ.2 Квалификационный экзамен МДК.2.1 Контрольная работа, экзамен МДК 2.2 Экзамен Зачет по учебной практике Зачет по производственной практике
<i>ПК 2.1, 2.7</i>	Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	ПМ.2 Квалификационный экзамен МДК.2.1 Контрольная работа, экзамен МДК 2.2 Экзамен Зачет по учебной практике Зачет по производственной практике
<i>ПК 2.1, 2.8</i>	Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	ПМ.2 Квалификационный экзамен МДК.2.1 Контрольная работа, экзамен МДК 2.2 Экзамен Зачет по учебной практике Зачет по производственной практике

**1.2. ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ
МОДУЛЮ ПМ 2. «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»**

Обязательной формой аттестации по итогам освоения программы профессионального модуля является экзамен (квалификационный). Результатом этого экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Для составных элементов профессионального модуля по усмотрению образовательного учреждения может быть дополнительно предусмотрена промежуточная аттестация.

Таблица 2. Запланированные формы промежуточной аттестации

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
МДК.2.1.	<i>КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА</i>
МДК 2.2.	<i>ЭКЗАМЕН</i>
УП	<i>ЗАЧЕТ</i>
ПП	<i>ЗАЧЕТ</i>
ПМ	<i>Экзамен (квалификационный)</i>

2. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО - ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

2.1. Задания для проведения квалификационного экзамена

ЗАДАНИЕ № 1

Текст задания: Приготовление первого блюда «Щи с капустой и картофелем», запеканка картофельная с соусом сметанным. Способ подачи. 3 порции.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебная столовая
2. Максимальное время выполнения задания: 2,5 часа
3. Для выполнения задания используется: технологическая карта

ЗАДАНИЕ № 2

Текст задания: Приготовление первого блюда «Борщ украинский», рыба жареная с картофельным пюре и соусом. Способ подачи. 3 порции.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебная столовая
2. Максимальное время выполнения задания: 2,5 часа
3. Для выполнения задания используется: технологическая карта

ЗАДАНИЕ № 3

Текст задания: Приготовление первого блюда «Рассольник по - ленинградски», рыба припущенная с гарниром и соусом. Способ подачи. 3 порции.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебная столовая
2. Максимальное время выполнения задания: 2,5 часа
3. Для выполнения задания используется: технологическая карта

ЗАДАНИЕ № 4

Текст задания: Приготовление первого блюда «Солянка домашняя», рыба отварная с гарниром и соусом польским. Способ подачи. 3 порции.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебная столовая
2. Максимальное время выполнения задания: 2,5 часа
3. Для выполнения задания используется: технологическая карта

ЗАДАНИЕ № 5

Текст задания: Приготовление первого блюда «Картофельного с крупой», рыба жареная во фритюре с гарниром и соусом. Способ подачи. 3 порции.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебная столовая
2. Максимальное время выполнения задания: 2,5 часа
3. Для выполнения задания используется: технологическая карта

ЗАДАНИЕ № 6

Текст задания: Приготовление первого блюда «Картофельного с крупой», котлеты рыбные с гарниром и соусом. Способ подачи. 3 порции.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебная столовая
2. Максимальное время выполнения задания: 2,5 часа
3. Для выполнения задания используется: технологическая карта

ЗАДАНИЕ № 7

Текст задания: Приготовление первого блюда «Супа харчо», гуляш с гречневой кашей и соусом. Способ подачи. 3 порции.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебная столовая
2. Максимальное время выполнения задания: 2,5 часа
3. Для выполнения задания используется: технологическая карта

ЗАДАНИЕ № 8

Текст задания: Приготовление первого блюда «Окрошка», биточки мясные с гарниром и соусом. Способ подачи. 3 порции.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебная столовая
2. Максимальное время выполнения задания: 2,5 часа
3. Для выполнения задания используется: технологическая карта

ЗАДАНИЕ № 9

Текст задания: Приготовление первого блюда «Борщ холодный», котлеты жареные с гарниром и соусом. Способ подачи. 3 порции.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебная столовая
2. Максимальное время выполнения задания: 2,5 часа
3. Для выполнения задания используется: технологическая карта

ЗАДАНИЕ № 10

Текст задания: Приготовление первого блюда «Супа молочного с крупой», кура жареная с гарниром и соусом. Способ подачи. 3 порции.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебная столовая
2. Максимальное время выполнения задания: 2,5 часа
3. Для выполнения задания используется: технологическая карта

ЗАДАНИЕ № 11

Текст задания: Приготовление первого блюда «Бульон с лапшой по-домашнему», печень жареная с гарниром и соусом. Способ подачи. 3 порции.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебная столовая
2. Максимальное время выполнения задания: 2,5 часа

3. Для выполнения задания используется: технологическая карта

ЗАДАНИЕ № 12

Текст задания: Приготовление первого блюда «Бульон с яйцом пашот», рулет мясной с яйцом, с гарниром и соусом. Способ подачи. 3 порции.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебная столовая
2. Максимальное время выполнения задания: 2,5 часа
3. Для выполнения задания используется: технологическая карта

2.2.ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА ПРИ ОЦЕНИВАНИИ ЗАДАНИЯ

Таблица 3. Пакет экзаменатора

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Задание №1. (Текст задания)			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 2.1 –ПК 2.8	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов		
	Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
	Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи		
	Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи		
	Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента		
<p style="text-align: center;">Условия выполнения задания:</p> <p>Время выполнения задания: 2,5 часа.</p> <p>Требования охраны труда: инструктаж перед экзаменом.</p> <p>Оборудование: горячий цех, выборочное для задания.</p> <p>Дополнительная литература для экзаменатора: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания. – М.: Арий, ИКТЦ Лада. – 2009.</p> <p>Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технологических нормативов. – М.: Хлебпродинформ, 1996. – 619 с.</p>			

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО:

ПМ. 2 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Таблица 4. Форма оценочной ведомости (заполняется на каждого обучающегося)

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ		
<div style="text-align: right; margin-bottom: 5px;">_____</div> <div style="text-align: center; margin-bottom: 5px;"><i>ФИО</i></div> обучающийся(аяся) на _____ курсе по профессии / специальности СПО <div style="text-align: center; margin-bottom: 5px;">_____</div> <div style="text-align: center; margin-bottom: 5px;"><i>код и наименование</i></div> _____ подготовки (<i>только для СПО</i>) <div style="text-align: center; margin-bottom: 5px;"><i>базовой или углубленной</i></div>		
освоил(а) программу профессионального модуля _____ <div style="text-align: center; margin-top: 5px;">_____</div> <div style="text-align: center;"><i>наименование профессионального модуля</i></div>		
в объеме _____ час. с «__».____.20__ г. по «__».____.20__ г. Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля (<i>если предусмотрено учебным планом</i>).		
Элементы модуля (код и наименование МДК, код практики)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
Результаты выполнения и защиты курсового проекта (работы) <i>(только для СПО, если предусмотрено учебным планом и не входит в состав экзамена квалификационного).</i> Тема «_____» Оценка _____.		
Итоги экзамена (квалификационного)		
Коды проверяемых (общих и профессиональных) компетенций	Освоен / не освоен)	
ОК1, ОК2, ОК... ПК...		
Дата __. __. 20__ Подписи членов экзаменационной комиссии		

IV. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основная литература:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: Учебник для нач. проф. образования / Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская. – М.: Омега - Л, 2015. – 328 с.
2. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования. – 4-е изд., стер./ З.П.Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: ИЦ Академия, 2014. – 272с.
1. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие / В.Ф.Кащенко, Р.В.Кащенко.- М.: Альфа- М: ИНФРА-М, 2012.- 416 с.
2. Шатун, Л.Г. Кулинария: учебник для начального профессионального образования / Л.Г. Шатун.- М.: Академия, 20013. – 317 с.

Дополнительная литература:

1. Голубкина, Т.С. Никифорова Н.С. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учебник для начального профессионального образования / Т.С.Голубкина, Н.С. Никифорова – М.: Академия, 2011. – 480 с.
2. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник / В.П.Золин. – 2-е изд. – М.: Академия, 2010.- 256 с.

Словари и справочники

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания. – М.: Арий, ИКТЦ Лада. – 2009.
1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технологических нормативов. – М.: Хлебпродинформ , 1996. – 619 с.
2. Справочник технолога общественного питания /А.И. Мглинец и др. – М.: Колос.- 2012.
3. Справочник руководителя предприятий общественного питания / сост. А.П. Антонов, Г.С. Фонарева, С.Л. Ахиба, В.Т. Лапшина, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова. – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2011. – 663с.
4. Справочник работника общественного питания / под ред. В.Н. Голубева – М.:ДеЛи принт, 2012. – 590с.

Законодательные и нормативные документы

1. ФЗ РФ О качестве и безопасности пищевых продуктов / Утв. 02.01.2000, ФЗ-29 Общественное питание. Справочник кондитера. – М.: Экономические новости, 2003
1. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

Материалы периодической печати

Журналы:

Секреты кулинарии// Питание и общество// Шеф// Трюфель// Ресторатор// Витрина// Империя вкуса// Ресторан // Ресторанные ведомости// Вы и ваш ресторан // Гастрономъ// Ресторанный бизнес // Ресторатор// Гостиница и ресторан // и др.

Интернет-ресурсы

1. 1. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания **[www. 100 menu. ru](http://www.100menu.ru)**
2. Сборник рецептов мучных кондитерских изделий **[www. tsf 2000. ru](http://www.tsf2000.ru)**
1. Электронные книги по кулинарии **[www. dom-eknig.ru](http://www.dom-eknig.ru)**
1. Электронная книга по кулинарии

rogalik.com/elektronnaya_kulinariya_skachat

V. ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Дополнения и изменения к комплекту КОС на _____ учебный год

Дополнения и изменения к комплекту КОС на _____ учебный год по дисциплине _____

В комплект КОС внесены следующие изменения:

Дополнения и изменения в комплекте КОС обсуждены на заседании цикловой комиссии _____

«_____» _____ 20____ г. (протокол № _____).

Председатель ЦК _____ / _____ /

ПРИЛОЖЕНИЕ 1. ПРИМЕРНЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ ДЛЯ МДК 2.1.

Контрольная работа

Тема: Характеристика ПОП.

Задание № 1: Продолжите определение:

Предприятие общественного питания – это

Задание № 2. Ответить на вопросы:

1. В соответствии с законом ПОП могут создаваться какой формы?
2. Перечислите функции ПОП. (3 вида)
3. От чего зависит режим работы ПОП?
4. Перечислите какие услуги могут предоставлять ПОП?
5. От чего зависит ассортимент выпускаемых блюд на ПОП?

Задание № 3. Ответить на вопросы ДА или НЕТ:

1. Предприятия классифицируют в зависимости от характера производства.
2. В группу заготовочных предприятий входят: столовые раздаточные, комбинаты питания.
3. Доготовочные предприятия – это готовят продукцию из п/ф
4. Предприятия с полным циклом – это рестораны, столовые.
5. Заготовочные – это ПОП изготавливающие продукцию для других ПОП.
6. Специализированные ПОП – это предприятия осуществляющие производственный цикл из специального сырья.
7. Сезонные предприятия работают круглый год.
8. ПОП могут быть стационарными и передвижными.
9. Общедоступные ПОП могут использовать любое население.
10. К ПОП относят кафе, рестораны, вагон – ресторан, столовые, буфеты.

Задание № 4. Дополнить определение.

Меню – это перечень (), блюд, напитков, мучных () изделий, имеющихся в продаже на данный () с указанием даты и ().

Задание № 5. Из приведенных данных составьте последовательность меню.

1. Супы. 2. Холодные напитки. 3. Мучные кондитерские изделия. 4. Холодные блюда и закуски. 5. Вторые блюда. 6. Горячие закуски. 7. Горячие напитки. 8. Холодные напитки собственного производства. 9. Сладкие блюда.

Задание № 6. Решить задачу.

Сколько надо получить со склада картофеля для приготовления 75 порций рассольника, если в октябре картофель имеет не 25% отходов, на 5 % больше.

Задание № 7. Программированный диктант.

1. Нормирование труда – это А) затраты труда Б) нормы труда В) нормы выработки
2. Норма времени – это А) затраты труда Б) затраты времени В) норма обслуживания
3. Норма обслуживания – это А) количество объектов Б) нормы труда В) нормы выработки
4. Норма численности – это А) оптимальное число работников Б) число работников В) количество объектов
5. Рабочее время – это А) время выработки Б) норма обслуживания. В) работник выполняет свое задание.

6. Время перерывов – это А) время выработки Б) норма обслуживания. В) рабочий процесс прекращается.

2 раздел: Задание № 1: Продолжите определение:

Предприятие общественного питания – это

Задание № 2. Ответить на вопросы.

1. Назовите основные типы ПОП.
2. Какие факторы учитывают при размещении ПОП?
3. Какого типа ПОП рекомендуется размещать в промышленной зоне, зоне отдыха?
4. В каких местах целесообразно размещать рестораны?
5. Как подразделяются по категориям ПОП и влияет ли категория на цены предприятия?

Задание № 3. Ответить на вопросы ДА или НЕТ:

11. Предприятия классифицируют в зависимости от характера производства.
12. В группу заготовочных предприятий входят: столовые раздаточные, комбинаты питания.
13. Доготовочные предприятия – это готовят продукцию из п/ф
14. Предприятия с полным циклом – это рестораны, столовые.
15. Заготовочные – это ПОП изготавливающие продукцию для других ПОП.
16. Специализированные ПОП – это предприятия осуществляющие производственный цикл из специального сырья.
17. Сезонные предприятия работают круглый год.
18. ПОП могут быть стационарными и передвижными.
19. Общедоступные ПОП могут использовать любое население.
20. К ПОП относят кафе, рестораны, вагон – ресторан, столовые, буфеты.

Задание № 4. Дополнить определение.

Меню – это перечень (), блюд, напитков, мучных () изделий, имеющих в продаже на данный () с указанием даты и ().

2 уровень

Задание № 5. Тест – выберите правильный ответ

- | | |
|-----------------------|---|
| 1. Время перерывов | А) рабочий процесс прекращается
Б) время обслуживания
В) время выработки |
| 2. Рабочее время | А) работник выполняет свое задание
Б) время обслуживания
В) время выработки |
| 3. Норма обслуживания | А) количество
Б) время обслуживания
В) время выработки |
| 4. Нормирование труда | А) затраты труда
Б) время обслуживания
В) время выработки |
| 5. Норма времени | А) затраты времени
Б) время обслуживания
В) время выработки |

Задание № 6. Из приведенных данных составьте последовательность меню.

2. Супы. 2. Холодные напитки. 3. Мучные кондитерские изделия. 4. Холодные блюда и закуски. 5. Вторые блюда. 6. Горячие закуски. 7. Горячие напитки. 8. Холодные напитки собственного производства. 9. Сладкие блюда.

3 уровень

Задание № 7. Приведите примеры

1. Сырье	
2. Полуфабрикаты	
3. Кулинарное изделие	
4. Готовая кулинарная продукция	
5. П/Ф высокой степени готовности	

Задание № 8. Дополните

1. Заготовочный цех	
2. Доготовочный цех	
3. Специализированный цех	

Задание № 9. Заполните таблицу

цех	назначение	оборудование
Рыбный		
Мясной		
Соусный		
Суповой		
Кондитерский		

Задание № 10. Заполните таблицу по действиям повара

Перед работой	Во время работы	После работы

ПРИЛОЖЕНИЕ 2. ПРИМЕРНЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА МДК 2.2.

Тема: «Блюда из яиц и творога»

1 уровень

Выберите правильный ответ	Балл
1. Яйцо в «мешочек» варят:	2
а) 2,5-3 мин;	
б) 4,5-5 мин;	
в) 7 мин;	
г) 8 мин.	
2. Процесс свертывания белка яйца начинается при температуре:	2
а) 80°C;	
б) 40°C;	
в) 50°C;	
г) 60°C.	
3. В какое блюдо из творога добавляют изюм, орехи?	2
а) сырники;	
б) пудинг;	
в) запеканка;	
г) вареники ленивые.	
4. Яйца, молоко, соль, кусочки сливочного масла – проварить. Какое это блюдо?	2
а) яичная кашка;	
б) омлет;	
в) драчена;	
г) яичница натуральная.	
5. Срок хранения пудинга творожного:	2
а) 1 час;	
б) 15 мин.;	
в) 30 мин.;	
г) не подлежит хранению.	
6. Срок хранения сырников, блинчиков с творогом:	2
а) 1 час;	
б) 15 мин;	
в) 30 мин;	
г) 2 часа.	
7. Пудинг – это ...	2
а) жареное блюдо;	
б) запеченное блюдо;	
в) сваренное на пару;	
г) отварное.	
8. Продукты, необходимые для приготовления омлета:	2
а) яйца, мука, сметана, соль;	
б) яйца, молоко, соль, сливочное масло, мука;	
в) молоко, яйца, соль, сливочное масло;	
г) яйца, вода, соль, сахар, мука.	
9. Чем пудинг творожный отличается от запеканки?	2
а) в массу добавляют взбитые яичные белки;	
б) в массу добавляют сметану;	
в) в массу добавляют муку;	
г) в массу добавляют размягченный маргарин или сливочное масло.	
10. К отварным творожным блюдам относят:	2
а) вареники, пудинги паровые;	
б) вареники, сырники;	

- в) клецки, запеканки;
г) блинчики с творогом, сырники.

2 уровень

11. Установите последовательность операций при приготовлении вареников с творогом: **4**

- 1) формовка вареников;
- 2) приготовление теста;
- 3) охлаждение полуфабриката;
- 4) варка;
- 5) подготовка фарша.

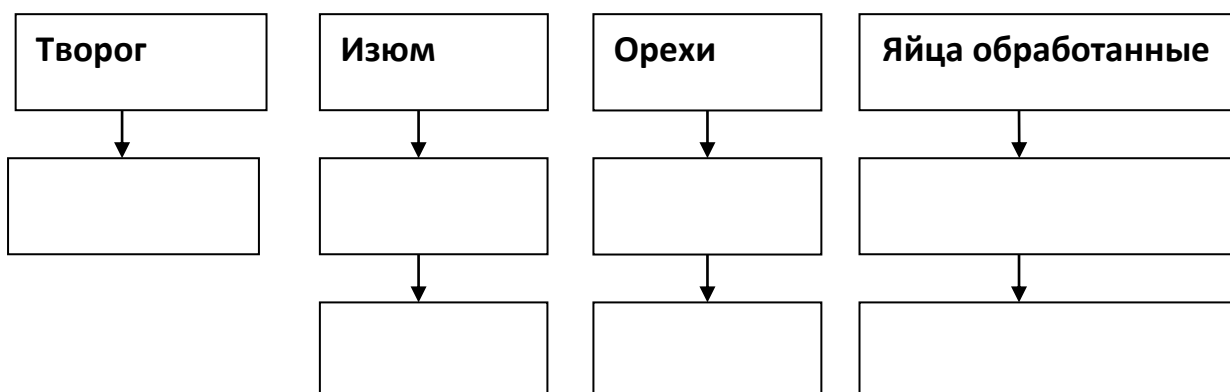
12. Вареники закладывают в воду и варят с момента закипания ... мин. Варят при ... кипении. Готовые вареники кладут в посуду с ... сливочным маслом. **5**

13. Для приготовления вареников ленивых необходимо следующее сырье: ... Варят вареники ленивые в кипящей воде ... мин. **4**

14. Технологический процесс приготовления блинчиков с творогом состоит из следующих операций: **5**

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

15. Составить схему подготовки продуктов для пудинга парового из творога: **5**



3 уровень

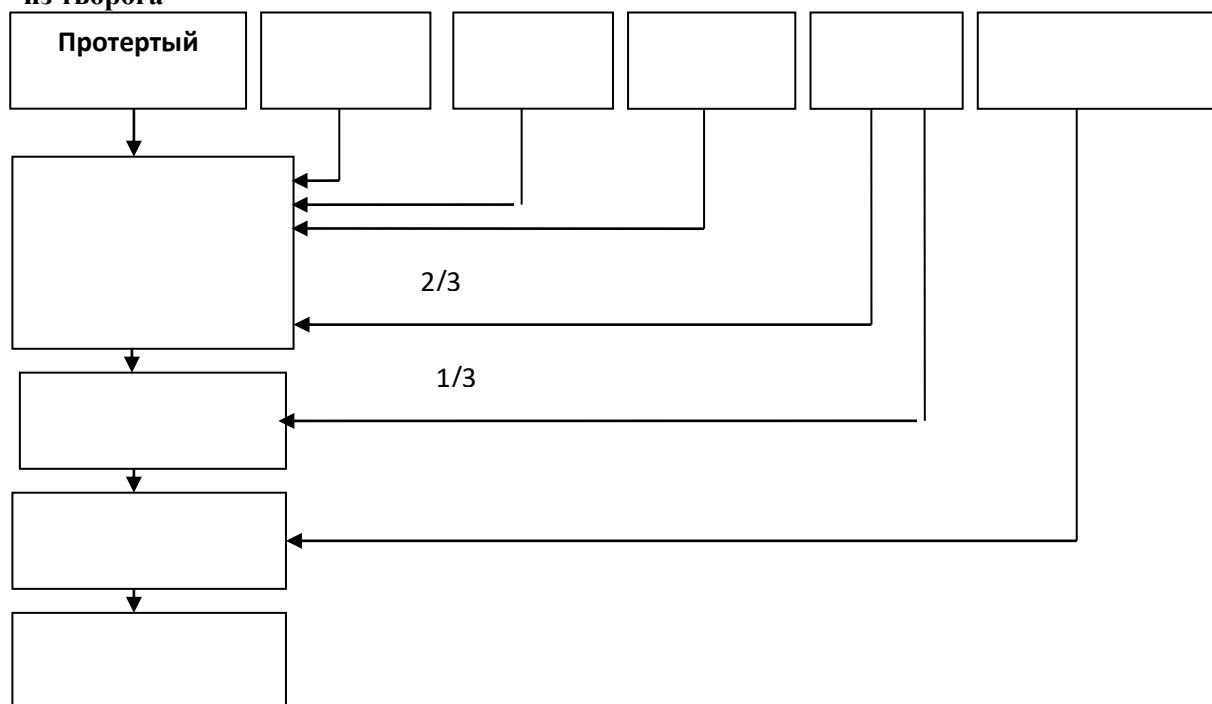
16. Распределите продукты для приготовления блюд: **8**

А. Омлет с мясными продуктами	Наименование продуктов	Б. Драчена
	1. Яйца	
	2. Молоко или вода	
	3. Мука пшеничная	
	4. Маргарин столовый	
	5. Молоко	
	6. Ветчина	
	7. Сметана	
	8. Грудинка копченая	
	9. Масло сливочное	

9

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

18. Составить технологическую схему приготовления сырников из творога 10



19. Соотнесите операции по приготовлению блюд в правильной последовательности: **10**

<p>А Пудинг запеченный из творога</p>	<p>Операции по приготовлению</p>	<p>Б Запеканка из творога</p>
--	----------------------------------	--

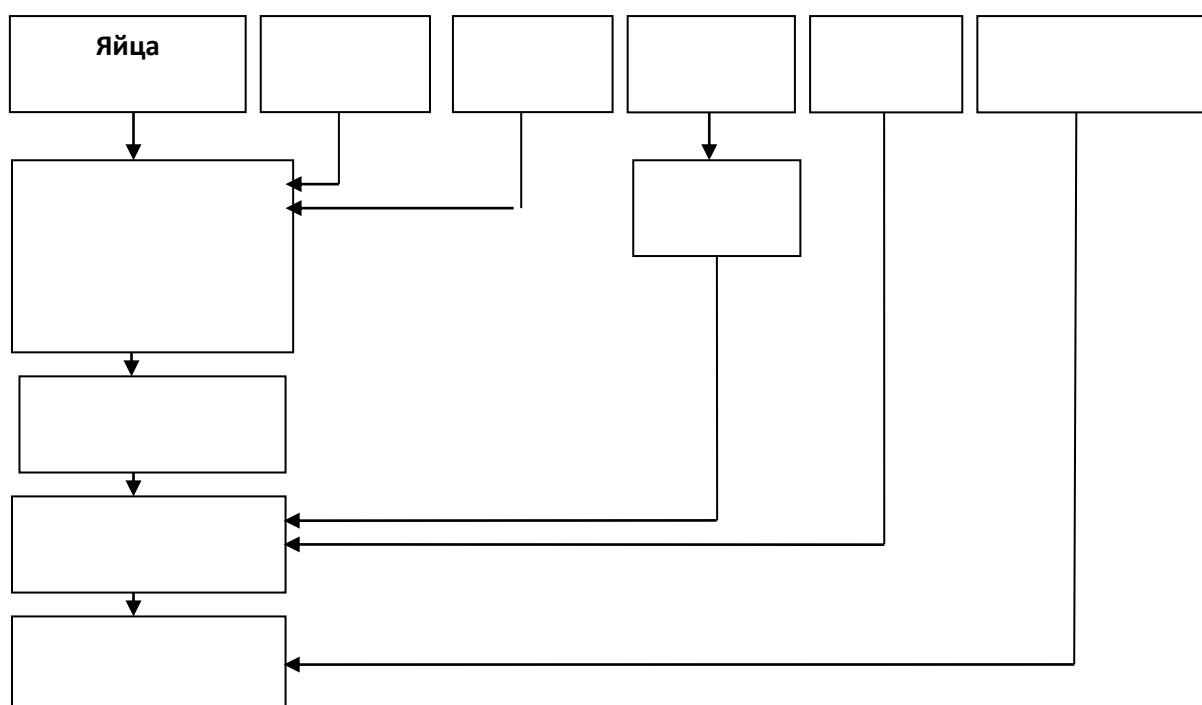
	<ol style="list-style-type: none"> 1. В горячей воде растворить ванилин и всыпать манную крупу 2. Протертый творог смешать с мукой или заваренной манной крупой 3. В протертый творог добавить яичные желтки с сахаром, охлажденную заваренную манную крупу 4. В массу добавить размягченный маргарин или сливочное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

20. По набору продуктов определить название блюда и перечислить 7 операций по его приготовлению и отпуску.

10

Набор продуктов: яйца или меланж, молоко или вода, соль, кабачки свежие, сметана, масло сливочное

21. Составить технологическую схему приготовления драчены: 10



Тема: «Супы»

1 уровень

Выберите правильный ответ		Балл
1. От чего зависит концентрация бульона?	2	
а) соотношение продуктов и воды;		
б) от времени варки;		
в) от способа варки;		
г) от степени измельчения продуктов		
2. Температура подачи горячих супов:	2	
а) 75-80°C;		
б) 60-65°C;		
в) 80-85°C;		
г) 70-75°C.		
3. Какие супы заправляют льезоном и сливочным маслом?	2	
а) молочные супы;		
б) сладкие супы;		
в) супы-пюре;		
г) прозрачные супы.		
4. Назвать супы, в состав которых входят соленые огурцы:	2	
а) щи, окрошка;		
б) рассольник, солянка;		
в) ботвинья, борщ;		
г) окрошка, щи.		
5. Определить набор сырья для рассольника домашнего:	2	
а) картофель, петрушка, сельдерей, лук, огурцы соленые, шпинат, жир, сметана;		
б) картофель, крупа, морковь, лук, огурцы, маргарин;		
в) капуста свежая, картофель, морковь, лук, огурцы соленые, маргарин;		
г) картофель, огурцы соленые, лук, морковь, щавель, шпинат, маргарин.		
6. В чем отличительная особенность приготовления борща украинского?	2	
а) заправляют чесноком, растертым с салом шпик;		
б) подают с набором мясных продуктов;		
в) бульон варят с добавлением копченостей;		
г) готовят из квашеной капусты.		
7. Виды заправочных супов:	2	
а) суп лапша домашняя, окрошка, бульон с яйцом;		
б) щи суточные, рассольник ленинградский, суп картофельный;		
в) борщ украинский, суп пюре из картофеля, суп молочный;		
г) солянка рыбная, борщ холодный, окрошка овощная.		
8. Для каких щей квашеную капусту тушат 3-4 часа с добавлением томата и костей копченостей?	2	
а) щи из квашеной капусты;		
б) щи суточные;		
в) щи по-уральски;		
г) щи донские.		
9. Способы подготовки свеклы для борща:	2	
а) тушение;		
б) варка на пару;		
в) запекание;		
г) пассерование.		
10. Какой рассольник готовится с томатом?	2	
а) домашний;		
б) ленинградский;		
в) московский;		

г) рассольник обыкновенный.

2 уровень

11. При тушении свеклы для борща добавляют ... 4
12. Пассерованную муку добавляют в заправочные супы 5
для ... за ... до конца варки.
13. Супы классифицируют по трем признакам... 4
14. Готовые заправочные супы настаивают ... для того, чтобы 5
15. При варке супов с квашеной капустой, солеными огурцами, 5
щавелем, уксусом в первую очередь закладывают... и варят почти до ..., так как ... в кислой
среде ...

3 уровень

16. Определить последовательность операций при приготовлении 8
супов-пюре:

- 1) протираание;
- 2) соединение с соусом;
- 3) проваривание;
- 4) добавление соли;
- 5) варка или припускание продуктов вместе с овощами;
- 6) заправка льезоном и маслом;
- 7) отпуск;
- 8) варка или припускание продуктов;
- 9) введение пассерованных овощей;
- 10) разведение бульоном.

17. Подобрать гарнир к супам:

10

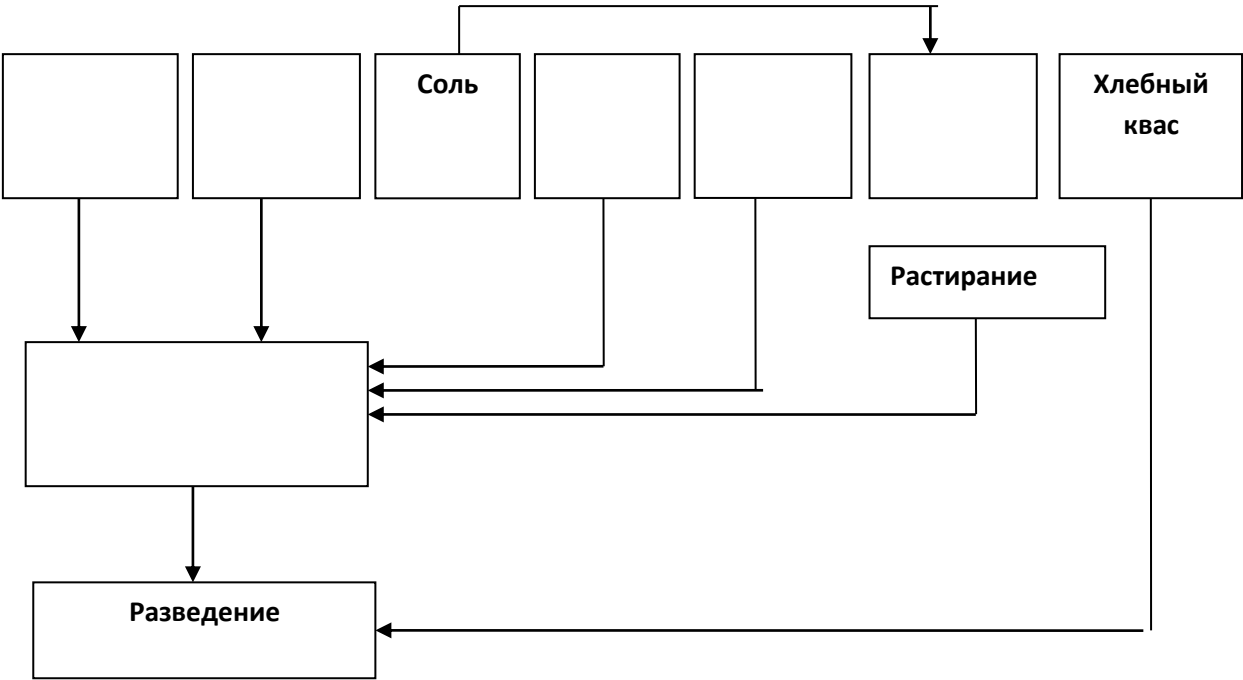
А. Суп сладкий	Гарниры	Б. Суп прозрачный
	1. Фрикадельки	
	2. Отварной рис	
	3. Вареники с ягодами	
	4. Кукурузные хлопья	
	5. Пирожки	
	6. Пудинг маннй	
	7. Запеканка рисовая	
	8. Гренки	
	9. Пельмени	
	10. Омлет	
	11. Бисквит	
	12. Яйцо, сваренное в мешочек	
	13. Кекс	

18. Определить порядок закладывания продуктов при варке 10
рассольников:

А. Рассольник Ленинградский	Продукты	Б. Рассольник домашний
	1. Капуста	
	2. Картофель	
	3. Крупа перловая	
	4. Пассерованные овощи	
	5. Припущенные огурцы	
	6. Пассерованный томат	
	7. Специи, соль, рассол	

19. Составить технологическую схему приготовления кваса 10
заправленного для окрошки:

Технологическая схема
приготовления кваса заправленного для окрошки



20. Как нарезать овощи в супы?

8

А. Суп картофельный с фасолью	Вид нарезки	Б. Рассольник ленинградский
Картофель Овощи пассерованные	1. Крупный кубик	Картофель Овощи пассерованные Соленые огурцы
	2. Брусочки	
	3. Соломка	
	4. Мелкий кубик	
	5. Дольки	
	6. Ромбики	

21. Укажите продукты, необходимые для приготовления борщей:

10

А. Борщ украинский	Наименование продуктов	Б. Борщ с капустой и картофелем
	1. Капуста свежая	
	2. Свекла тушеная	
	3. Картофель	
	4. Лук, морковь, петрушка пассерованные	
	5. Томатное пюре	
	6. Уксус	
	7. Сахар	
	8. Соль, перец, лавровый лист	
	9. Говядина отварная	
	10. Сосиски	
	11. Свекла отварная	
	12. Кости свиногопченостей	
	13. Чеснок	
	14. Шпик соленый	
	15. Перец сладкий	
	16. Мука пшеничная	
	17. Жир	
	18. Сметана	
	19. Пампушка	
	20. Маргарин	