МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

### «САРАТОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ СО СПО СККИ:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Д.В. Мельникова

«\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2013 г

**КОМПЛЕКТ**

**контрольно-оценочных средств**

**для оценки результатов освоения профессионального модуля**

ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)

по специальности:

**260807 «Технология продукции общественного питания»**

**(базовая подготовка)**

Саратов 2013

**Разработчик:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Государственное бюджетное образовательное учреждение Саратовской области среднего профессионального образования «Саратовский колледж кулинарного искусства» |  | Преподаватель спецдисциплин высшей квалификационной категории |  | Ж.О. Ходас |

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

**Эксперты от работодателя:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Ресторан «Империал» |  | заведующая производством |  | Филиппова М.А. |

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

## Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

**Назначение:**

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**

по специальности среднего профессионального образования **260807 «Технология продукции общественного питания» (базовая подготовка).**

**Профессиональные компетенции:**

|  |  |
| --- | --- |
| ПК 2.1. | Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных закусок. |
| ПК 2.2. | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |
| ПК 2.3. | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. |

**Общие компетенции:**

|  |  |
| --- | --- |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды подчиненных), результат выполнения заданий. |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |
| ОК 10 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Объекты оценивания[[1]](#footnote-1)** | **Показатели** | **Критерии**  **Форма аттестации**  **(в соответствии с учебным планом)** |
| ПК 2.1.Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных закусок. | -выполнение технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных закусок порциями с использованием необходимого инвентаря в соответствии с технологической картой;  -оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом | Текущий контроль: практическое задание, бракераж.  Рубежный контроль: зачет.  Устный экзамен |
| ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | -выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы с использованием необходимого инвентаря в соответствии с технологической картой;  -оформление и подача блюд в соответствии с выбранным ассортиментом | Текущий контроль: практическое задание, бракераж.  Рубежный контроль: зачет.  Устный экзамен |
| ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. | -выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных соусов с использованием необходимого инвентаря в соответствии с технологической картой;  -оформление и подача соусов в соответствии с выбранным ассортиментом | Текущий контроль: практическое задание, бракераж.  Рубежный контроль: зачет.  Устный экзамен |

# 2.1. Теоретические задания

**Тест проверочный (теория)**

**Вариант № 1.**

На его выполнение отводится 40 минут.

1. Перечислите: Из каких продуктов готовят холодные блюда?

* Овощей,
* фруктов,
* мясных и рыбных продуктов,
* гастрономических и консервативных,
* Яиц,
* Грибов,
* Блюда приготавливают с различными холодными соусами, сметанной, растительным маслом.
* консервированные огурцы и помидоры,
* маслины,
* оливки,
* крабы,
* креветки.

2. По виду и сырью холодные блюда (закуски) делят на:

* Одуванчики,
* Щи,
* Солянки,
* Пирожные,
* бутерброды,
* салаты и винегреты,
* блюда из овощей,
* блюда из рыбы и продуктов моря,
* блюда из мяса и мясопродуктов.

3. Укажите правильный вариант: Почему при приготовлении холодных блюд необходимо соблюдать строгие санитарные правила? Перечислите их.

1. изделий после оформления не подвергаются больше тепловой обработке.
2. изделий после оформления подвергаются тепловой обработке.
3. изделий после оформления не употребляются в пищу.

4.Укажите: Температуру отпуска холодных блюд

* 75С
* 67С
* 14С
* 90С

5.Какая посуда используется для отпуска холодных блюд?

* закусочные тарелки,
* салатники,
* селедочницы,
* икорницы,
* соусники,
* розетки,
* овальные и круглые блюда,
* вазы,
* креманки.

6.т🗐. Фигурки масла хранят в посуде

а) в холодильнике при t -6 С

б) в охлажденной посуде

в) в холодной воде с пищевым льдом

AN00790_

7. Назовите: Разновидности хлеба, используемые для приготовления бутербродов

пшеничный или ржаной хлеб, суточной давности

8. Перечислите: Какие продукты используют для приготовления бутербродов?

* с рыбными и мясными гастрономическими продуктами,
* кулинарными изделиями,
* сыром,
* творожной массой,
* повидлом, джемом,
* овощами,
* фруктами,
* яйцами,
* масляными смесями и пастами,
* соусами.

9. Назовите: Виды открытых бутербродов

* Простые
* Фигурные
* Страшные
* сложные

10. Как подбирают продукты для сложных бутербродов?

* подбирают 2-3 сочетающихся по вкусу и цвету продукта.
* подбирают 2-3 не сочетающихся по вкусу и цвету продукта.
* подбирают 2-3 любые продукта.

11. Для закрытых бутербродов хлеб

а) зачищают от корок

б) обжаривают на масле

в) запекают в жарочном шкафу

12. Бутерброды канапе подают к

а) как закуску б) к салатам в) к коктейлям г) к супам

у🖎

13. Заполните таблицу: Размеры хлеба для бутербродов

|  |  |
| --- | --- |
| Хлеб нарезают | Размеры |
| Для простых бутербродов |  |
| Для закрытых бутербродов |  |
| Для закусочных бутербродов |  |

⯑

14. Укажите: Для каких целей бутерброды охлаждают перед подачей?

* Для ровной нарезки
* Для красоты
* Для удобства

15. Дайте характеристику бутерброду из питы:

* плоский продолговатый хлеб
* плоский кирпичный хлеб
* плоский круглый хлеб

16. Укажите: Как украшают сложные бутерброды?

* Просто
* Сложно
* Продуктами входящими в рецептуру
* Продуктами не входящими в рецептуру

AN00790_

17. Предложите способы украшения бутербродов разной формы при подаче их на праздничный стол. Нарисуй свои варианты оформления бутербродов.

18. Определите виды бутербродов. Подпишите их:







1. Салаты и винегреты используются как?
2. самостоятельные блюда,
3. гарниры к мясным и рыбным изделиям,
4. как салаты и винегреты.

2. Определите название салата по набору продуктов: огурцы свежие, салат

зелёный, редис красный, лук зелёный, яйца, сметана

* салат весна

т🗐

3. Установите соответствие колонок между цветом редиса и способами его

обработки:

1) редис белый а) не очищают от кожицы

2) редис красный б) очищают от кожицы

4. Выберите из перечисленных вариантов правильный ответ, используемые

виды нарезки свежих огурцов при приготовлении салатов

а) кружочками б) соломкой в) ломтиками г) кубиками

5. Напишите: Способы приготовления капустного салата.

* + Прогревают капусту с уксусом, сахаром, растительным маслом.
  + Шинкуют соломкой, добавляют соль и перетирают капусту.

6. Выберите: Какую рыбу по способу тепловой обработки, используют для

приготовления салата рыбный?

а) жареную б) отварную в) припущенную г) запеченную

7. Дайте определение, пользуясь дополнительной литературой

Винегрет это – всегда в составе свекла.

8. Перечислите: Продукты, с которыми отпускают винегрет

* Лук репчатый
* Сельдь
* зелень

9. Назовите: Какой вид заправки используют для винегрета?

* На сливочном масле
* На растительном масле
* Облепиховом масле

⯑

10. Объясните: Почему свеклу заправляют растительным маслом и вводят в

винегрет в последнюю очередь?

1. Чтобы не произошел интенсивный окрас всех ингредиентов
2. Чтобы произошел интенсивный окрас всех ингредиентов
3. Чтобы все ингредиенты не испортились.

11. Перечислите: Блюда и закуски из овощей

1. Помидоры, фаршированные грибами
2. Закуска овощная с чесноком (марийское национальное блюдо)
3. Грибы соленые или маринованные с луком.
4. Картофельное пюре
5. Щука фаршированная

12. Перечислите: Какие продукты используют для фарша при приготовлении

яйца фаршированные, используя рисунок?

* Икра красная
* Икра черная
* Паштет из печени
* сыр



13. Укажите: Почему свежую рыбу для холодных блюд, жарят только на

растительном масле?

1. Чтобы избежать неприятного привкуса
2. Чтобы быстрее прожарился продукт

14. Укажите: Способы тепловой обработки мяса, для приготовления холодных блюд

* Тушат
* Варят
* Маринуют
* жарят
* солят

15. Укажите: сколько грамм на порцию отпускают паштета:

* 60-100
* 40-100
* 30-100

16. Перечислите: Продукты, входящие в состав блюда «Паштет из печени»

Укажите форму паштета:

1. лук
2. морковь
3. печень
4. сливочное масло
5. молоко или бульон
6. яйцо
7. свекла
8. железо
9. говядина

**Проверочные задания.**

**Вариант № 2.**

***Выберите правильный вариант ответа.***

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

а) 30...40;

б) 50...75;

в) 100... 125.

2. Из рыбы какого семейства получаются хорошие бульоны и порционные куски для блюда «Рыба заливная»?

а) карповых, тресковых;

б) окуневых, осетровых;

в) лососевых, камбаловых.

3. Когда вводят в бульон «оттяжку» из взбитых белков для осветления бульона?

а) после введения желатина, соли и уксуса;

б) после введения уксуса и охлаждения до температуры 70 °С;

в) после перемешивания и доведения до кипения.

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

а) 1... 1,5 см;

б) 0,7... 1 см;

в) 0,5 см.

5. Какое должно быть расстояние между кусками рыбы от края посуды при раскладывании ее на застывшее желе?

а) 1...2 см;

б) 3...4 см;

в) 4...5 см.

6. Какой слой желе должен быть на поверхности рыбы?

а) 1... 1,5 см;

б) 0,5...0,6 см;

в) 0,7...0,8 см.

7. Какова масса (г) рыбы и желе при отпуске блюда «Рыба заливная»?

а) 40/60;

б) 75/125;

в) 50/100.

8. Какие соусы используют при отпуске блюда «Рыба заливная»?

а) польский;

б) майонез с корнишонами;

в) хрен с уксусом.

9. Для сохранения витаминов в овощах следует:

а) очищенные овощи держать в холодной воде

б) при тепловой обработке закладывать овощи в холодную воду

в) при тепловой обработке закладывать овощи в кипящую воду

г) готовить овощи на пару

д) снимать тонкий слой кожицы

10. При приготовлении салатов следует:

а) учитывать время варки овощей

б) соединять горячие и холодные овощи

в) использовать сильно разваренные овощи

г) заправлять салаты перед подачей на стол

11. Правила охраны труда при жарении овощей

а) укладывать овощи на горячую сковороду резко

б) снимать сковороду с помощью сковородника

в) крышку снимать на себя

г) крышку снимать от себя

12. Укажите виды тепловой обработки овощей при приготовлении салатов

а) варка

б) жарение

в) тушение

г) запекание

д) копчение

е) соление

13. Укажите способ нарезки овощей для винегрета

а) соломка

б) брусочки

в) кубики

14. Обозначьте цифрами последовательность приготовления салатов из свежих овощей:

а) выложить в салатницу и украсить

б) провести первичную обработку овощей

в) заправить салат

г) нарезать овощи

15. Обозначьте цифрами последовательность приготовления винегрета

а) оформить и украсить

б) нарезать картофель

в) очистить овощи

г) нарезать лук

д) посолить

е) нарезать морковь

ж) перемешать овощи

з) добавить масло

и) нарезать огурцы

к) нарезать свеклу

л) повторно перемешать

***Вставьте пропущенные слова***

16. При приготовлении винегретов свеклу рекомендуется отдельно заправить \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, для сохранения цвета.

17. Для открытых бутербродов используют хлеб \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_давности.

18. Для приготовления холодных закусок сельдь обрабатывают на \_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

19. Салаты-коктейли подают в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

20. При приготовлении холодных блюд и закусок необходимо строго соблюдать \_\_\_\_\_\_\_\_\_

правила, т.к. после оформления холодные блюда не подвергаются \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_обработке.

***Найдите соответствие***

21.

|  |  |
| --- | --- |
| **Хранение при 4-80С** | **Время хранения** |
| 1. жареное мясо | А) 1 час |
| 2. мясо заливное | Б) 12 часов |
| 3. винегреты заправленные | В) 48 часов |

22. Укажите, чем заправляют холодные блюда

1)

2)

3)

23. Укажите выход салатов на одну порцию

1)

2)

3)

24. Укажите последовательность приготовления салата «Столичный»

1)

2)

3)

4)

5)

6)

25. Укажите последовательность приготовления блюда «Сельдь с гарниром»

1) сельдь нарезать кусочками

2) подать

3) вареные морковь, картофель, свеклу нарезать кубиками

4) украсить листьями салата или веточками зелени

5) свежие огурцы, помидоры нарезать ломтиками или дольками

6) лук нарезать кольцами

7) гарнир выложить букетами

8) сельдь полить салатной заправкой

9) сельдь слабосоленую разделать на чистое филе

**Вариант № 3.**

***Выберите правильный вариант ответа.***

1. Какое филе рыбы используют для блюда «Рыба жареная под маринадом»?

а) филе с кожей и костью;

б) чистое филе;

в) филе с кожей.

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

а) филе с кожей и костью;

б) чистое филе;

в) кругляши.

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

а) для улучшения вкуса;

б) для сохранения витаминов и минеральных веществ;

в) чтобы свекла не окрашивала другие овощи.

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

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

б) для улучшения вкуса;

в) чтобы остался майонез для оформления салата.

5. Почему овощи для салатов нельзя переваривать?

а) снижается санитарное состояние;

б) увеличивается потеря массы и витаминов;

в) при последующем нарезании овощи крошатся.

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

а) бланшировать;

б) хранить в подкисленной воде;

в) посыпать сахаром.

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

а) протереть через сито;

б) пропустить повторно через мясорубку;

в) снять с реализации.

8. Для сохранения витаминов в овощах следует:

а) очищенные овощи держать в холодной воде,

б) при тепловой обработке закладывать овощи в холодную воду,

в) при тепловой обработке закладывать овощи в кипящую воду,

г) готовить овощи на пару,

д) снимать тонкий слой кожицы

9. Укажите виды тепловой обработки мяса при приготовлении холодных блюд и закусок

а) варка,

б) жарение,

в) тушение,

г) запекание,

д) припускание,

е) бланширование,

ж) копчение,

з) соление.

10. Укажите способ нарезки овощей для салата «Мясного»:

а) соломка,

б) брусочки,

в) ломтики,

г) кружочки,

д) кубики.

11. При приготовлении салатов следует:

а) соединять холодные и горячие овощи

б) использовать сильно разваренные овощи

в) учитывать время варки овощей

г) заправлять салаты перед подачей на стол

12. Правила охраны труда при варке овощей

а) закладывать овощи в кипящую воду

б) допускается длительное хранение вареных овощей в отваре

в) варить овощи при закрытой крышке

13. Канапе относится к ………………. бутербродам

а) открытым

б) закрытым

в) закусочным

14. Укажите температуру подачи салата-коктейля из морепродуктов

а) 14 градусов

б) 25 градусов

в) 5 градусов

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

а) 1... 1,5 см;

б) 0,7... 1 см;

в) 0,5 см.

***Вставьте пропущенные слова***

16. Овощи для салатов лучше всего варить в кожице, для сохранения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

17. Простые и сложные бутерброды относятся к \_\_\_\_\_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ бутербродам.

18. Обязательным компонентом винегрета является \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

19. Жюльен из птицы относится к \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_закускам.

20. Температура подачи холодных блюд и закусок ----------------------------------

***Найдите соответствие***

21.

|  |  |
| --- | --- |
| ***Хранение при 4-80С*** | ***Время хранения*** |
| 1. заправленные салаты | 1. 30-40 мин |
| 2. бутерброды под пищевой пленкой | 2. 1 час |
| 3. паштеты | 3. 24 часа |

22. Укажите, способы тепловой обработки мяса для приготовления холодных блюд.

1) 2)

1. По способу приготовления бутерброды бывают.

1) 2) 3)

24. Укажите, последовательность приготовления салата «Зимний»

1) 2) 3)

4) 5) 6)

1. Укажите, последовательность приготовления винегрета овощного
2. квашеную капусту отжать от рассола и измельчить
3. вареные свеклу, морковь, картофель нарезать ломтиками
4. заправить салатной заправкой
5. все перемешать
6. лук нарезать полукольцами
7. оформить и подать
8. соленые огурцы нарезать ломтиками
9. добавить свеклу, заправленную растительным маслом
10. зеленый лук нарезать длиной 1-1,5 см.

**2.2 Решение ситуационных задач**

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 20 минут.

***Задание № 1***

1.Используя нормативную документацию заполните технологическую карту на блюдо «Салат из помидоров и огурцов свежих с растительным маслом» по установленному образцу:

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01**

**Салат из помидоров и огурцов свежих с растительным маслом**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Норма расхода продуктов на 1 порцию | | Количество порций | |
| Масса брутто, г | Масса нетто, г | 10 | 50 |
| Помидоры | 52,9 | 45 |  |  |
| Огурцы свежие | 50,2 | 48 |  |  |
| Масло растительное | 7 | 7 |  |  |
| Соль | 0,25 | 0,25 |  |  |
| Петрушка (зелень) | 1,4 | 1 |  |  |
| **Выход:** | **-** | **100** |  |  |

**Технология приготовления**

Подготовленные помидоры и огурцы (с удаленным с частью мякоти местом крепления плодоножки) нарезают тонкими ломтиками, соединяют. Добавляют мелкошинкованную зелень петрушки. Солят, аккуратно перемешивают и заправляют маслом растительным непосредственно перед подачей.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид овощей | Нормы отходов,  % | Вид овощей | Нормы отходов,  % |
| Картофель молодой до 1 сентября | 20 | Цветная капуста | 48 |
| Савойская капуста | 22 |
| Картофель с 1 сентября по 31 октября | 25 | Капуста кольраби. | 35 |
| Лук репчатый | 16 |
| Лук зеленый | 20 |
| Картофель с 1 ноября по 31 декабря | 30 | Лук зеленый парниковый | 40 |
| Картофель с 1 января по28–29 февраля | 35 | Тыква | 30 |
| Картофель с 1 марта | 40 | Кабачки без кожицы | 20 |
| Морковь с ботвой молодая | 50 | Баклажаны сырые очищенные | 15 |
| Морковь с 1 сентября по 31 декабря | 20 | Перец подготовленный для фарширования | 25 |
| Морковь с 1 января | 25 | Огурцы свежие неочищенные | 5 |
| Свекла с 1 сентября по 31 декабря | 20 | Салат-латук, ромен, кресс | 28 |
| Свекла с 1 января . | 25 | Шпинат | 26 |
| Редис красный с ботвой | 37 | Щавель. | 24 |
| Капуста белокочанная | 20 | Ревень | 25 |
| Капуста краснокочанная | 15 | Стручковая фасоль свежая | 10 |
| Брюссельская капуста на стебле ...... | 75 | Капуста квашеная | 30 |

**Температура подачи:** 14±10°С.

**Срок реализации:** незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

2. Составьте технологическую схему данного блюда.

3. Решите задачу.

Рассчитать количество сырья, с учетом сезонности, для приготовления 250 порций салата «Столичного», по II колонке сборника рецептур блюд и кулинарных изделий,  % отходов найти по таблице.

***Задание № 2***

1. Используя нормативную документацию заполните технологическую карту на блюдо «Салат из капусты белокочанной со сладким перцем с маслом растительным» по установленному образцу:

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02**

**Салат из капусты белокочанной со сладким перцем с маслом растительным**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Норма расхода продуктов на 1 порцию | | Количество порций | |
| Масса брутто, г | Масса нетто, г | 10 порций | 30 порций |
| Капуста белокочанная свежая | 72,5 | 58 |  |  |
| Перец сладкий свежий | 30,6 | 23 |  |  |
| Огурцы свежие | 22,1 | 21 |  |  |
| Масло растительное | 5 | 5 |  |  |
| Соль | 0,25 | 0,25 |  |  |
| **Выход:** | **-** | **100** |  |  |

**Технология приготовления**

Капусту промывают в проточной воде, шинкуют тонкой соломкой, кладут в посуду и перетирают с солью до появления сока. Перец моют, удаляют плодоножку вместе с семенами, затем его нарезают соломкой. Огурцы свежие моют, и шинкуют соломкой. Подготовленные овощи соединяют, перемешивают, перед подачей заправляют маслом растительным.

**Температура подачи:** 14±2°С.

**Срок реализации:** незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

*2. Составьте технологическую схему данного блюда.*

*3. Решите задачу.*

Рассчитать количество сырья, с учетом сезонности, для приготовления 400 порций винегрета овощного, по II колонке сборника рецептур блюд и кулинарных изделий,  % отходов найти по таблице.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид овощей | Нормы отходов,  % | Вид овощей | Нормы отходов,  % |
| Картофель молодой до 1 сентября | 20 | Цветная капуста | 48 |
| Савойская капуста | 22 |
| Картофель с 1 сентября по 31 октября | 25 | Капуста кольраби. | 35 |
| Лук репчатый | 16 |
| Лук зеленый | 20 |
| Картофель с 1 ноября по 31 декабря | 30 | Лук зеленый парниковый | 40 |
| Картофель с 1 января по28–29 февраля | 35 | Тыква | 30 |
| Картофель с 1 марта | 40 | Кабачки без кожицы | 20 |
| Морковь с ботвой молодая | 50 | Баклажаны сырые очищенные | 15 |
| Морковь с 1 сентября по 31 декабря | 20 | Перец подготовленный для фарширования | 25 |
| Морковь с 1 января | 25 | Огурцы свежие неочищенные | 5 |
| Свекла с 1 сентября по 31 декабря | 20 | Салат-латук, ромен, кресс | 28 |
| Свекла с 1 января . | 25 | Шпинат | 26 |
| Редис красный с ботвой | 37 | Щавель. | 24 |
| Капуста белокочанная | 20 | Ревень | 25 |
| Капуста краснокочанная | 15 | Стручковая фасоль свежая | 10 |
| Брюссельская капуста на стебле ...... | 75 | Капуста квашеная | 30 |

***Задание № 3***

1.Используя нормативную документацию заполните технологическую карту на блюдо «Салат из помидоров и огурцов свежих с растительным маслом» по установленному образцу:

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01**

**Салат из помидоров и огурцов свежих с растительным маслом**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Норма расхода продуктов на 1 порцию | | Количество порций | |
| Масса брутто, г | Масса нетто, г | 10 | 15 |
| Помидоры | 52,9 | 45 |  |  |
| Огурцы свежие | 50,2 | 48 |  |  |
| Масло растительное | 7 | 7 |  |  |
| Соль | 0,25 | 0,25 |  |  |
| Петрушка (зелень) | 1,4 | 1 |  |  |
| **Выход:** | **-** | **100** |  |  |

**Технология приготовления----------------------------------------------**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид овощей | Нормы отходов,  % | Вид овощей | Нормы отходов,  % |
| Картофель молодой до 1 сентября | 20 | Цветная капуста | 48 |
| Савойская капуста | 22 |
| Картофель с 1 сентября по 31 октября | 25 | Капуста кольраби. | 35 |
| Лук репчатый | 16 |
| Лук зеленый | 20 |
| Картофель с 1 ноября по 31 декабря | 30 | Лук зеленый парниковый | 40 |
| Картофель с 1 января по28–29 февраля | 35 | Тыква | 30 |
| Картофель с 1 марта | 40 | Кабачки без кожицы | 20 |
| Морковь с ботвой молодая | 50 | Баклажаны сырые очищенные | 15 |
| Морковь с 1 сентября по 31 декабря | 20 | Перец подготовленный для фарширования | 25 |
| Морковь с 1 января | 25 | Огурцы свежие неочищенные | 5 |
| Свекла с 1 сентября по 31 декабря | 20 | Салат-латук, ромен, кресс | 28 |
| Свекла с 1 января . | 25 | Шпинат | 26 |
| Редис красный с ботвой | 37 | Щавель. | 24 |
| Капуста белокочанная | 20 | Ревень | 25 |
| Капуста краснокочанная | 15 | Стручковая фасоль свежая | 10 |
| Брюссельская капуста на стебле ...... | 75 | Капуста квашеная | 30 |

**Температура подачи:**

**Срок реализации:**

2. Составьте технологическую схему данного блюда.

3. Решите задачу.

Рассчитать количество сырья, с учетом сезонности, для приготовления 250 порций салата «Столичного», по II колонке сборника рецептур блюд и кулинарных изделий,  % отходов найти по таблице.

***Задание № 4***

1. Используя нормативную документацию заполните технологическую карту на блюдо «Салат из капусты белокочанной со сладким перцем с маслом растительным» по установленному образцу:

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02**

**Салат из капусты белокочанной со сладким перцем с маслом растительным**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Норма расхода продуктов на 1 порцию | | Количество порций | |
| Масса брутто, г | Масса нетто, г | 10 порций | 30 порций |
| Капуста белокочанная свежая | 72,5 | 58 |  |  |
| Перец сладкий свежий | 30,6 | 23 |  |  |
| Огурцы свежие | 22,1 | 21 |  |  |
| Масло растительное | 5 | 5 |  |  |
| Соль | 0,25 | 0,25 |  |  |
| **Выход:** | **-** | **100** |  |  |

**Технология приготовления-----------------------------------------------------**

**Температура подачи:**

**Срок реализации:**

*2. Составьте технологическую схему данного блюда.*

*3. Решите задачу.*

Рассчитать количество сырья, с учетом сезонности, для приготовления 400 порций винегрета овощного, по II колонке сборника рецептур блюд и кулинарных изделий,  % отходов найти по таблице.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид овощей | Нормы отходов,  % | Вид овощей | Нормы отходов,  % |
| Картофель молодой до 1 сентября | 20 | Цветная капуста | 48 |
| Савойская капуста | 22 |
| Картофель с 1 сентября по 31 октября | 25 | Капуста кольраби. | 35 |
| Лук репчатый | 16 |
| Лук зеленый | 20 |
| Картофель с 1 ноября по 31 декабря | 30 | Лук зеленый парниковый | 40 |
| Картофель с 1 января по28–29 февраля | 35 | Тыква | 30 |
| Картофель с 1 марта | 40 | Кабачки без кожицы | 20 |
| Морковь с ботвой молодая | 50 | Баклажаны сырые очищенные | 15 |
| Морковь с 1 сентября по 31 декабря | 20 | Перец подготовленный для фарширования | 25 |
| Морковь с 1 января | 25 | Огурцы свежие неочищенные | 5 |
| Свекла с 1 сентября по 31 декабря | 20 | Салат-латук, ромен, кресс | 28 |
| Свекла с 1 января . | 25 | Шпинат | 26 |
| Редис красный с ботвой | 37 | Щавель. | 24 |
| Капуста белокочанная | 20 | Ревень | 25 |
| Капуста краснокочанная | 15 | Стручковая фасоль свежая | 10 |
| Брюссельская капуста на стебле ...... | 75 | Капуста квашеная | 30 |

***Задание № 5***

1.Используя нормативную документацию заполните технологическую карту на блюдо «Салат из помидоров и огурцов свежих с растительным маслом» по установленному образцу:

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01**

**Салат из помидоров и огурцов свежих с растительным маслом**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Норма расхода продуктов на 1 порцию | | Количество порций | |
| Масса брутто, г | Масса нетто, г | 15 | 20 |
| Помидоры | 52,9 | 45 |  |  |
| Огурцы свежие | 50,2 | 48 |  |  |
| Масло растительное | 7 | 7 |  |  |
| Соль | 0,25 | 0,25 |  |  |
| Петрушка (зелень) | 1,4 | 1 |  |  |
| **Выход:** | **-** | **100** |  |  |

**Технология приготовления----------------------------------------------**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид овощей | Нормы отходов,  % | Вид овощей | Нормы отходов,  % |
| Картофель молодой до 1 сентября | 20 | Цветная капуста | 48 |
| Савойская капуста | 22 |
| Картофель с 1 сентября по 31 октября | 25 | Капуста кольраби. | 35 |
| Лук репчатый | 16 |
| Лук зеленый | 20 |
| Картофель с 1 ноября по 31 декабря | 30 | Лук зеленый парниковый | 40 |
| Картофель с 1 января по28–29 февраля | 35 | Тыква | 30 |
| Картофель с 1 марта | 40 | Кабачки без кожицы | 20 |
| Морковь с ботвой молодая | 50 | Баклажаны сырые очищенные | 15 |
| Морковь с 1 сентября по 31 декабря | 20 | Перец подготовленный для фарширования | 25 |
| Морковь с 1 января | 25 | Огурцы свежие неочищенные | 5 |
| Свекла с 1 сентября по 31 декабря | 20 | Салат-латук, ромен, кресс | 28 |
| Свекла с 1 января . | 25 | Шпинат | 26 |
| Редис красный с ботвой | 37 | Щавель. | 24 |
| Капуста белокочанная | 20 | Ревень | 25 |
| Капуста краснокочанная | 15 | Стручковая фасоль свежая | 10 |
| Брюссельская капуста на стебле ...... | 75 | Капуста квашеная | 30 |

**Температура подачи:**

**Срок реализации:**

2. Составьте технологическую схему данного блюда.

3. Решите задачу.

Рассчитать количество сырья, с учетом сезонности, для приготовления 250 порций салата «Столичного», по II колонке сборника рецептур блюд и кулинарных изделий,  % отходов найти по таблице.

***Задание № 6***

1. Используя нормативную документацию заполните технологическую карту на блюдо «Салат из капусты белокочанной со сладким перцем с маслом растительным» по установленному образцу:

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02**

**Салат из капусты белокочанной со сладким перцем с маслом растительным**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Норма расхода продуктов на 1 порцию | | Количество порций | |
| Масса брутто, г | Масса нетто, г | 25 порций | 36 порций |
| Капуста белокочанная свежая | 72,5 | 58 |  |  |
| Перец сладкий свежий | 30,6 | 23 |  |  |
| Огурцы свежие | 22,1 | 21 |  |  |
| Масло растительное | 5 | 5 |  |  |
| Соль | 0,25 | 0,25 |  |  |
| **Выход:** | **-** | **100** |  |  |

**Технология приготовления-----------------------------------------------------**

**Температура подачи:**

**Срок реализации:**

*2. Составьте технологическую схему данного блюда.*

*3. Решите задачу.*

Рассчитать количество сырья, с учетом сезонности, для приготовления 400 порций винегрета овощного, по II колонке сборника рецептур блюд и кулинарных изделий,  % отходов найти по таблице.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид овощей | Нормы отходов,  % | Вид овощей | Нормы отходов,  % |
| Картофель молодой до 1 сентября | 20 | Цветная капуста | 48 |
| Савойская капуста | 22 |
| Картофель с 1 сентября по 31 октября | 25 | Капуста кольраби. | 35 |
| Лук репчатый | 16 |
| Лук зеленый | 20 |
| Картофель с 1 ноября по 31 декабря | 30 | Лук зеленый парниковый | 40 |
| Картофель с 1 января по28–29 февраля | 35 | Тыква | 30 |
| Картофель с 1 марта | 40 | Кабачки без кожицы | 20 |
| Морковь с ботвой молодая | 50 | Баклажаны сырые очищенные | 15 |
| Морковь с 1 сентября по 31 декабря | 20 | Перец подготовленный для фарширования | 25 |
| Морковь с 1 января | 25 | Огурцы свежие неочищенные | 5 |
| Свекла с 1 сентября по 31 декабря | 20 | Салат-латук, ромен, кресс | 28 |
| Свекла с 1 января . | 25 | Шпинат | 26 |
| Редис красный с ботвой | 37 | Щавель. | 24 |
| Капуста белокочанная | 20 | Ревень | 25 |
| Капуста краснокочанная | 15 | Стручковая фасоль свежая | 10 |
| Брюссельская капуста на стебле ...... | 75 | Капуста квашеная | 30 |

***Задание № 7***

1.Используя нормативную документацию заполните технологическую карту на блюдо «Салат из помидоров и огурцов свежих с растительным маслом» по установленному образцу:

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01**

**Салат из помидоров и огурцов свежих с растительным маслом**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Норма расхода продуктов на 1 порцию | | Количество порций | |
| Масса брутто, г | Масса нетто, г | 17 | 28 |
| Помидоры | 52,9 | 45 |  |  |
| Огурцы свежие | 50,2 | 48 |  |  |
| Масло растительное | 7 | 7 |  |  |
| Соль | 0,25 | 0,25 |  |  |
| Петрушка (зелень) | 1,4 | 1 |  |  |
| **Выход:** | **-** | **100** |  |  |

**Технология приготовления----------------------------------------------**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид овощей | Нормы отходов,  % | Вид овощей | Нормы отходов,  % |
| Картофель молодой до 1 сентября | 20 | Цветная капуста | 48 |
| Савойская капуста | 22 |
| Картофель с 1 сентября по 31 октября | 25 | Капуста кольраби. | 35 |
| Лук репчатый | 16 |
| Лук зеленый | 20 |
| Картофель с 1 ноября по 31 декабря | 30 | Лук зеленый парниковый | 40 |
| Картофель с 1 января по28–29 февраля | 35 | Тыква | 30 |
| Картофель с 1 марта | 40 | Кабачки без кожицы | 20 |
| Морковь с ботвой молодая | 50 | Баклажаны сырые очищенные | 15 |
| Морковь с 1 сентября по 31 декабря | 20 | Перец подготовленный для фарширования | 25 |
| Морковь с 1 января | 25 | Огурцы свежие неочищенные | 5 |
| Свекла с 1 сентября по 31 декабря | 20 | Салат-латук, ромен, кресс | 28 |
| Свекла с 1 января . | 25 | Шпинат | 26 |
| Редис красный с ботвой | 37 | Щавель. | 24 |
| Капуста белокочанная | 20 | Ревень | 25 |
| Капуста краснокочанная | 15 | Стручковая фасоль свежая | 10 |
| Брюссельская капуста на стебле ...... | 75 | Капуста квашеная | 30 |

**Температура подачи:**

**Срок реализации:**

2. Составьте технологическую схему данного блюда.

3. Решите задачу.

Рассчитать количество сырья, с учетом сезонности, для приготовления 250 порций салата «Столичного», по II колонке сборника рецептур блюд и кулинарных изделий,  % отходов найти по таблице.

***Задание № 8***

1. Используя нормативную документацию заполните технологическую карту на блюдо «Салат из капусты белокочанной со сладким перцем с маслом растительным» по установленному образцу:

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02**

**Салат из капусты белокочанной со сладким перцем с маслом растительным**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Норма расхода продуктов на 1 порцию | | Количество порций | |
| Масса брутто, г | Масса нетто, г | 45 порций | 16 порций |
| Капуста белокочанная свежая | 72,5 | 58 |  |  |
| Перец сладкий свежий | 30,6 | 23 |  |  |
| Огурцы свежие | 22,1 | 21 |  |  |
| Масло растительное | 5 | 5 |  |  |
| Соль | 0,25 | 0,25 |  |  |
| **Выход:** | **-** | **100** |  |  |

**Технология приготовления-----------------------------------------------------**

**Температура подачи:**

**Срок реализации:**

*2. Составьте технологическую схему данного блюда.*

*3. Решите задачу.*

Рассчитать количество сырья, с учетом сезонности, для приготовления 400 порций винегрета овощного, по II колонке сборника рецептур блюд и кулинарных изделий,  % отходов найти по таблице.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид овощей | Нормы отходов,  % | Вид овощей | Нормы отходов,  % |
| Картофель молодой до 1 сентября | 20 | Цветная капуста | 48 |
| Савойская капуста | 22 |
| Картофель с 1 сентября по 31 октября | 25 | Капуста кольраби. | 35 |
| Лук репчатый | 16 |
| Лук зеленый | 20 |
| Картофель с 1 ноября по 31 декабря | 30 | Лук зеленый парниковый | 40 |
| Картофель с 1 января по28–29 февраля | 35 | Тыква | 30 |
| Картофель с 1 марта | 40 | Кабачки без кожицы | 20 |
| Морковь с ботвой молодая | 50 | Баклажаны сырые очищенные | 15 |
| Морковь с 1 сентября по 31 декабря | 20 | Перец подготовленный для фарширования | 25 |
| Морковь с 1 января | 25 | Огурцы свежие неочищенные | 5 |
| Свекла с 1 сентября по 31 декабря | 20 | Салат-латук, ромен, кресс | 28 |
| Свекла с 1 января . | 25 | Шпинат | 26 |
| Редис красный с ботвой | 37 | Щавель. | 24 |
| Капуста белокочанная | 20 | Ревень | 25 |
| Капуста краснокочанная | 15 | Стручковая фасоль свежая | 10 |
| Брюссельская капуста на стебле ...... | 75 | Капуста квашеная | 30 |

***Задание № 10***

1.Используя нормативную документацию заполните технологическую карту на блюдо «Салат из помидоров и огурцов свежих с растительным маслом» по установленному образцу:

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01**

**Салат из помидоров и огурцов свежих с растительным маслом**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Норма расхода продуктов на 1 порцию | | Количество порций | |
| Масса брутто, г | Масса нетто, г | 37 | 68 |
| Помидоры | 52,9 | 45 |  |  |
| Огурцы свежие | 50,2 | 48 |  |  |
| Масло растительное | 7 | 7 |  |  |
| Соль | 0,25 | 0,25 |  |  |
| Петрушка (зелень) | 1,4 | 1 |  |  |
| **Выход:** | **-** | **100** |  |  |

**Технология приготовления----------------------------------------------**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид овощей | Нормы отходов,  % | Вид овощей | Нормы отходов,  % |
| Картофель молодой до 1 сентября | 20 | Цветная капуста | 48 |
| Савойская капуста | 22 |
| Картофель с 1 сентября по 31 октября | 25 | Капуста кольраби. | 35 |
| Лук репчатый | 16 |
| Лук зеленый | 20 |
| Картофель с 1 ноября по 31 декабря | 30 | Лук зеленый парниковый | 40 |
| Картофель с 1 января по28–29 февраля | 35 | Тыква | 30 |
| Картофель с 1 марта | 40 | Кабачки без кожицы | 20 |
| Морковь с ботвой молодая | 50 | Баклажаны сырые очищенные | 15 |
| Морковь с 1 сентября по 31 декабря | 20 | Перец подготовленный для фарширования | 25 |
| Морковь с 1 января | 25 | Огурцы свежие неочищенные | 5 |
| Свекла с 1 сентября по 31 декабря | 20 | Салат-латук, ромен, кресс | 28 |
| Свекла с 1 января . | 25 | Шпинат | 26 |
| Редис красный с ботвой | 37 | Щавель. | 24 |
| Капуста белокочанная | 20 | Ревень | 25 |
| Капуста краснокочанная | 15 | Стручковая фасоль свежая | 10 |
| Брюссельская капуста на стебле ...... | 75 | Капуста квашеная | 30 |

**Температура подачи:**

**Срок реализации:**

2. Составьте технологическую схему данного блюда.

3. Решите задачу.

Рассчитать количество сырья, с учетом сезонности, для приготовления 250 порций салата «Столичного», по II колонке сборника рецептур блюд и кулинарных изделий,  % отходов найти по таблице.

***Задание № 11***

1. Используя нормативную документацию заполните технологическую карту на блюдо «Салат из капусты белокочанной со сладким перцем с маслом растительным» по установленному образцу:

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02**

**Салат из капусты белокочанной со сладким перцем с маслом растительным**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Норма расхода продуктов на 1 порцию | | Количество порций | |
| Масса брутто, г | Масса нетто, г | 25 порций | 46 порций |
| Капуста белокочанная свежая | 72,5 | 58 |  |  |
| Перец сладкий свежий | 30,6 | 23 |  |  |
| Огурцы свежие | 22,1 | 21 |  |  |
| Масло растительное | 5 | 5 |  |  |
| Соль | 0,25 | 0,25 |  |  |
| **Выход:** | **-** | **100** |  |  |

**Технология приготовления-----------------------------------------------------**

**Температура подачи:**

**Срок реализации:**

*2. Составьте технологическую схему данного блюда.*

*3. Решите задачу.*

Рассчитать количество сырья, с учетом сезонности, для приготовления 400 порций винегрета овощного, по II колонке сборника рецептур блюд и кулинарных изделий,  % отходов найти по таблице.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид овощей | Нормы отходов,  % | Вид овощей | Нормы отходов,  % |
| Картофель молодой до 1 сентября | 20 | Цветная капуста | 48 |
| Савойская капуста | 22 |
| Картофель с 1 сентября по 31 октября | 25 | Капуста кольраби. | 35 |
| Лук репчатый | 16 |
| Лук зеленый | 20 |
| Картофель с 1 ноября по 31 декабря | 30 | Лук зеленый парниковый | 40 |
| Картофель с 1 января по28–29 февраля | 35 | Тыква | 30 |
| Картофель с 1 марта | 40 | Кабачки без кожицы | 20 |
| Морковь с ботвой молодая | 50 | Баклажаны сырые очищенные | 15 |
| Морковь с 1 сентября по 31 декабря | 20 | Перец подготовленный для фарширования | 25 |
| Морковь с 1 января | 25 | Огурцы свежие неочищенные | 5 |
| Свекла с 1 сентября по 31 декабря | 20 | Салат-латук, ромен, кресс | 28 |
| Свекла с 1 января . | 25 | Шпинат | 26 |
| Редис красный с ботвой | 37 | Щавель. | 24 |
| Капуста белокочанная | 20 | Ревень | 25 |
| Капуста краснокочанная | 15 | Стручковая фасоль свежая | 10 |
| Брюссельская капуста на стебле ...... | 75 | Капуста квашеная | 30 |

***Задание № 12***

1.Используя нормативную документацию заполните технологическую карту на блюдо «Салат из помидоров и огурцов свежих с растительным маслом» по установленному образцу:

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01**

**Салат из помидоров и огурцов свежих с растительным маслом**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Норма расхода продуктов на 1 порцию | | Количество порций | |
| Масса брутто, г | Масса нетто, г | 34 | 58 |
| Помидоры | 52,9 | 45 |  |  |
| Огурцы свежие | 50,2 | 48 |  |  |
| Масло растительное | 7 | 7 |  |  |
| Соль | 0,25 | 0,25 |  |  |
| Петрушка (зелень) | 1,4 | 1 |  |  |
| **Выход:** | **-** | **100** |  |  |

**Технология приготовления----------------------------------------------**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид овощей | Нормы отходов,  % | Вид овощей | Нормы отходов,  % |
| Картофель молодой до 1 сентября | 20 | Цветная капуста | 48 |
| Савойская капуста | 22 |
| Картофель с 1 сентября по 31 октября | 25 | Капуста кольраби. | 35 |
| Лук репчатый | 16 |
| Лук зеленый | 20 |
| Картофель с 1 ноября по 31 декабря | 30 | Лук зеленый парниковый | 40 |
| Картофель с 1 января по28–29 февраля | 35 | Тыква | 30 |
| Картофель с 1 марта | 40 | Кабачки без кожицы | 20 |
| Морковь с ботвой молодая | 50 | Баклажаны сырые очищенные | 15 |
| Морковь с 1 сентября по 31 декабря | 20 | Перец подготовленный для фарширования | 25 |
| Морковь с 1 января | 25 | Огурцы свежие неочищенные | 5 |
| Свекла с 1 сентября по 31 декабря | 20 | Салат-латук, ромен, кресс | 28 |
| Свекла с 1 января . | 25 | Шпинат | 26 |
| Редис красный с ботвой | 37 | Щавель. | 24 |
| Капуста белокочанная | 20 | Ревень | 25 |
| Капуста краснокочанная | 15 | Стручковая фасоль свежая | 10 |
| Брюссельская капуста на стебле ...... | 75 | Капуста квашеная | 30 |

**Температура подачи:**

**Срок реализации:**

2. Составьте технологическую схему данного блюда.

3. Решите задачу.

Рассчитать количество сырья, с учетом сезонности, для приготовления 250 порций салата «Столичного», по II колонке сборника рецептур блюд и кулинарных изделий,  % отходов найти по таблице.

***Задание № 13***

1. Используя нормативную документацию заполните технологическую карту на блюдо «Салат из капусты белокочанной со сладким перцем с маслом растительным» по установленному образцу:

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02**

**Салат из капусты белокочанной со сладким перцем с маслом растительным**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Норма расхода продуктов на 1 порцию | | Количество порций | |
| Масса брутто, г | Масса нетто, г | 29 порций | 39 порций |
| Капуста белокочанная свежая | 72,5 | 58 |  |  |
| Перец сладкий свежий | 30,6 | 23 |  |  |
| Огурцы свежие | 22,1 | 21 |  |  |
| Масло растительное | 5 | 5 |  |  |
| Соль | 0,25 | 0,25 |  |  |
| **Выход:** | **-** | **100** |  |  |

**Технология приготовления-----------------------------------------------------**

**Температура подачи:**

**Срок реализации:**

*2. Составьте технологическую схему данного блюда.*

*3. Решите задачу.*

Рассчитать количество сырья, с учетом сезонности, для приготовления 400 порций винегрета овощного, по II колонке сборника рецептур блюд и кулинарных изделий,  % отходов найти по таблице.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид овощей | Нормы отходов,  % | Вид овощей | Нормы отходов,  % |
| Картофель молодой до 1 сентября | 20 | Цветная капуста | 48 |
| Савойская капуста | 22 |
| Картофель с 1 сентября по 31 октября | 25 | Капуста кольраби. | 35 |
| Лук репчатый | 16 |
| Лук зеленый | 20 |
| Картофель с 1 ноября по 31 декабря | 30 | Лук зеленый парниковый | 40 |
| Картофель с 1 января по28–29 февраля | 35 | Тыква | 30 |
| Картофель с 1 марта | 40 | Кабачки без кожицы | 20 |
| Морковь с ботвой молодая | 50 | Баклажаны сырые очищенные | 15 |
| Морковь с 1 сентября по 31 декабря | 20 | Перец подготовленный для фарширования | 25 |
| Морковь с 1 января | 25 | Огурцы свежие неочищенные | 5 |
| Свекла с 1 сентября по 31 декабря | 20 | Салат-латук, ромен, кресс | 28 |
| Свекла с 1 января . | 25 | Шпинат | 26 |
| Редис красный с ботвой | 37 | Щавель. | 24 |
| Капуста белокочанная | 20 | Ревень | 25 |
| Капуста краснокочанная | 15 | Стручковая фасоль свежая | 10 |
| Брюссельская капуста на стебле ...... | 75 | Капуста квашеная | 30 |

***Задание № 14***

1.Используя нормативную документацию заполните технологическую карту на блюдо «Салат из помидоров и огурцов свежих с растительным маслом» по установленному образцу:

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01**

**Салат из помидоров и огурцов свежих с растительным маслом**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Норма расхода продуктов на 1 порцию | | Количество порций | |
| Масса брутто, г | Масса нетто, г | 44 | 21 |
| Помидоры | 52,9 | 45 |  |  |
| Огурцы свежие | 50,2 | 48 |  |  |
| Масло растительное | 7 | 7 |  |  |
| Соль | 0,25 | 0,25 |  |  |
| Петрушка (зелень) | 1,4 | 1 |  |  |
| **Выход:** | **-** | **100** |  |  |

**Технология приготовления----------------------------------------------**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид овощей | Нормы отходов,  % | Вид овощей | Нормы отходов,  % |
| Картофель молодой до 1 сентября | 20 | Цветная капуста | 48 |
| Савойская капуста | 22 |
| Картофель с 1 сентября по 31 октября | 25 | Капуста кольраби. | 35 |
| Лук репчатый | 16 |
| Лук зеленый | 20 |
| Картофель с 1 ноября по 31 декабря | 30 | Лук зеленый парниковый | 40 |
| Картофель с 1 января по28–29 февраля | 35 | Тыква | 30 |
| Картофель с 1 марта | 40 | Кабачки без кожицы | 20 |
| Морковь с ботвой молодая | 50 | Баклажаны сырые очищенные | 15 |
| Морковь с 1 сентября по 31 декабря | 20 | Перец подготовленный для фарширования | 25 |
| Морковь с 1 января | 25 | Огурцы свежие неочищенные | 5 |
| Свекла с 1 сентября по 31 декабря | 20 | Салат-латук, ромен, кресс | 28 |
| Свекла с 1 января . | 25 | Шпинат | 26 |
| Редис красный с ботвой | 37 | Щавель. | 24 |
| Капуста белокочанная | 20 | Ревень | 25 |
| Капуста краснокочанная | 15 | Стручковая фасоль свежая | 10 |
| Брюссельская капуста на стебле ...... | 75 | Капуста квашеная | 30 |

**Температура подачи:**

**Срок реализации:**

2. Составьте технологическую схему данного блюда.

3. Решите задачу.

Рассчитать количество сырья, с учетом сезонности, для приготовления 250 порций салата «Столичного», по II колонке сборника рецептур блюд и кулинарных изделий,  % отходов найти по таблице.

***Задание № 15***

1. Используя нормативную документацию заполните технологическую карту на блюдо «Салат из капусты белокочанной со сладким перцем с маслом растительным» по установленному образцу:

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02**

**Салат из капусты белокочанной со сладким перцем с маслом растительным**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Норма расхода продуктов на 1 порцию | | Количество порций | |
| Масса брутто, г | Масса нетто, г | 19 порций | 31 порций |
| Капуста белокочанная свежая | 72,5 | 58 |  |  |
| Перец сладкий свежий | 30,6 | 23 |  |  |
| Огурцы свежие | 22,1 | 21 |  |  |
| Масло растительное | 5 | 5 |  |  |
| Соль | 0,25 | 0,25 |  |  |
| **Выход:** | **-** | **100** |  |  |

**Технология приготовления-----------------------------------------------------**

**Температура подачи:**

**Срок реализации:**

*2. Составьте технологическую схему данного блюда.*

*3. Решите задачу.*

Рассчитать количество сырья, с учетом сезонности, для приготовления 400 порций винегрета овощного, по II колонке сборника рецептур блюд и кулинарных изделий,  % отходов найти по таблице.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид овощей | Нормы отходов,  % | Вид овощей | Нормы отходов,  % |
| Картофель молодой до 1 сентября | 20 | Цветная капуста | 48 |
| Савойская капуста | 22 |
| Картофель с 1 сентября по 31 октября | 25 | Капуста кольраби. | 35 |
| Лук репчатый | 16 |
| Лук зеленый | 20 |
| Картофель с 1 ноября по 31 декабря | 30 | Лук зеленый парниковый | 40 |
| Картофель с 1 января по28–29 февраля | 35 | Тыква | 30 |
| Картофель с 1 марта | 40 | Кабачки без кожицы | 20 |
| Морковь с ботвой молодая | 50 | Баклажаны сырые очищенные | 15 |
| Морковь с 1 сентября по 31 декабря | 20 | Перец подготовленный для фарширования | 25 |
| Морковь с 1 января | 25 | Огурцы свежие неочищенные | 5 |
| Свекла с 1 сентября по 31 декабря | 20 | Салат-латук, ромен, кресс | 28 |
| Свекла с 1 января . | 25 | Шпинат | 26 |
| Редис красный с ботвой | 37 | Щавель. | 24 |
| Капуста белокочанная | 20 | Ревень | 25 |
| Капуста краснокочанная | 15 | Стручковая фасоль свежая | 10 |
| Брюссельская капуста на стебле ...... | 75 | Капуста квашеная | 30 |

**2.3 Экзаменационные билеты**

Билет № 1

1. Ассортимент и товароведная характеристика холодных блюд
2. Технология приготовления бутербродов открытых
3. Технология приготовления салата из свежей капусты
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления бутербродов открытых и салата из свежей капусты
5. Правила проведения бракеража блюд

Билет № 2

1. Ассортимент и товароведная характеристика холодных закусок
2. Технология приготовления бутербродов закрытых
3. Технология приготовления салата «Весна»
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления бутербродов закрытых и салата «Весна»
5. Способы заправки салатов

Билет № 3

1. Организация механической кулинарной обработки овощей и зелени
2. Технология приготовления бутербродов закусочных
3. Технология приготовления винегрета овощного
4. Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления бутербродов закусочных и винегрета овощного
5. Способы сервировки и варианты оформления салатов из сырых овощей

Билет № 4

1. Организация механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов
2. Технология приготовления салата витаминного
3. Технология приготовления яиц фаршированных
4. Перечислите инвентарь и оборудование, необходимые для приготовления салата витаминного и яиц фаршированных
5. Правила хранения холодных блюд

Билет № 5

1. Организация механической кулинарной обработки мяса и мясных продуктов
2. Технология приготовления помидор фаршированных
3. Технология приготовления салата «Летнего»
4. Перечислите оборудование, необходимые для приготовления помидор фаршированных и помидор фаршированных
5. Требования к качеству бутербродов

Билет № 6

1. Организация механической кулинарной обработки гастрономических продуктов (сыр, масло сливочное)
2. Технология приготовления салата рыбного
3. Технология приготовления салата из редиса
4. Перечислите инвентарь, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления салата рыбного и салата рыбного
5. Температурный режим и сроки хранения холодных блюд

Билет № 7

1. Значение холодных блюд в питании человека
2. Технология приготовления салата «Весна»
3. Технология приготовления сельди с гарниром
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата «Весна» и сельди с гарниром
5. Правила проведения бракеража блюд

Билет № 8

1. Классификация холодных блюд
2. Технология приготовления яиц под майонезом с гарниром
3. Технология приготовления икры баклажанной
4. Перечислите инвентарь и инструменты для приготовления яиц под майонезом с гарниром и икры баклажанной
5. Общая характеристика холодных блюд и закусок

Билет № 9

1. Классификация бутербродов
2. Технология приготовления сельди с картофелем и маслом
3. Технология приготовления паштета из печени
4. Перечислите оборудование для приготовления сельди с картофелем и маслом и паштета из печени
5. Требования к качеству мясных холодных блюд

Билет № 10

1. Классификация салатов из сырых овощей
2. Технология приготовления салата мясного
3. Технология приготовления салата из свежих помидор
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата мясного и салата из свежих помидор
5. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в холодном цехе

Билет № 11

1. Требования к организации рабочего места для приготовления холодных блюд и закусок
2. Технология приготовления салата из зеленого лука
3. Технология приготовления сельди рубленой
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата из зеленого лука и сельди рубленой
5. Требования к качеству рыбных холодных закусок

Билет № 12

1. Требования к организации рабочего места для приготовления бутербродов
2. Технология приготовления ветчины с гарниром
3. Технология приготовления салата из свежих огурцов
4. Перечислите оборудование для приготовления ветчины с гарниром и салата из свежих огурцов
5. Требования к качеству и срок хранения салатов из сырых овощей

Билет № 13

1. Характеристика салатов – коктейлей.
2. Технология приготовления салата из квашеной капусты
3. Технология приготовления студня говяжьего
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата из квашеной капусты и студня говяжьего
5. Требования к качеству и срок хранения салатов из вареных овощей

Билет № 14

1. Требования к качеству винегретов
2. Технология приготовления языка отварного с гарниром
3. Технология приготовления салата картофельного
4. Перечислите оборудование, инвентарь и инструменты для приготовления языка отварного с гарниром и салата картофельного
5. Правила проведения бракеража

Билет № 15

1. Требования к качеству паштетов
2. Технология приготовления ростбифа с гарниром
3. Технология приготовления крабов или креветок под майонезом
4. Перечислите инструменты и инвентарь для приготовления ростбифа с гарниром и крабов или креветок под майонезом
5. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в холодном цехе

Билет № 16

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

Билет № 17

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

Билет № 18

1. Ассортимент и характеристика рыбных блюд и закусок
2. Технология приготовления кильки с луком и маслом
3. Технология приготовления салата из краснокочанной капусты
4. Перечислите оборудование, необходимые для приготовления кильки с луком и маслом и салата из краснокочанной капусты
5. Требования к качеству студня

Билет № 19

1. Значение холодных закусок в питании человека
2. Технология приготовления рыбы жареной под маринадом
3. Технология приготовления салата – коктейля с ветчиной и сыром
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления рыбы жареной под маринадом и салата – коктейля с ветчиной и сыром
5. Правила проведения бракеража блюд

Билет № 20

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

Билет № 21

1. Требования к организации рабочего места для приготовления холодных блюд из мяса и мясопродуктов
2. Технология приготовления рыбы заливной с гарниром
3. Технология приготовления бутербродов ассорти
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления рыбы заливной с гарниром и бутербродов ассорти
5. Температурный режим и правила хранения холодных блюд из отварных овощей

Билет № 22

1. Характеристика и оснащенность холодного цеха
2. Технология приготовления салата с крабами
3. Технология приготовления винегрета овощного с сельдью
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления салата с крабами и винегрета овощного с сельдью.
5. Электробезопасность в холодном цехе.

Билет № 23

1. Пожарная безопасность в холодном цехе.
2. Технология приготовления икры кабачковой.
3. Технология приготовления простых и сложных бутербродов.
4. Перечислите инвентарь и оборудование, необходимые для приготовления икры кабачковой и простых и сложных бутербродов
5. Требования к качеству и сроки хранения блюд из яиц и грибов.

Билет № 24

1. Техника безопасности при работе на оборудовании для обработки овощей
2. Технология приготовления икры грибной
3. Технология приготовления редьки с маслом или сметаной
4. Перечислите инвентарь, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления икры грибной и редьки с маслом или сметаной
5. Температурный режим и правила приготовления холодных блюд и закусок

Билет № 25

1. Электробезопасность в холодном цехе.
2. Технология приготовления помидоры фаршированные мясным салатом.
3. Технология приготовления салата картофельного с морепродуктами
4. Перечислите инвентарь и инструменты для приготовления помидоры фаршированные мясным салатом и салата картофельного с морепродуктами
5. Способы сервировки и варианты оформления бутербродов

Билет № 26

1. Правила приготовления салатов.
2. Технология приготовления винегрета фруктового.
3. Технология приготовления помидоров фаршированных яблочным фаршем.
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления винегрета фруктового и помидоров фаршированных яблочным фаршем.
5. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в холодном цехе.

Билет № 27

1. Правила подготовки продуктов для приготовления бутербродов.
2. Технология приготовления полосатых бутербродов.
3. Технология приготовления валованов фаршированных салатом мясным.
4. Перечислите оборудование для приготовления полосатых бутербродов и валованов фаршированных салатом мясным.
5. Способы сервировки и варианты оформления бутербродов.

Билет № 28

1. Ассортимент бутербродов закрытых.
2. Технология приготовления чизбургеров.
3. Технология приготовления рыбы отварной с хреном.
4. Перечислите оборудование, инвентарь и инструменты для приготовления чизбургеров и рыбы отварной с хреном.
5. Правила проведения бракеража.

Билет № 29

1. Ассортимент и товароведная характеристика холодных блюд из мяса.
2. Технология приготовления язык отварной.
3. Технология приготовления птица и дичь отварные под майонезом.
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления язык отварной и птица и дичь отварные под майонезом.
5. Правила проведения бракеража блюд

Билет № 30

1. Ассортимент и товароведная характеристика холодных соусов.
2. Технология приготовления соус майонез.
3. Технология приготовления заправок с использованием столовой горчицы.
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления соус майонез, заправок с использованием столовой горчицы.
5. Правила хранения холодных блюд и закусок.

### 2.4.Подготовка и защита портфолио

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области

среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

**Портфолио достижений студентА**

**фото**

**студента**

**Фамилия, имя, отчество** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Дата рождения** «\_\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_ г.

**Специальность, получаемая в колледже, группа.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Сроки обучения** **по специальности** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Контактный телефон** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. **Портфолио достижений**
   1. **Учебно-профессиональная деятельность**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | **Название профессиональных модулей** | Оценка | Экзамен  (квалификационный) | Подпись |
| 1 | ПМ. 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» |  |  |  |
| 2 | ПМ. 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» |  |  |  |
| 3 | ПМ. 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» |  |  |  |
| 4 | ПМ 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» |  |  |  |
| 5 | ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов |  |  |  |
| 6 | ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения» |  |  |  |

У .П. 02.02 П.П. 02.02.

Задание на практику

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

-разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;

-расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

-проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

-организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;

- приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

-сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

-декорирования блюд сложными холодными соусами;

-контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

**уметь:**

-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

-использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;

-проводить расчеты по формулам;

-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

-выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;

-выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;

-оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

**знать:**

-ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;

-варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;

-правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

-способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

-требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;

-требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;

-органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;

-температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных, холодных мясных, рыбных блюд и соусов;

-ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;

-правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;

-правила соусной композиции сложных холодных соусов;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;

-технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Оценочная ведомость по профессиональному модулю**  **ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**  ФИО \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  обучающийся на \_\_ курсе по профессии/специальности  НПО/СПО ------------  ---------------------------------------------------------------------------------------------------- освоил(а) программу профессионального модулю ---------------------------------  в объеме \_\_\_\_\_\_\_ часов,  с «     »            20      г. по «    ».             20         г.  **Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля** *(если предусмотрено учебным планом).*   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Элементы модуля**  (код и наименование МДК, код практик) | **Формы промежуточной аттестации** | **Оценка** | | ПМ 02 |  |  | | УП |  |  | | ПП |  |  |     **Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | Коды проверяемых компетенций | Показатели оценки результата | Оценка (да / нет) | | ПК 2.1. |  |  | | ПК 2.2. |  |  | | ПК 2.3. |  |  |   Дата \_\_\_ \_\_       \_ 20\_\_\_г.                    Подписи членов экзаменационной комиссии |

**Характеристика профессиональной деятельности студента во время учебной / производственной практики**

1. ФИО студента, № группы, специальность

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3.Время проведения практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. Виды и объем работ, выполненные студентом во время практики:

-разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;

-расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

-проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

-организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;

- приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

-сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

-декорирования блюд сложными холодными соусами;

-контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

--------------------------------------------------------------------------------------------------------------

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(учебная практика)*

Руководитель практики от колледжа

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(должность) (подпись) (Расшифровка подписи)*

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_ г.

*(производственная практика)*

Руководитель практики от предприятия

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*------------------ (должность) ---------------------------- (подпись) -------------------------------------------- (Расшифровка подписи)*

*(Печать организации)*

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_ г.

## 2.5. Пакет экзаменатора

**Критерии оценок тестовой работы –**

90-100% – отметка «Отлично»

70-90% – отметка «Хорошо»

50-70% – отметка «Удовлетворительно»

Менее 29 – отметка «Неудовлетворительно».

**Критерии оценивания решения ситуационной задачи –**

На «отлично» оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по обработке овощей и приготовлению овощных блюд и гарниров.

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике.

1. [↑](#footnote-ref-1)