



Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Зам.начальника колледжа
по учебно-методической работе
М.С. Агеева

ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

МДК 07.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОВАРА

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации
в форме экзамена в рамках программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

МО-19.02.10.МДК.07.01.ФОС

РАЗРАБОТЧИК

Преподаватель колледжа: Жукова Е.С.

ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ

Судьбина Н.А.

ГОД РАЗРАБОТКИ

2020

Фонд оценочных средств разработан на основе профессиональных компетенций Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования №384 от 22.04.2014 г. и рабочей программы ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

Содержание

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.....	4
1.1 Область применения фонда оценочных средств	4
1.2 Результаты освоения.....	4
1.3 Формы контроля и оценивания программы МДК 07.01	5
1.4 Результаты освоения программы МДК 02.01, подлежащие проверке	6
2. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ ПО МДК 07.01	8
2.1 Перечень вопросов для подготовки к экзамену ПО МДК 07.01, подлежащие проверке на экзамене в 5-м семестре	12
2.2. Перечень практических заданий к экзамену по МДК.07.01	15

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1 Область применения фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения МДК 07.01 "Организация деятельности повара" программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

1.2 Результаты освоения

В результате освоения программы данного МДК 02.01 осуществляется комплексная проверка у обучающегося частичного освоения следующих профессиональных и общих компетенций.

Профессиональные компетенции:

ПК 7.1 Производить подготовку рабочего места и сырья.

ПК 7.2 Готовить и презентовать полуфабрикаты, средней сложности холодные закуски и блюда.

ПК 7.3 Готовить и презентовать бульоны и супы.

ПК 7.4 Готовить и презентовать вторые блюда и соусы.

- общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес,

ОК 2. Организовать 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 для совершенствования профессиональной деятельности,

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями,


ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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.

1.3 Формы контроля и оценивания программы МДК 07.01


Элемент МДК 07.01	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточный контроль	Текущий контроль
МДК.07.01 Организация деятельности повара	5-й семестр Экзамен	-устный опрос; -наблюдение за выполнением практических работ; - контроль результата выполнения самостоятельных работ; -тестирование; -работа на интерактивных занятиях.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.МДК.07.01.ФОС.	ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОВАРА	С.6/22

1.4 Результаты освоения программы МДК 02.01, подлежащие проверке

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
Экзамен; 5 семестр				
УМЕТЬ				
У.1 подготавливать рабочее место и сырье для приготовления п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов;	ПК 7.1, ПК 7.3, ОК.1-9	Текущий контроль: -письменный опрос по вопросам СР 3,4,5,6 -выполнение лабораторной работы №1 -выполнение практических заданий № 1-9	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов и приборов. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точность и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности.	Выбор инвентаря и соблюдение безопасного использования его в соответствии с требованиями НТД ПОП: - ГОСТ «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»; -приказа МТ СССР от 09.02.1997 г №38 Норм оснащения ПОП посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем; - технической документации на оборудование.
У.2 проводить расчеты по формулам;	ПК 7.1, ПК 7.2, ПК 7.3, ПК 7.4, ОК.1-9	-выполнение ПР № 1,2,7,8,9 -выполнение лабораторной работы №1	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов и приборов. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точность и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности	Соблюдение расчетов согласно НТД для ПОП: - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СПТ, ТТК, ТК; -действующих Сборников рецептур блюд для ПОП
У.3 анализировать рабочий процесс по приготовлению и презентованию п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов;	ПК 7.1, ПК 7.2, ПК 7.3, ПК 7.4, ОК.1-9	--письменный опрос по вопросам СР 1,2,3,4,5,6 -выполнение лабораторной работы №1 -выполнение практических заданий № 1-9	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов и приборов. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точность и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности.	Соблюдение различных способов приготовления в соответствии с требованиями НТД с использованием технологического оборудования и инвентаря

*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.МДК.07.01.ФОС.	ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОВАРА	С.7/22

Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения
ЗНАТЬ:				
3.1 виды технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов;	ПК 7.1, ПК 7.2, ПК 7.3, ПК 7.4, ОК.1-9	Текущий контроль: -устный и письменный опрос по контрольным вопросам к СР 1,2 -устный опрос по вопросам к ЛР №1 -устный опрос по вопросам к ПР №1-9 -тестовый опрос	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	Соответствие видов оборудования и инвентаря согласно НТД; -ГОСТ «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»; -приказа МТ СССР от 09.02.1997 г №38 Норм оснащения ПОП посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем; - технической документации на оборудование
3.2 требования к организации рабочих мест и подготовке сырья при приготовлении п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов;	ПК 7.1, ОК.1-9	Текущий контроль: --устный и письменный опрос по контрольным вопросам к СР 3,4,5,6 -устный опрос по вопросам к ЛР №1 -устный опрос по вопросам к ПР №1-9 -тестовый опрос	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	Выполнение требований НТД и соблюдение технологии приготовления согласно НТД: - действующих сборников рецептур блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СТП, ТТК, ТК, СанПиН.
3.3 технологию приготовления и варианты презентация п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд;	ПК 7.2, ПК 7.3, ПК 7.4, ОК.1-9	Текущий контроль: -устный и письменный опрос по контрольным вопросам к СР 1,2,3,4,5,6 -устный опрос по вопросам к ЛР №1 -устный опрос по вопросам к ПР №1,2,8 -тестовый опрос	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	Выполнение требований НТД и соблюдение технологии приготовления согласно НТД: - действующих сборников рецептур блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СТП, ТТК, ТК, СанПиН.

2. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ ПО МДК 07.01

Контроль и оценка результатов освоения МДК.07.01 осуществляется преподавателем в процессе проведения текущего контроля на уроках, во время выполнения практических занятий, тестирования и самостоятельных работ, а также в процессе промежуточной аттестации.

Для получения положительной оценки по дифференцированному зачету наряду с выполнением календарно-тематического плана по междисциплинарному курсу, требуется выполнить два задания; одно – на подтверждение освоения знаний, одно – на усвоение умений.

Общая оценка за дифференцированный зачет выставляется как среднеарифметическое значение оценок за текущий контроль (семестровая оценка) и промежуточную аттестацию (дифференцированный зачет).

Для получения положительной оценки по экзамену наряду с выполнением календарно-тематического плана по междисциплинарному курсу, требуется выполнить три задания; два – на подтверждение освоения знаний, одно – на усвоение умений.

Общая оценка за экзамен выставляется как среднеарифметическое значение оценок за текущий контроль (семестровая оценка) и экзамен.

При проведении промежуточной аттестации возможно использование электронного обучения (далее – ЭО) и дистанционных образовательных технологий (далее – ДОТ). Промежуточная аттестация обучающихся с использованием ЭО и ДОТ может проводиться на сайте dokmrk.ru в режиме тестирования, в режиме видеоконференции на платформе Google Meet (при необходимости – другими способами).

Вопросы для тестирования с применением ЭО и ДОТ разрабатываются в соответствии с разделами тематического плана рабочей программы учебной дисциплины и размещаются на образовательной платформе Moodle специалистом лаборатории образовательного аудита. Для получения положительной оценки по итогам промежуточной аттестации, организованной в форме тестирования, необходимо правильно ответить не менее чем на 71% вопросов.

Критерии оценивания промежуточного контроля по МДК 07.01 Организация деятельности повара:

-Критерии оценивания теоретических знаний:

*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*

«Отлично» - ставится, если обучающийся:

- а) точно формулирует ответы на поставленные в задании вопросы;
- б) дает правильные формулировки понятий и терминов по изученной дисциплине;
- в) демонстрирует понимание материала, что выражается в умении обосновать свой ответ;
- г) свободно обобщает и дифференцирует признаки и понятия;
- д) правильно отвечает на дополнительные вопросы;
- е) свободно владеет речью (демонстрирует связанность и последовательность в изложении) и т.п.

«Хорошо» - ставится, если обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «отлично», но допускает единичные ошибки, которые сам же исправляет после замечания преподавателя.

«Удовлетворительно» - ставится, если обучающийся демонстрирует знание и понимание основных положений данной темы, но:

- а) неточно и неуверенно воспроизводит ответы на поставленные в задании вопросы;
- б) дает неточные формулировки понятий и терминов;
- в) затрудняется обосновать свой ответ;
- г) затрудняется обобщить или дифференцировать признаки и понятия;
- д) затрудняется при ответах на дополнительные вопросы;
- е) излагает материал недостаточно связно и последовательно с частыми заминками и перерывами и т.п.

«Неудовлетворительно» - ставится, если обучающийся демонстрирует незнание или непонимание большей части соответствующего раздела.

- Критерии оценивания практических умений:

«Отлично» ставится, если обучающийся:

- а) умеет подтвердить на примерах свое умение по выполнению полученного практического задания;
- б) умеет аргументировать свои действия при выполнении практического задания;
- в) целесообразно использует теоретический материал для выполнения задания;

г) правильно использует необходимые приемы, методы, инструменты и другие ресурсы;

д) демонстрирует умение действовать в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях;

е) грамотное составление документов, относящихся к профессиональной деятельности и т.п.

«Хорошо» - ставится, если обучающийся демонстрирует практические умения, удовлетворяющие тем же требованиям, что и для отметки «отлично», но допускает единичные негрубые ошибки, которые сам же исправляет после замечания преподавателя.

«Удовлетворительно» - ставится, если обучающийся обнаруживает практические умения, но:

а) затрудняется привести примеры, подтверждающие его умения, использованные в процессе выполнения практического задания;

б) непоследовательно аргументирует свои действия, предпринятые им в процессе выполнения практического задания; аргументы, объясняющие его действия, предпринятые им в процессе выполнения практического задания;

в) нецелесообразно использует теоретический материал для составления плана выполнения практического задания;

г) излагает материал недостаточно связано и с последовательно с частыми заминками и перерывами;

д) испытывает затруднения в действиях при нестандартных профессиональных ситуациях и т.п.

«Неудовлетворительно» - ставится, если обучающийся допускает грубые нарушения алгоритма действия или ошибки, влекущие за собой возникновение отрицательных последствий для оборудования, окружающей среды и экипажа судна, или (и) отсутствие умения действовать в стандартных профессиональных ситуациях, или(и) демонстрирует незнание или непонимание большей части соответствующего раздела.

Критерии оценивания промежуточного контроля по учебной дисциплине в форме тестирования будут следующими:

«Отлично» - 100-91% правильных ответов;

«Хорошо» - 90-81% правильных ответов;

«Удовлетворительно» - 80-71% правильных ответов;



«Неудовлетворительно» - 70-0% правильных ответов.

2.1 ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ЭКЗАМЕНУ ПО МДК 07.01, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ НА ЭКЗАМЕНЕ В 5-М СЕМЕСТРЕ

Перечень вопросов для подготовки к экзамену по МДК 07.01

1. Классификация производственного персонала предприятия общественного питания, их разряды. Нормативные документы, регламентирующие квалификационные требования работников
2. Требования к заведующему производством предприятия общественного питания.
3. Требования к повару предприятия общественного питания.
4. Требования к работникам предприятия быстрого обслуживания
5. Виды графиков выхода на работу, характеристика линейного, ленточного графиков, преимущества и недостатки
6. Характеристика графиков выхода на работу - суммированного учета рабочего времени, двухбригадного
7. Характеристика комбинированного графика выхода на работу, преимущества и недостатки
8. Классификация механических способов кулинарной обработки сырья, традиционных и современных.
9. Классификация тепловых способов кулинарной обработки сырья, традиционных и современных.
10. Современные методы тепловой обработки. Характеристика технологии sous-vide
11. Организация рабочего места повара. Термины и определения.
12. Требования к рабочему месту повара, характеристика рациональной организации труда.
13. Обработка овощей. Современные тенденции в технологии обработки сырья и приготовления полуфабрикатов
14. Обработка плодов, грибов. Современные тенденции в технологии обработки сырья и приготовления полуфабрикатов
15. Обработка рыбы. Современные тенденции в технологии обработки сырья и приготовления полуфабрикатов
16. Обработка нерыбного водного сырья. Современные тенденции в технологии обработки сырья и приготовления полуфабрикатов

17. Обработка различных видов мяса. Современные тенденции в технологии обработки сырья и приготовления полуфабрикатов
18. Обработка сельскохозяйственной птицы. Современные тенденции в технологии обработки сырья и приготовления полуфабрикатов
19. Обработка пернатой дичи, кролика. Современные тенденции в технологии обработки сырья и приготовления полуфабрикатов
20. Супы. Общая характеристика. Классификация супов
21. Заправочные супы. Характеристика. Современные направления в технологии приготовления
22. Пюреобразные супы. Характеристика. Современные направления в технологии приготовления
23. Прозрачные супы. Характеристика. Современные направления в технологии приготовления
24. Молочные супы. Характеристика. Современные направления в технологии приготовления
25. Холодные супы. Характеристика. Современные направления в технологии приготовления
26. Сладкие супы. Характеристика. Современные направления в технологии приготовления
27. Горячие соусы на бульонах. Характеристика. Современные направления в технологии приготовления
28. Горячие соусы на молоке. Характеристика. Современные направления в технологии приготовления
29. Горячие соусы на сметане. Характеристика. Современные направления в технологии приготовления
30. Горячие соусы на сливочном масле. Характеристика. Современные направления в технологии приготовления
31. Блюда из овощей, грибов. Характеристика. Современные направления в технологии приготовления
32. Гарниры из овощей, грибов. Характеристика. Современные направления в технологии приготовления
33. Блюда из круп. Характеристика. Современные направления в технологии приготовления

34. Блюда из бобовых изделий. Характеристика. Современные направления в технологии приготовления
35. Блюда из макаронных изделий. Характеристика. Современные направления в технологии приготовления
36. Блюда из рыбы. Характеристика. Современные направления в технологии приготовления
37. Блюда из нерыбного водного сырья. Характеристика. Современные направления в технологии приготовления
38. Блюда из мяса. Характеристика. Современные направления в технологии приготовления
39. Блюда из с/х птицы. Характеристика. Современные направления в технологии приготовления
40. Блюда из дичи, кролика. Характеристика. Современные направления в технологии приготовления
41. Блюда из яиц. Характеристика. Современные направления в технологии приготовления
42. Блюда из творога. Характеристика. Современные направления в технологии приготовления
43. Закуски из хлеба. Характеристика. Современные направления в технологии приготовления
44. Салаты из сырых овощей. Характеристика. Современные направления в технологии приготовления
45. Салаты из вареных овощей и винегреты. Характеристика. Современные направления в технологии приготовления
46. Салаты из рыбы. Характеристика. Современные направления в технологии приготовления
47. Салаты из нерыбного водного сырья. Характеристика. Современные направления в технологии приготовления
48. Салаты из мяса. Характеристика. Современные направления в технологии приготовления
49. Салаты из с/х птицы. Характеристика. Современные направления в технологии приготовления
50. Салаты из дичи. Характеристика. Современные направления в технологии приготовления

51. Холодные закуски из овощей и грибов. Характеристика. Современные направления в технологии приготовления
52. Холодные блюда и закуски из рыбы. Характеристика. Современные направления в технологии приготовления
53. Холодные блюда и закуски из нерыбного водного сырья. Характеристика. Современные направления в технологии приготовления
54. Холодные блюда и закуски из мяса. Характеристика. Современные направления в технологии приготовления
55. Холодные блюда и закуски из птицы. Характеристика. Современные направления в технологии приготовления
56. Холодные закуски из яиц. Характеристика. Современные направления в технологии приготовления
57. Холодные соусы на растительном масле. Характеристика. Современные направления в технологии приготовления
58. Масляные смеси. Характеристика. Современные направления в технологии приготовления
59. Холодные соусы на уксусе. Характеристика. Современные направления в технологии приготовления
60. Горячие закуски. Характеристика. Современные направления в технологии приготовления

2.2. ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАДАНИЙ К ЭКЗАМЕНУ ПО МДК.07.01

1. *Технология приготовления какого блюда приведена ниже:*

в кипящий бульон кладут капусту, варят 5 минут, добавляют тушеную свеклу, пассерованные овощи, варят 10 мин, добавляют сухую мучную пассеровку, пряности, соль, варят 5-10 мин.

Подберите для данного блюда необходимые посуду, инвентарь, инструменты, механическое оборудование из перечисленных: Кастрюли, миски, сковороды, сковороды порционные, ножи, ложки столовые, ложка разливательная, шумовка, сито, дуршлаг, веселка, венчик, мерная кружка, сотейник, глубокий противень, листы кондитерские, противни, лопатка, терка, кисточка, мешок кондитерский, набор порционных формочек, форма для запекания изделий, выемки, игра поварская, игла шпиговальная, доски разделочные, тарелки глубокие, мелкие, закусочные, пирожковые,

салатник, стаканы, креманки, чашки, соусники, поднос, весы, мясорубка, протирачная машина, миксер.

2. Технология приготовления какого блюда приведена ниже:

в кипящий бульон кладут капусту, доводят до кипения, добавляют пассерованные овощи, варят 10 мин, добавляют томатное пюре, мучную пассеровку, пряности, соль, варят 5-10 мин.

Подберите для данного блюда необходимые посуду, инвентарь, инструменты, механическое оборудование из перечисленных: Кастрюли, миски, сковороды, сковороды порционные, ножи, ложки столовые, ложка разливательная, шумовка, сито, дуршлаг, веселка, венчик, мерная кружка, сотейник, глубокий противень, листы кондитерские, противни, лопатка, терка, кисточка, мешок кондитерский, набор порционных формочек, форма для запекания изделий, выемки, игра поварская, игла шпиговальная, доски разделочные, тарелки глубокие, мелкие, закусочные, пирожковые, салатник, стаканы, креманки, чашки, соусники, поднос, весы, мясорубка, протирачная машина, миксер.

3. Технология приготовления какого блюда приведена ниже:

в кипящий бульон кладут рисовую крупу, варят 5-7 мин, добавляют картофель и пассерованные овощи, варят 10 мин, добавляют припущенные огурцы, томатное пюре, пряности, соль, варят 8-10 мин, добавляют огуречный рассол.

Подберите для данного блюда необходимые посуду, инвентарь, инструменты, механическое оборудование из перечисленных: Кастрюли, миски, сковороды, сковороды порционные, ножи, ложки столовые, ложка разливательная, шумовка, сито, дуршлаг, веселка, венчик, мерная кружка, сотейник, глубокий противень, листы кондитерские, противни, лопатка, терка, кисточка, мешок кондитерский, набор порционных формочек, форма для запекания изделий, выемки, игра поварская, игла шпиговальная, доски разделочные, тарелки глубокие, мелкие, закусочные, пирожковые, салатник, стаканы, креманки, чашки, соусники, поднос, весы, мясорубка, протирачная машина, миксер.

4. Технология приготовления какого блюда приведена ниже:

в кипящий бульон кладут пассерованные овощи и коренья, варят 10 мин, добавляют вермишель и варят 10 мин, добавляют пряности, соль, варят 5 мин.

Подберите для данного блюда необходимые посуду, инвентарь, инструменты, механическое оборудование из перечисленных: Кастрюли, миски, сковороды, сковороды порционные, ножи, ложки столовые, ложка разливательная, шумовка, сито, дуршлаг, веселка, венчик, мерная кружка, сотейник, глубокий противень, листы кондитерские, противни, лопатка, терка, кисточка, мешок кондитерский, набор порционных формочек, форма для запекания изделий, выемки, игра поварская, игла шпиговальная, доски разделочные, тарелки глубокие, мелкие, закусочные, пирожковые, салатник, стаканы, креманки, чашки, соусники, поднос, весы, мясорубка, протирочная машина, миксер.

5. Требования к качеству какого блюда приведены ниже:

внешний вид - овощи сохранили форму нарезки, в середине сметана и зелень;

цвет - малиново-красный;

вкус - кисло-сладкий, без привкуса кислой свеклы;

запах - кореньев и бульона;

консистенция - мягкая, но овощи не переварены.

Составьте схему приготовления данного блюда.

6. Требования к качеству какого блюда приведены ниже:

внешний вид - овощи не переварены, сохранили форму нарезки;

цвет - бульон беловатый от сметаны, с блестками желто-оранжевого жира;

вкус - острый от огурцов и рассола;

запах - пассерованных овощей и пряностей.

Составьте схему приготовления данного блюда.

7. Требования к качеству какого блюда приведены ниже:

внешний вид - форма нарезки овощей сохранена, овощи и макаронные изделия не переварены;

цвет - бульон желтый с блестками жира;

вкус и запах - бульона и пассерованных овощей.

Составьте схему приготовления данного блюда.

8. Требования к качеству какого блюда приведены ниже:

внешний вид - однородная масса без кусочков непротертых овощей;

цвет - соответствующий используемым овощам;

вкус - нежный, в меру соленый, с запахом пассерованных овощей;
консистенция - густых сливок, эластичная.

Составьте схему приготовления данного блюда.

9. Для приготовления _____ используются ингредиенты:

соус красный основной, лук репчатый, масло сливочное, уксус 9%-ый.

Подберите необходимые посуду, инвентарь, инструменты, механическое оборудование из перечисленных: Кастрюли, миски, сковороды, сковороды порционные, ножи, ложки столовые, ложка разливательная, шумовка, сито, дуршлаг, веселка, венчик, мерная кружка, сотейник, глубокий противень, листы кондитерские, противни, лопатка, терка, кисточка, мешок кондитерский, набор порционных формочек, форма для запекания изделий, выемки, игра поварская, игла шпиговальная, доски разделочные, тарелки глубокие, мелкие, закусочные, пирожковые, салатник, стаканы, креманки, чашки, соусники, поднос, весы, мясорубка, протирочная машина, миксер.

10. Для приготовления _____ используются ингредиенты:

масло растительное, желтки яиц, горчица столовая, сахар-песок, уксус 3%-ный.

Подберите необходимые посуду, инвентарь, инструменты, механическое оборудование из перечисленных: Кастрюли, миски, сковороды, сковороды порционные, ножи, ложки столовые, ложка разливательная, шумовка, сито, дуршлаг, веселка, венчик, мерная кружка, сотейник, глубокий противень, листы кондитерские, противни, лопатка, терка, кисточка, мешок кондитерский, набор порционных формочек, форма для запекания изделий, выемки, игра поварская, игла шпиговальная, доски разделочные, тарелки глубокие, мелкие, закусочные, пирожковые, салатник, стаканы, креманки, чашки, соусники, поднос, весы, мясорубка, протирочная машина, миксер.

11. Требования к качеству какого блюда приведены ниже:

внешний вид - на поверхности поджаристая корочка, на разрезе равномерно распределен творог;

цвет - на поверхности светло-коричневый;

вкус - сладковатый, свойственный отварным макаронным изделиям и творогу;

запах - приятный, свойственный запеченным изделиям;

консистенция - мягкая, сочная.

Составьте схему приготовления данного блюда.

12. Требования к качеству какого блюда приведены ниже:

внешний вид - форма овально-заостренная, на поверхности поджаристая корочка, изделия без трещин, рядом подлит соус сметанный;

цвет - на поверхности красновато-коричневый, на изломе ярко оранжевый;

вкус - сладковато-кислый от соуса;

запах - сметаны.

Составьте схему приготовления данного блюда.

13. Требования к качеству какого блюда приведены ниже:

внешний вид - изделия целые, не развернутые, политы соусом, в котором запекались, капуста мягкая, фарш сочный;

цвет - поверхность равномерно обжаренная, с боков белая, соус розовый;

вкус и запах - свойственные запеченной капусте и фаршу;

консистенция - мягкая, сочная.

Составьте схему приготовления данного блюда.

14. Требования к качеству какого блюда приведены ниже:

внешний вид - изделия имеют форму полумесяца, на поверхности поджаристая корочка, без трещин и отпавшей панировки, гарнир уложен рядом, соус подан в соуснике;

цвет - от светло-желтого до светло-коричневого;

вкус и запах - свойственные жареной рыбе и томатному соусу;

консистенция - рыбной массы и фарша мягкая.

Составьте схему приготовления данного блюда.

15. Требования к качеству какого блюда приведены ниже:

внешний вид - куски мяса одинаковой толщины, на разрезе видны овощи, гарнир уложен сбоку, мясо полито соусом;

цвет - на поверхности коричневая корочка, на разрезе оранжевые и белые вкрапления моркови и шпика;

вкус и запах - свойственные мясу с запахом овощей и специй.

Составьте схему приготовления данного блюда.

16. Требования к качеству какого блюда приведены ниже:

внешний вид - куски овальной формы, корочка без трещин, в середине на разрезе вареные макароны;

цвет - на поверхности от светло-коричневого до коричневого;

вкус и запах - свойственные изделиям из котлетной массы.

Составьте схему приготовления данного блюда.

17. Для приготовления _____ используются ингредиенты:

творог, мука пшеничная, яйцо, сахар, соль, масло сливочное.

Подберите необходимые посуду, инвентарь, инструменты, механическое оборудование из перечисленных: Кастрюли, миски, сковороды, сковороды порционные, ножи, ложки столовые, ложка разливательная, шумовка, сито, дуршлаг, веселка, венчик, мерная кружка, сотейник, глубокий противень, листы кондитерские, противни, лопатка, терка, кисточка, мешок кондитерский, набор порционных формочек, форма для запекания изделий, выемки, игра поварская, игла шпиговальная, доски разделочные, тарелки глубокие, мелкие, закусочные, пирожковые, салатник, стаканы, креманки, чашки, соусники, поднос, весы, мясорубка, протирачная машина, миксер.

18. Для приготовления _____ используются ингредиенты:

сельдь, хлеб пшеничный, молоко, лук репчатый, яблоки свежие, масло сливочное, уксус 3%-ный.

Подберите необходимые посуду, инвентарь, инструменты, механическое оборудование из перечисленных: Кастрюли, миски, сковороды, сковороды порционные, ножи, ложки столовые, ложка разливательная, шумовка, сито, дуршлаг, веселка, венчик, мерная кружка, сотейник, глубокий противень, листы кондитерские, противни, лопатка, терка, кисточка, мешок кондитерский, набор порционных формочек, форма для запекания изделий, выемки, игра поварская, игла шпиговальная, доски разделочные, тарелки глубокие, мелкие, закусочные, пирожковые, салатник, стаканы, креманки, чашки, соусники, поднос, весы, мясорубка, протирачная машина, миксер.

19. Определите, какие холодные закуски можно приготовить из следующего сырья: пшеничный, ржаной хлеб, мясная гастрономия, сыры, мясные кулинарные изделия, рыбная гастрономия, яйца, свежие овощи, зелень, сливочное масло. Организуйте рабочее место повара для приготовления одной подходящей холодной кулинарной продукции (укажите помещение, необходимое оборудование, инвентарь, инструменты, посуду, их местоположение).

20. Определите, какие холодные закуски или салаты можно приготовить из следующего сырья: картофель, морковь, свекла, соленые огурцы, зеленый и репчатый лук, квашеная капуста, салат, зелень, растительное масло, салатная заправка, уксус, соль, сахар. Организуйте рабочее место повара для приготовления одной подходящей холодной кулинарной продукции (укажите помещение, необходимое оборудование, инвентарь, инструменты, посуду, их местоположение).

21. Определите, какие холодные закуски или блюда можно приготовить из следующего сырья: мясо, мясные продукты, субпродукты, печень, шпик, репчатый лук, морковь, свежие огурцы, помидоры, сливочное масло или майонез, соус, хрен, чеснок, салат, зелень петрушки. Организуйте рабочее место повара для приготовления одной подходящей холодной кулинарной продукции (укажите помещение, необходимое оборудование, инвентарь, инструменты, посуду, их местоположение).

22. Для чего необходима следующая последовательность операций: отрезают донце, шейку, удаляют сухие листья, кладут в холодную воду. Продумайте завершение операций и организуйте рабочее место повара (укажите помещение, необходимое оборудование, инвентарь, инструменты, посуду, их местоположение).

23. Для приготовления _____ используются ингредиенты:

рыбное филе, пшеничный хлеб без корок, молоко, соль, перец. Организуйте рабочее место повара для приготовления данной продукции (укажите помещение, необходимое оборудование, инвентарь, инструменты, посуду, их местоположение).

24. Для изготовления _____ необходимы следующие инвентарь, инструменты: ножи поварской тройки, доски разделочные с маркировкой "МС", лотки, противни, ножи обвалочные, нож-секач, мусат, топор. Составьте схему организации рабочего места.

25. Для _____ мясо должно быть нарезано брусочками длиной 3-4 см, массой 10-15 г. Составьте схему приготовления данного блюда.

26. Для _____ мясо должно быть нарезано кусочками в виде кубиков массой 10-15 г из расчета 6-8 кусочков на порцию. Составьте схему приготовления данного блюда.

27. Изделия из мяса _____ должны иметь овально-приплюснутую форму с одним заостренным концом. Составьте схему приготовления данного блюда.

28. Изделие из птицы _____ панируют в белом хлебе, нарезанном соломкой. Составьте схему приготовления данного блюда с гарниром.

29. Для чего необходима следующая последовательность операций: мойка, отрезание плодоножки, очищение кожицы у перезревших, промывание. Продумайте завершение операций и организуйте рабочее место повара (укажите помещение, необходимое оборудование, инвентарь, инструменты, посуду, их местоположение).

30. Для чего необходима следующая последовательность операций: оттаивание, очистка, удаление плавников. Продумайте завершение операций и организуйте рабочее место повара (укажите помещение, необходимое оборудование, инвентарь, инструменты, посуду, их местоположение).