



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

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


ПМ.02        ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД,  
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ  
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,  
ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

МДК.02.02    ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ  
ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК  
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА


Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и  
промежуточной аттестации  
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**МО-43.02.15.МДК.02.02.ФОС**

|                       |   |
|-----------------------|---|
| РАЗРАБОТЧИК           | Преподаватель колледжа: Червяковская А.В. |
| ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ | Судьбина Н.А.                             |
| ГОД РАЗРАБОТКИ        | 2022                                      |


|  |   |        |
|--|---|--------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  |        |
| Файл МО -<br>43.02.15.МДК.02.02.ФОС  | ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.2/31 |

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента разработан на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело рабочей программы ПМ.02 и Положения о текущем контроле и промежуточной аттестации колледжа.

|  |   |        |
|--|---|--------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  |        |
| Файл МО -<br>43.02.15.МДК.02.02.ФОС  | ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.3/31 |

## 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 02.02 .....  | 7  |
| 1.4 Результаты освоения программы МДК 02.02,подлежащие проверке .....  | 8  |
| 2 КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ ПО МДК 02.02 .....   | 15 |
| 2.1. Критерии оценивания промежуточного контроля по МДК 02.02:.....  | 16 |
| 2.2 Перечень вопросов для подготовки к дифференцированному зачету МДК 02.02, подлежащие проверке на дифференцированном зачете в 4-м семестре.....                  | 19 |
| 2.3. Перечень практических заданий для подготовки к дифференцированному зачету по МДК 02.02, подлежащие проверке на дифференцированном зачете в 4-м семестре. .... | 22 |
| 2.3 Перечень вопросов для подготовки к экзамену по МДК 02.02, подлежащие проверке на экзамене в 5-м семестре. ....   | 25 |
| 2.5.Перечень практических заданий для подготовки к экзамену по МДК.02.02 .....   | 28 |

|  |   |        |
|--|---|--------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  |        |
| Файл МО -<br>43.02.15.МДК.02.02.ФОС  | ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.4/31 |

## 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 1.1 Область применения фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

### 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 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.


ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

|  |   |        |
|--|---|--------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  |        |
| Файл МО -<br>43.02.15.МДК.02.02.ФОС  | ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.5/31 |

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

*- общие компетенции:*

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.


ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

*уметь:*

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

|  |   |        |
|--|---|--------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  |        |
| Файл МО -<br>43.02.15.МДК.02.02.ФОС  | ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.6/31 |

- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических;

*знать:*

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;


- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;

- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;


- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;

|  |   |        |
|--|---|--------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  |        |
| Файл МО -<br>43.02.15.МДК.02.02.ФОС  | ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.7/31 |

### 1.3 Формы контроля и оценивания программы МДК 02.02


| Элемент МДК 02.01   | Форма контроля и оценивания                                       |   |
|---|---|---|
|   | Промежуточный контроль  | Текущий контроль  |
| МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента<br>Раздел 2- Тема 2.1.- 2.7 | 4-й семестр<br>Дифференцированный зачет<br>5-й семестр<br>Экзамен | -устный опрос;<br>-наблюдение за выполнением лабораторных и практических работ;<br>-тестирование;<br>-работа на интерактивных занятиях. |
| МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента<br>Раздел 2- Тема 2.7-2.8.  | 4-й семестр<br>Дифференцированный зачет<br>5-й семестр<br>Экзамен | -устный опрос;<br>-наблюдение за выполнением лабораторных и практических работ;<br>-тестирование;<br>-работа на интерактивных занятиях. |

|  |   |        |
|--|---|--------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  |        |
| Файл МО -<br>43.02.15.МДК.02.02.ФОС  | ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.8/31 |

#### 1.4 Результаты освоения программы МДК 02.02, 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.   |
|--|---|---|---|--|
| <b>Дифференцированный зачет по МДК.02.02 (Раздел 1- Тема 1.1.- 1.3 )- 4 семестр, Экзамен по МДК.02.02(Раздел 1- Тема 1.3.- 1.4 ) - 5 семестр</b>   |   |   |   |  |
| <b>УМЕТЬ</b>   |   |   |   |  |
| У.1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПК 2.1-ПК 2.8<br>ОК 01-ОК 07<br>ОК 09-ОК 11 | Текущий контроль:<br>- устный опрос;<br>- письменный опрос;<br>- оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)<br>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;<br>- экспертная оценка выполнения практических заданий<br>- тестирование.<br>Промежуточная аттестация –<br>- дифференцированный зачет<br>- экзамен. | - правильность, полнота выполнения заданий,<br>- точность формулировок,<br>- точность расчетов, соответствие требованиям<br>- адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.<br>- точность оценки, самооценки выполнения<br>- соответствие требованиям инструкций, регламентов<br>- рациональность действий и т.д.<br>-- планирование деятельности по рациональной и эффективной организации работы;<br>- соблюдение требований ТБ и ОТ при проведении процесса;<br>- аргументация и теоретическое обоснование выполняемых операций;<br>- применение различных способов оценивания условий хранения и состояния продуктов и запасов | Соблюдение расчетов согласно НТД для ПОП:<br>- ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СПТ, ТТК, ТК;<br>- действующих Сборников рецептур блюд для ПОП;<br>-- «Методика учета сырья, товаров и производства в предприятиях питания различных форм собственности» от 12.08.1994 г. № 1-1098/32-2  |
| У.2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;   | ПК 2.1-ПК 2.8<br>ОК 01-ОК 07<br>ОК 09-ОК 11 |   |   | Соблюдение безопасности качества в соответствии с требованиями НТД ПОП:<br>-- СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.<br>- СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов;<br>- ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СПТ, ТТК, ТК |




|  |   |        |
|--|---|--------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  |        |
| Файл МО -<br>43.02.15.МДК.02.02.ФОС  | ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.9/31 |

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.  |
|--|---|---|--|---|
| У.3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  | ПК 2.1-ПК 2.8<br>ОК 01-ОК 07<br>ОК 09-ОК 11 | Текущий контроль:<br>- устный опрос;<br>- письменный опрос;<br>- оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)<br>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; | -правильность, полнота выполнения заданий,<br>- точность формулировок,<br>- точность расчетов, соответствие требованиям<br>-адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.<br>-точность оценки, самооценки выполнения<br>-соответствие требованиям инструкций, регламентов<br>-рациональность действий и т.д.<br>--планирование деятельности по рациональной и эффективной организации работы; | Соблюдение органолептической оценки на основании НТД для ПОП<br>Соблюдение безопасности качества в соответствии с требованиями НТД ПОП:<br>--СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условия хранения пищевых продуктов.<br>-СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов;<br>-ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СПТ, ТТК, ТК  |
| У.4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; | ПК 2.1-ПК 2.8<br>ОК 01-ОК 07<br>ОК 09-ОК 11 | - экспертная оценка выполнения практических заданий<br>-тестирование.<br>Промежуточная аттестация –<br>-дифференцированный зачет<br>-экзамен.   | -соблюдение требований ТБ и ОТ при проведении процесса;<br>-аргументация и теоретическое обоснование выполняемых операций;<br>-применение различных способов оценивания условий хранения и состояния продуктов и запасов   | Выбор решений по организации подготовки и приготовлению согласно НТД для ПОП:<br>-СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условия хранения пищевых продуктов.<br>-СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов ;<br>-ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, ТТК, ТК;<br>-действующих Сборников рецептур блюд для ПОП;<br>- ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования». |


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

|  |   |         |
|--|---|---------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  |         |
| Файл МО -<br>43.02.15.МДК.02.02.ФОС  | ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.10/31 |


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.  |
|---|---|---|---|---|
| У.5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; | ПК 2.1-ПК 2.8<br>ОК 01-ОК 07<br>ОК 09-ОК 11 | Текущий контроль:<br>- устный опрос;<br>- письменный опрос;<br>- оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)<br>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;<br>- экспертная оценка выполнения практических заданий<br>- тестирование.<br>Промежуточная аттестация –<br>- дифференцированный зачет<br>- экзамен. | - правильность, полнота выполнения заданий,<br>- точность формулировок,<br>- точность расчетов, соответствие требованиям<br>- адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.<br>- точность оценки, самооценки выполнения<br>- соответствие требованиям инструкций, регламентов<br>- рациональность действий и т.д.<br>-- планирование деятельности по рациональной и эффективной организации работы;<br>- соблюдение требований ТБ и ОТ при проведении процесса;<br>- аргументация и теоретическое обоснование выполняемых операций;<br>- применение различных способов оценивания условий хранения и состояния продуктов и запасов | Выбор решений по организации подготовки и приготовлению согласно НТД для ПОП:<br>- СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.<br>- СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов ;<br>- ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, ТТК, ТК;<br>- действующих Сборников рецептур блюд для ПОП;<br>- ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».  |
| У.6 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;   | ПК 2.1-ПК 2.8<br>ОК 01-ОК 07<br>ОК 09-ОК 11 |   |   | Выбор инвентаря и соблюдение безопасного использования его в соответствии с требованиями НТД ПОП:<br>- ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»;<br>- приказа МТ СССР от 09.02.1997 г №38 Норм оснащения ПОП посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем;<br>- технической документации на оборудование.<br>Соблюдение безопасности в соответствии с требованиями НТД ПОП:<br>-- СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.<br>- СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов ;<br>- ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СПТ, ТТК, ТК |

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

|  |   |         |
|--|---|---------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  |         |
| Файл МО -<br>43.02.15.МДК.02.02.ФОС  | ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.11/31 |


| 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.  |
|--|---|--|---|---|
| У.7 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ | ПК 2.1-ПК 2.8<br>ОК 01-ОК 07<br>ОК 09-ОК 11 | Текущий контроль:<br>- устный опрос;<br>- письменный опрос;<br>- оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)<br>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;<br>- экспертная оценка выполнения практических заданий<br>- тестирование.<br>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет<br>- экзамен. | - правильность, полнота выполнения заданий,<br>- точность формулировок,<br>- точность расчетов, соответствие требованиям<br>- адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.<br>- точность оценки, самооценки выполнения<br>- соответствие требованиям инструкций, регламентов<br>- рациональность действий и т.д.<br>-- планирование деятельности по рациональной и эффективной организации работы;<br>- соблюдение требований ТБ и ОТ при проведении процесса;<br>- аргументация и теоретическое обоснование выполняемых операций;<br>- применение различных способов оценивания условий хранения и состояния продуктов и запасов | Соблюдение способов и приемов подготовки в соответствии с требованиями НТД ПОП:<br>-- СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.<br>- СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов ;<br>- ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СПТ, ТТК, ТК;<br>- действующих Сборников рецептур блюд для ПОП;<br>- ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования |

|  |   |         |
|--|---|---------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  |         |
| Файл МО -<br>43.02.15.МДК.02.02.ФОС  | ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.12/31 |


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.   |
|---|---|--|--|--|
| <b>ЗНАТЬ:</b>   |   |  |  |  |
| 3.1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  | ПК 2.1-ПК 2.8<br>ОК 01-ОК 07<br>ОК 09-ОК 11 | Текущий контроль:<br>- устный опрос;<br>- письменный опрос;<br>- оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)<br>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;<br>- экспертная оценка выполнения практических заданий | полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.<br>-актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,<br>-адекватность применения профессиональной терминологии<br>-последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал;<br>- дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии;<br>- показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. | <i>Классификация, требования к качеству на основании НТД (ГОСТ, СанПиН, ОСТ, ТИ, ТУ)</i> |
| 3.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;           | ПК 2.1-ПК 2.8<br>ОК 01-ОК 07<br>ОК 09-ОК 11 | - тестирование.<br>Промежуточная аттестация –<br>- дифференцированный зачет<br>- экзамен.  | - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.<br>- рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.  | <i>Классификация, требования к качеству на основании НТД (ГОСТ, СанПиН, ОСТ, ТИ, ТУ)</i> |
| 3.3 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;           | ПК 2.1-ПК 2.8<br>ОК 01-ОК 07<br>ОК 09-ОК 11 |  |  | <i>Классификация, требования к качеству на основании НТД (ГОСТ, СанПиН, ОСТ, ТИ, ТУ)</i> |
| 3.4 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; | ПК 2.1-ПК 2.8<br>ОК 01-ОК 07<br>ОК 09-ОК 11 |  |  | <i>Классификация, требования к качеству на основании НТД (ГОСТ, СанПиН, ОСТ, ТИ, ТУ)</i> |

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

|  |   |         |
|--|---|---------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  |         |
| Файл МО -<br>43.02.15.МДК.02.02.ФОС  | ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.13/31 |


|  |   |  |  |  |
|--|---|--|--|--|
| 3.5 актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; | ПК 2.1-ПК 2.8<br>ОК 01-ОК 07<br>ОК 09-ОК 11 |  |  | <i>Классификация, требования к качеству на основании НТД (ГОСТ, СанПиН, ОСТ, ТИ, ТУ)</i> |
|--|---|--|--|--|

|  |   |         |
|--|---|---------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  |         |
| Файл МО -<br>43.02.15.МДК.02.02.ФОС  | ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.14/31 |

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.   |
|---|---|---|---|--|
| 3.6 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; | ПК 2.1-ПК 2.8<br>ОК 01-ОК 07<br>ОК 09-ОК 11 | Текущий контроль:<br>-устный опрос Разделы 2<br>-проверка выполнения самостоятельной работы - тестирование.<br>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет, экзамен | Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал.<br>Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии.<br>Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий.<br>Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами | <i>Классификация, требования к качеству на основании НТД (ГОСТ, СанПиН, ОСТ, ТИ, ТУ)</i> |
| 3.7 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;                                    | ПК 2.1-ПК 2.8<br>ОК 01-ОК 07<br>ОК 09-ОК 11 | Текущий контроль:<br>-устный опрос Разделы 2<br>-проверка выполнения самостоятельной работы - тестирование.<br>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет, экзамен | Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал.<br>Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии.<br>Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий.<br>Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами | <i>Классификация, требования к качеству на основании НТД (ГОСТ, СанПиН, ОСТ, ТИ, ТУ)</i> |
| 3.8 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок   | ПК 2.1-ПК 2.8<br>ОК 01-ОК 07<br>ОК 09-ОК 11 | Текущий контроль:<br>-устный опрос Разделы 2<br>-проверка выполнения самостоятельной работы - тестирование.<br>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет, экзамен | Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал.<br>Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии.<br>Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий.<br>Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами | <i>Классификация, требования к качеству на основании НТД (ГОСТ, СанПиН, ОСТ, ТИ, ТУ)</i> |

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

|  |   |         |
|--|---|---------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  |         |
| Файл МО -<br>43.02.15.МДК.02.02.ФОС  | ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.15/31 |

## 2 КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ ПО МДК 02.02

Промежуточная аттестация по МДК 02.02 проводится в форме дифференцированного зачета и экзамена.

Дифференцированный зачет, экзамен может проводиться в форме устного ответа, выполнения практического задания или в форме тестирования.

Контроль и оценка результатов освоения МДК.02.02 осуществляется преподавателем в процессе проведения текущего контроля на уроках, во время выполнения практических, выполнения 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 три задания; два – 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 пять заданий; четыре – на подтверждение освоения знаний, одно – на усвоение умений.

Общая оценка за экзамен выставляется как среднеарифметическое значение оценок за текущий контроль (семестровая оценка в 5 семестре), промежуточную аттестацию (дифференцированный зачет в 4 семестре) 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 GoogleMeet (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



|  |   |         |
|--|---|---------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  |         |
| Файл МО -<br>43.02.15.МДК.02.02.ФОС  | ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.16/31 |

промежуточной аттестации, организованной в форме тестирования, необходимо правильно ответить не менее чем на 71% вопросов.

## 2.1. Критерии оценивания промежуточного контроля по МДК 02.02:

### *-Критерии оценивания теоретических знаний:*

«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 лабораторных и практических умений:*

«Отлично» ставится, если обучающийся:



|  |   |         |
|--|---|---------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  |         |
| Файл МО -<br>43.02.15.МДК.02.02.ФОС  | ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.17/31 |

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,

|  |   |         |
|--|---|---------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  |         |
| Файл МО -<br>43.02.15.МДК.02.02.ФОС  | ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.18/31 |

или(и) демонстрирует незнание или непонимание большей части соответствующего раздела.


Критерии оценивания промежуточного контроля 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.

|  |   |         |
|--|---|---------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  |         |
| Файл МО -<br>43.02.15.МДК.02.02.ФОС  | ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.19/31 |

2.2 Перечень вопросов для подготовки к дифференцированному зачету по разделу 2 (до темы 2.7) МДК 02.02, подлежащие проверке на дифференцированном зачете в 4-м семестре

1.Технология приготовления и ассортимент заправочных супов. Правила подачи, приготовление. Требования к качеству, условия хранения.

2.Технология приготовления пюреобразных супов. Требования к качеству, подаче, условия хранения.

3. Классификация супов, пищевая ценность, правила варки бульонов, нормы закладки, формирование вкуса и аромата. Супы-пюре, особенности технологического процесса при приготовлении и отпуске, требования к качеству и режиму хранения.

4. Классификация, ассортимент блюд и гарниров из овощей и грибов. Технология приготовления отварных, припущенных, запеченных, фаршированных блюд из овощей, соуса к ним.

5.Классификация блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, общие правила варки, отпуска блюд и изделий, их ассортимент, требования к качеству и хранению. Технология приготовления «Запеканка рисовая».

6. Блюда и гарниры из жареных овощей, их ассортимент, отличие, процессы, происходящие в продуктах при жаренье. «Зразы картофельные», требования к качеству, правила подачи, подбор соуса.


7. Значение супов в питании, их классификация. Характеристика холодных супов, санитарные требования к процессу приготовления. Ассортимент, отличительные особенности, требования к качеству и хранению. Окрошка мясная.

8. Пищевая ценность и технологический процесс механической обработки морепродуктов, полуфабрикаты для варки, варенья, тушения. Требования к качеству и хранению. Технология приготовления полуфабриката «Кальмары фаршированные».

9. Правила варки и припускания овощей, характеристика ассортимента, соусы к ним. Требования к качеству и правила подачи.

10. Общие правила варки каш различной консистенции, их использование. Требования к качеству и хранению.

11. Технология приготовления блюд из жареных и запеченных овощей. Ассортимент, подбор гарниров, соусов, правила оформления и подачи.

|  |   |         |
|--|---|---------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  |         |
| Файл МО -<br>43.02.15.МДК.02.02.ФОС  | ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.20/31 |

12. Блюда и гарниры из макаронных изделий. Подготовка, правила варки, технологический процесс приготовления блюда, их ассортимент, правила подачи и требования к качеству.

13. Технологический процесс обработки свежих и переработанных грибов. Блюда из жареных грибов, правила подачи, оформление.

14. Прозрачные супы. Характеристика, ассортимент, особенности приготовления и отпуска. Способы осветления бульонов. Гарниры к супам и их приготовление, требования к качеству.

15. Изменения крахмала при тепловой обработке и влияние их на пищевую ценность, качество готовых блюд и кулинарных изделий.

16. Блюда из тушеных овощей, ассортимент, технологический процесс приготовления, оформление, подача, требования к качеству. Рагу овощное.

17. Значение в питании, классификация и ассортимент соусов. Технология приготовления красного соуса и его производных. Назначение, требования к качеству и хранению.

18. Блюда из круп. Ассортимент, характеристика, особенности обработки, подбор гарниров и соусов, подача.

19. Технологический процесс приготовления запеченных блюд из овощей, ассортимент, требования к качеству, подбор соусов, подача. Рулет картофельный с овощами.

20. Блюда из бобовых. Подготовка сырья, правила варки, ассортимент, подбор соусов, правила подачи и оформления.


21. Технологический процесс приготовления супов с макаронными изделиями, ассортимент, последовательность закладки сырья, требования к качеству.

22. Технологический процесс приготовления фаршированных овощей, их ассортимент, оформление, подача, рекомендуемые соусы.

23. Технологический процесс приготовления белого основного соуса и его производных, использование, требования к качеству и хранению

24. Соусы сметанные и молочные, их ассортимент, технология приготовления и назначение. Требования к качеству, хранение.

25. Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, темпера-

|  |   |         |
|--|---|---------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  |         |
| Файл МО -<br>43.02.15.МДК.02.02.ФОС  | ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.21/31 |

тура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции

26. Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента

27. Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи

28. Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов.

29. Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, равиолей, гренок запеченных, чипсов и др.)

30. Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), шей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы

31. Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования


32. Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.

33. Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов

34. Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни

35. Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи. Способы подачи соусов «особо» и «под соусом».

36. Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления

|  |   |         |
|--|---|---------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  |         |
| Файл МО -<br>43.02.15.МДК.02.02.ФОС  | ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.22/31 |

37. Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента

38. Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), проращенного зерна и семян. Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд

39. Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления

40. Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления.

41. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки

42. Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента

43. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента


44. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных

45. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания

2.3.Перечень практических заданий для подготовки к дифференцированному зачету по разделам 2 (до темы 2.7) МДК 02.02, подлежащие проверке на дифференцированном зачете в 4-м семестре.

1. Определить закладку продуктов для приготовления 300 порций щей из свежей капусты с картофелем и свиной, если на производстве имеется свиная обрезная.

2. Определить закладку сырья для приготовления борща украинского в январе. Сделать все необходимые перерасчеты для овощей. Заменить томатное пюре томатной пастой с содержанием 40% сухих веществ. Выход порции 250 г.

|  |   |         |
|--|---|---------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  |         |
| Файл МО -<br>43.02.15.МДК.02.02.ФОС  | ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.23/31 |

3. Необходимо приготовить 50 порций борща с капустой и картофелем в августе. На производстве отсутствует томатное пюре, но есть свежие помидоры. Определить закладку сырья в данном случае. Выход порции 500 г.

4 Определить закладку сырья брутто и нетто для приготовления 80 порций рассольника домашнего с бараниной. Выход порции 250 г.

5. Необходимо приготовить 80 порций солянки рыбной на предприятии 3 категории. Определить закладку сырья для данного блюда Указать массу готовой рыбы и головизны.

6. Определить закладку говядины 2 категории для приготовления 150 порций рассольника.

7. Определить закладку сырья для приготовления 80 порций супа картофельного с пельменями. Рассчитать вес полуфабриката и готовых пельменей на одну порцию для ресторана. Выход порции 500 г.

8. Определить количество сырья массой брутто необходимое для приготовления 50 порций супа с макаронными изделиями (по 1-ой колонке), если для приготовления бульона используются цыплята потрошенные 1 категории. Выход порции 250 г.

9. Рассчитайте количество лапши домашней для приготовления 200 порций блюда суп лапша домашняя (по 1-ой колонке). Сколько сырья необходимо взять, чтоб получить данное количество лапши.

10. Определить закладку сырья для приготовления 80 порций бульона мясного прозрачного с пирожком (по 2-ой колонке).


11. По производственной программе рыбного цеха необходимо приготовить фрикадельки рыбные для 50 порций рыбного бульона (по 2-ой колонке). Определить закладку сырья и схему их приготовления.

12. Определить закладку сырья для приготовления 40 порций окрошки мясной (по 1-ой колонке). Указать вес мяса в окрошке массой брутто, если на производство поступила говядина 2 категории. Выход порции 500 г.

13. Определить закладку сырья для приготовления лукового соуса, который подается к 50 порциям лангета (по 2-ой колонке). Выпишите кратко технологию приготовления

14. Определить закладку сырья массой брутто для приготовления 5 кг красного основного соуса (по 3-ей колонке). Дайте рекомендации по его использованию.



|  |   |         |
|--|---|---------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  |         |
| Файл МО -<br>43.02.15.МДК.02.02.ФОС  | ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.24/31 |

15. Нужно приготовить и подать 50 порций филе из рыбы фаршированное. Определить набор сырья для соуса томатного, если для отпуска блюда выход соуса составляет 50 г (по 2-ой колонке).

16. Определите закладку сырья для приготовления соуса сметанного для подачи 150 порций блюда голубцы овощные (по 2-ой колонке). Выпишите технологический процесс приготовления: полуфабрикат голубцы овощные и соус сметанный.

17. Нужно приготовить и подать 50 порций филе из рыбы фаршированное. Определить набор сырья для соуса томатного, если для отпуска блюда выход соуса составляет 50 г (по 2-ой колонке).

18. Определите закладку сырья для приготовления соуса сметанного для подачи 150 порций блюда голубцы овощные (по 2-ой колонке). Выпишите технологический процесс приготовления: полуфабрикат голубцы овощные и соус сметанный.

19. Повару соусного отделения столовой необходимо приготовить 10 кг соуса красного основного, в который идет томатное пюре. На производстве имеется томатная паста с содержанием 20% сухих веществ. Определить набор сырья и замену томатного пюре на имеющуюся томатную пасту.

20. Составить таблицу производных соусов на основе красного основного и их использование в кулинарии.

21. Какое количество сырья необходимо для приготовления 50 порций картофельного пюре, выход 1/150 (по 2-ой колонке Сборника рецептур) в марте месяце. Составить схему технологического процесса приготовления.


22. Необходимо приготовить в ресторане для гарнира картофель жареный во фритюре брусочками на 50 человек, выход 1/100. Определить закладку картофеля в данный период года.

23. По производственной программе горячего цеха необходимо приготовить 200 порций капусты тушеной, выход 1/150. На производстве имеется томатное пюре с содержанием 20% сухих веществ. Определить набор сырья, произвести замену томатного пюре, какова роль муки в приготовлении блюда и ее подготовка.

24. Определить набор продуктов для приготовления 150 порций голубцово-овощных (по 1-ой колонке Сборника рецептур) в январе месяце. Указать выход полуфабриката и соуса. Составить схему приготовления полуфабриката.

25. Определить набор сырья для приготовления 60 порций блюда «грибы в сметанном соусе». На производстве имеются свежие шампиньоны. Произвести замену сушеных грибов на свежие.



|  |   |         |
|--|---|---------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  |         |
| Файл МО -<br>43.02.15.МДК.02.02.ФОС  | ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.25/31 |

26. Определить количество воды, соли и выход вязкой каши полученной из 50 кг риса. Дайте рекомендации по технологическому процессу приготовления каши.

27. Сколько порций биточков манных можно приготовить из 30 кг крупы (по 2-ой колонке Сборника рецептур)- Дайте технологическую схему приготовления и подачи блюда. Какой соус порекомендуете, его технология приготовления?

28. Определить набор сырья для приготовления 60 порций горбуши отварной с картофелем отварным и соусом томатным (по 1-ой колонке Сборника рецептур), если рыба будет разделываться на филе с кожей и реберными костями.

29. Какое количество сырья требуется для приготовления 40 порций осетра отварного с пюре картофельным и соусом белое вино (по 1-ой колонке Сборника рецептур), ее на производстве имеется осетр с головой крупный?

30. На производство поступила навага дальневосточная неразделанная. Какое количество наваги дальневосточной весом нетто необходимо взять для приготовления 10 кг жареной (для жарки будут использоваться кругляши)?

2.3 Перечень вопросов для подготовки к экзамену по МДК 02.02, подлежащие проверке на экзамене в 5-м семестре.

1. Технология приготовления и ассортимент заправочных супов. Правила подачи, приготовление. Требования к качеству, условия хранения.


2. Технология приготовления пюреобразных супов. Требования к качеству, подаче, условия хранения.

3. Классификация супов, пищевая ценность, правила варки бульонов, нормы закладки, формирование вкуса и аромата. Супы-пюре, особенности технологического процесса при приготовлении и отпуске, требования к качеству и режиму хранения.

4. Классификация, ассортимент блюд и гарниров из овощей и грибов. Технология приготовления отварных, припущенных, запеченных, фаршированных блюд из овощей, соуса к ним.

5. Приготовление, отпуск, требования к качеству горячих блюд из творога: вареников, сырников. Процессы, происходящие при приготовлении блюд, условия и сроки реализации.

6. Классификация блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, общие правила варки, отпуска блюд и изделий, их ассортимент, требования к качеству и хранению. Технология приготовления «Запеканка рисовая».

|  |   |         |
|--|---|---------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  |         |
| Файл МО -<br>43.02.15.МДК.02.02.ФОС  | ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.26/31 |

7. Технологический процесс приготовления, использования и отпуска яично-масляных соусов, их ассортимент, требования к качеству и хранению. Соус майонез и его производные.

8. Блюда и гарниры из жареных овощей, их ассортимент, отличие, процессы, происходящие в продуктах при жаренье. «Зразы картофельные», требования к качеству, правила подачи, подбор соуса.

9. Технологический процесс приготовления рубленой массы с хлебом и полуфабрикатов из нее. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения. Шницель рубленный.

10. Значение супов в питании, их классификация. Характеристика холодных супов, санитарные требования к процессу приготовления. Ассортимент, отличительные особенности, требования к качеству и хранению. Окрошка мясная.

11. Пищевая ценность и технологический процесс механической обработки морепродуктов, полуфабрикаты для варки, варенья, тушения. Требования к качеству и хранению. Технология приготовления полуфабриката «Кальмары фаршированные».

12. Сравните технологический процесс приготовления блюд из мяса диких животных, особенности их приготовления, отпуск, ассортимент блюд.

13. Правила варки и припускания овощей, характеристика ассортимента, соусы к ним. Требования к качеству и правила подачи.


14. Общие правила варки каш различной консистенции, их использование. Требования к качеству и хранению.

15. Технология приготовления блюд из жареных и запеченных овощей. Ассортимент, подбор гарниров, соусов, правила оформления и подачи.

16. Блюда и гарниры из макаронных изделий. Подготовка, правила варки, технологический процесс приготовления блюда, их ассортимент, правила подачи и требования к качеству.

17. Современные технологии использования охлаждения, замораживания и размораживания при производстве блюд. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи сложной горячей кулинарной продукции

18. Технологический процесс обработки свежих и переработанных грибов. Блюда из жареных грибов, правила подачи, оформление.

|  |   |         |
|--|---|---------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  |         |
| Файл МО -<br>43.02.15.МДК.02.02.ФОС  | ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.27/31 |

19. Прозрачные супы. Характеристика, ассортимент, особенности приготовления и отпуска. Способы осветления бульонов. Гарниры к супам и их приготовление, требования к качеству.

20. Изменения витаминов при тепловой обработке. Потери и способы обработки, обеспечивающие сохранность.

21. Приготовление и отпуск, требования к качеству блюд из жареных яиц и запеченных яиц. Условия и сроки реализации. Процессы, происходящие при запекании яиц, их влияние на качество изделия.

22. Влияние процессов происходящих при кулинарной обработке продуктов, на усвояемость, повышение калорийности, качество и безопасность кулинарной продукции.

23. Значение блюд из яиц в питании человека. Варка яиц в скорлупе и без скорлупы. Использование и правила отпуска вареных яиц. Приготовление и отпуск яичной каши. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд из вареных яиц. Изменение белковых веществ при варке.

24. Изменения крахмала при тепловой обработке и влияние их на пищевую ценность, качество готовых блюд и кулинарных изделий.

25. Блюда из тушеных овощей, ассортимент, технологический процесс приготовления, оформление, подача, требования к качеству. Рагу овощное.

26. Значение в питании, классификация и ассортимент соусов. Технология приготовления красного соуса и его производных. Назначение, требования к качеству и хранению.


27. Блюда из круп. Ассортимент, характеристика, особенности обработки, подбор гарниров и соусов, подача.

28. Технологический процесс приготовления запеченных блюд из овощей, ассортимент, требования к качеству, подбор соусов, подача. Рулет картофельный с овощами.

29. Блюда из бобовых. Подготовка сырья, правила варки, ассортимент, подбор соусов, правила подачи и оформления.

30. Технологический процесс приготовления супов с макаронными изделиями, ассортимент, последовательность закладки сырья, требования к качеству.

31. Технологический процесс приготовления фаршированных овощей, их ассортимент, оформление, подача, рекомендуемые соусы.

|  |   |         |
|--|---|---------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  |         |
| Файл МО -<br>43.02.15.МДК.02.02.ФОС  | ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.28/31 |

32. Технологический процесс приготовления белого основного соуса и его производных, использование, требования к качеству и хранению

33. Соусы сметанные и молочные, их ассортимент, технология приготовления и назначение. Требования к качеству, хранение.

34. Блюда из вареной, жареной птицы и кролика.

35. Правила варки и припускания мяса, субпродуктов, мясной гастрономии. Блюда из мяса отварного. Приготовление, отпуск, требование к качеству, условия и сроки реализации. Блюда из запеченного мяса.

36. Блюда из жареного мяса Правила жарки мяса крупным куском и мелкими кусками; определение готовности, гарниры и соусы. Процессы, происходящие при жарке мяса. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

37. Блюда из тушеного мяса. Правила тушения мяса крупными, порционными и мелкими кусками, характеристика процессов, происходящих при том. Приготовление, отпуск, требования к качеству, условия и сроки хранения.

38. Блюда из рубленого мяса натурального и рубленного с хлебом. Приготовление и отпуск, требования к качеству, условия и сроки реализации.

39. Приготовление и отпуск, требования к качеству блюд из жареных яиц и запеченных яиц. Условия и сроки реализации. Процессы, происходящие при запекании яиц, их влияние на качество изделия.

40. Блюда из припущенной и тушеной птицы, характеристика процессов, происходящих при этом. Приготовление и отпуск, требования к качеству, условия хранения и сроки реализации


41. Приготовление, оформление, отпуск, требования к качеству жареных блюд из птицы и дичи. Условия и сроки хранения.

42. Приготовление, отпуск, требования к качеству блюд из рубленой птицы. Характеристика процессов, происходящих при жарке изделий из рубленой птицы, условия и сроки хранения.


43. Блюда из отварного мяса и субпродуктов: процессы, происходящие при варке, гарниры и соусы к ним.

44. Значение в питании блюд из творога. Приготовление, отпуск, требования к качеству блюд из натурального творога

## 2.5.Перечень практических заданий для подготовки к экзамену по МДК.02.02

|  |   |         |
|--|---|---------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  |         |
| Файл МО -<br>43.02.15.МДК.02.02.ФОС  | ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.29/31 |

1. Выписать продукты для приготовления 100 порций трески отварной с гарниром (картофель отварной) и соусом польским. Сборник рецептов, колонка № 2.
2. Сколько порций творожных орешков по-русски можно приготовить при наличии 8,4 кг. творога и сколько других продуктов потребуется для этого.
3. Выписать продукты для соуса маринад овощной с томатом к 200 порциям трески жареной в маринаде. Сборник рецептов, колонка № 2. Заменить 3% уксус в соусе маринад 9%.
4. Выписать продукты для соуса маринад овощной с томатом к 200 порциям трески жареной в маринаде. Сборник рецептов, колонка № 2. Заменить 3% уксус в соусе маринад 9%.
5. Выписать продукты для приготовления соуса майонез к 100 порциям салата мясного по колонке № 1 Сборника рецептов.
6. Выписать продукты для приготовления соуса майонез к 100 порциям салата мясного по колонке № 1 Сборника рецептов.
7. Выписать продукты брутто для приготовления сметанного соуса к 20 порциям печени тушеной в соусе по колонке № 1 Сборника рецептов.
8. Сколько порций цыплят припущенных можно приготовить, если поступило 65 кг. цыплят потрошенных 2 категории (выход 1 порции 50 г.).
9. Выписать продукты брутто для приготовления 100 порций говядины духовой, если мясо поступило 2 категории. Сборник рецептов, колонка № 1.
10. Выписать продукты брутто для приготовления котлет отбивных, приготовленных из 113,4 кг. баранины 2 категории, по колонке № 2 Сборника рецептов.
11. Выписать продукты брутто для приготовления 100 порций гуляша, с картофелем отварным. Сезон январь, по колонке № 1 Сборника рецептов.
12. Выписать продукты с учетом продуктов на гарнир-рис отварной для 100 порций тефтелей из говядины 1 вариант по колонке № 2 Сборника рецептов.
13. Выписать продукты с учетом продуктов на соус польский для приготовления 40 порций рыбы (филе) отварной (треска) по колонке № 1 Сборника рецептов
14. Выписать продукты с учетом продуктов на соус польский для приготовления 40 порций рыбы (филе) отварной (треска) по колонке № 1 Сборника рецептов
15. Выписать продукты с учетом продуктов на соус польский для приготовления 40 порций рыбы (филе) отварной (треска) по колонке № 1 Сборника рецептов

|  |   |         |
|--|---|---------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  |         |
| Файл МО -<br>43.02.15.МДК.02.02.ФОС  | ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.30/31 |

16. Выписать продукты брутто для приготовления 100 порций омлета натурального жареного, если используется сухое молоко. Сборник рецептур, колонка № 1.

17. Выписать продукты для приготовления 100 порций омлета с сыром. Яйца заменить яичным порошком. Сборник рецептур, колонка № 2

18. Рассчитайте выход яичницы со шпигом по колонке № 2 Сборника рецептур, если яйца поступили весом 60г. брутто.

19. Сколько картофеля надо взять (по 2-ой колонке Сборника рецептур) для приготовления 30 порций котлет картофельных в октябре и марте?

20. Определить количество пищевых и не пищевых отходов при разделке 25 кг. крупной щуки на филе с кожей без реберных костей.

21. Определить закладку сырья для приготовления котлетной массы на 400 порций рыбных тефтелей из судака (по 3-ей колонке Сборника рецептур).

22. Определить закладку рыбы массой брутто и нетто для приготовления 15 кг. рыбы жареной, если на производство поступает хек тихоокеанский потрошенный обезглавленный. Для жарки используют порционные куски не пластованной рыбы.

23. Определить закладку рыбы массой брутто и нетто для приготовления 6 кг. фаршированной щуки, если на производство поступила щука мелкая.


24. Определить закладку рыбы массой брутто и нетто для приготовления 40 порций биточков, если на производство поступила крупная треска. Определить выход полуфабриката, если выход готовых биточков - 100г. на порцию.

25. Необходимо приготовить 50 порций борща с капустой и картофелем в августе. На производстве отсутствует томатное пюре, но есть свежие помидоры. Определить закладку сырья в данном случае. Выход порции 500 г.

26. Определить закладку сырья брутто и нетто для приготовления 80 порций рассольника домашнего с бараниной (по 2-ой колонке Сборника рецептур). Выход порции 250г.

27. Определить закладку сырья брутто и нетто для приготовления 80 порций рассольника домашнего с бараниной (по 2-ой колонке Сборника рецептур). Выход порции 250г.

28. Определить набор сырья для приготовления 220 порций картофеля отварного в марте (по 2-ой колонке Сборника рецептур)

|  |   |         |
|--|---|---------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  |         |
| Файл МО -<br>43.02.15.МДК.02.02.ФОС  | ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА | С.31/31 |

29. Необходимо приготовить 20 кг. картофельного пюре в январе и марте. Определить количество картофеля весом брутто (по 2-ой колонке Сборника рецептур).

30. Определить набор сырья для приготовления 60 порций капусты белокочанной с соусом сметанным с томатом (по 3-ей колонке Сборника рецептур).

31. Определить закладку сырья для приготовления 120 порций солянки домашней (по 2-ой колонке Сборника рецептур) в марте.

32. Определить закладку рыбы массой брутто и нетто для приготовления 40 порций биточков, если на производство поступила крупная треска. Определить выход полуфабриката, если выход готовых биточков - 100г. на порцию

33. Определить закладку рыбы массой брутто и нетто для приготовления 15 кг. рыбы жареной, если на производство поступает хек тихоокеанский потрошенный обезглавленный. Для жарки используют порционные куски не пластованной рыбы.

34. Выписать продукты брутто для приготовления 100 порций омлета натурального жареного, если используется сухое молоко. Сборник рецептур, колонка № 1.

35. Выписать продукты для приготовления 100 порций трески отварной с гарниром (картофель отварной) и соусом польским. Сборник рецептур, колонка №2.