



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 текущего контроля и промежуточной
аттестации по специальности

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

МО-43.02.15.МДК.07.01.ФОС

РАЗРАБОТЧИК

Преподаватель колледжа Червяковская А.В.

ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ


Судьбина Н.А.

ГОД РАЗРАБОТКИ

2021



Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по МДК.07.01 «Организация деятельности повара» разработан на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» рабочей программы профессионального модуля ПМ.07и Положения о текущем контроле и промежуточной аттестации колледжа.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.МДК.07.01.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОВАРА	С.3/23

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	4
1.1 Область применения фонда оценочных средств	4
1.2 Результаты освоения	4
1.3 Сводные данные о формах и средствах контроля, основных показателях и критериях оценивания результатов обучения	6
2.КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ ПО МДК 07.01 В ФОРМЕ ЭКЗАМЕНА	10
2.1. Критерии оценивания промежуточного контроля по МДК 07.01	10
2.2 Перечень вопросов для подготовки к экзамену по МДК 07.01, подлежащие проверке на экзамене в 5-м семестра.....	13
2.3. Перечень практических заданий для подготовки к к экзамену по МДК.07.01	16

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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2 Результаты освоения

В результате контроля и оценки данного МДК.07.01 осуществляется комплексная проверка частичного освоения следующих профессиональных и общих компетенций:

- профессиональные компетенции:

ПК 7.1. Производить подготовку рабочего места, оборудования, сырья и материалов для приготовления полуфабрикатов и кулинарных изделий

ПК 7.2. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации полуфабрикатов, средней сложности холодных закусок и блюд

ПК 7.3. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации бульонов и супов.

ПК 7.4. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих закусок, вторых блюд и соусов.

- 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 языке.

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

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка освоения следующих умений и знаний:

Умения:

- подготавливать рабочее место и сырье для приготовления п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- анализировать рабочий процесс по приготовлению и презентованию п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов;

Знания:

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов;
- требования к организации рабочих мест и подготовке сырья при приготовлении п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов;
- технологию приготовления и варианты презентования п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов.;

1.3 Сводные данные о формах и средствах контроля, основных показателях и критериях оценивания результатов обучения

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения текущего контроля на уроках, практических занятиях, во время выполнения лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований, промежуточной аттестации в форме экзамена в 5-й семестре

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)	Результат обучения (проектируемые элементы компетенций)
Экзамен; 5 семестр				
УСВОЕННЫЕ ЗНАНИЯ:				
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 7.4 ОК 01-ОК 07, ОК 09- ОК 11	Текущий контроль: -устный и письменный опрос - устный опрос по вопросам к ЛР №1 -устный опрос по вопросам к ЛР №1-9 -тестовый опрос -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - экспертная оценка выполнения практических заданий -тестирование. Промежуточная аттестация – -экзамен.	-полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. -актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, -адекватность применения профессиональной терминологии -последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.	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	ПК 7.1 - ПК 7.4 ОК 01-ОК 07, ОК 09- ОК 11	Текущий контроль: --устный и письменный -устный опрос по вопросам к ЛР	-полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. -актуальность темы, адекватность результа-	Выполнение требований НТД и соблюдение технологии приготовления согласно



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)	Результат обучения (проектируемые элементы компетенций)
приготовлении п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов;		№1 -устный опрос по вопросам к ПР №1-9 -тестирование. Промежуточная аттестация – -экзамен	тов поставленным целям, -адекватность применения профессиональной терминологии -последовательно, чётко, связно, обосновано и безошибочно излагает учебный материал; - даёт ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.	НТД: - действующих сборников рецептур блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СТП, ТТК, ТК, СанПиН.
3.3 технологию приготовления и варианты презентирования п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд;	ПК 7.1 - ПК 7.4 ОК 01-ОК 07, ОК 09- ОК 11	Текущий контроль: - письменный опрос -устный опрос по вопросам к ЛР №1 -устный опрос по вопросам к ПР №1,2,8 -тестирование. Промежуточная аттестация – -экзамен	-полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. -актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, -адекватность применения профессиональной терминологии -последовательно, чётко, связно, обосновано и безошибочно излагает учебный материал; - даёт ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. -рационально использует наглядные посо-	Выполнение требований НТД и соблюдение технологии приготовления согласно НТД: - действующих сборников рецептур блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СТП, ТТК, ТК, СанПиН.



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)	Результат обучения (проектируемые элементы компетенций)
ОСВОЕННЫЕ УМЕНИЯ:				
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 7.4 ОК 01-ОК 07, ОК 09- ОК 11	Текущий контроль: - устный опрос; - письменный опрос; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - экспертная оценка выполнения практических заданий - тестирование. Промежуточная аттестация – экзамен.	- правильность, полнота выполнения заданий, - точность формулировок, - точность расчетов, соответствие требованиям - адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - точность оценки, самооценки выполнения - соответствие требованиям инструкций, регламентов - рациональность действий и т.д. -- планирование деятельности по рациональной и эффективной организации работы; - соблюдение требований ТБ и ОТ при проведении процесса; - аргументация и теоретическое обоснование выполняемых операций; - применение различных способов оценивания условий хранения и состояния продуктов и запасов;	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 7.4 ОК 01-ОК 07, ОК 09- ОК 11	Текущий контроль: - устный опрос; - письменный опрос; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) - выполнение ПР № 1,2,7,8,9 - выполнение лабораторной работы №1 - экспертная оценка демонстри-	- правильность, полнота выполнения заданий, - точность формулировок, - точность расчетов, соответствие требованиям - адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - точность оценки, самооценки выполнения - соответствие требованиям инструкций, регламентов - рациональность действий и т.д. -- планирование деятельности по рациональ-	Соблюдение расчетов согласно НТД для ПОП: - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СПТ, ТТК, ТК; - действующих Сборников рецептур блюд для ПОП



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)	Результат обучения (проектируемые элементы компетенций)
		руемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - экспертная оценка выполнения практических заданий - тестирование. Промежуточная аттестация – - экзамен	ной и эффективной организации работы; - соблюдение требований ТБ и ОТ при проведении процесса; - аргументация и теоретическое обоснование выполняемых операций; - применение различных способов оценивания условий хранения и состояния продуктов и запасов;	
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 7.4 ОК 01-ОК 07, ОК 09- ОК 11	Текущий контроль: - устный опрос; - письменный опрос; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - экспертная оценка выполнения практических заданий - тестирование. Промежуточная аттестация – - экзамен.	- правильность, полнота выполнения заданий, - точность формулировок, - точность расчетов, соответствие требованиям - адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - точность оценки, самооценки выполнения - соответствие требованиям инструкций, регламентов - рациональность действий и т.д. -- планирование деятельности по рациональной и эффективной организации работы; - соблюдение требований ТБ и ОТ при проведении процесса; - аргументация и теоретическое обоснование выполняемых операций; - применение различных способов оценивания условий хранения и состояния продуктов и запасов;	Соблюдение различных способов приготовления в соответствии с требованиями НТД с использованием технологического оборудования и инвентаря

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

Промежуточная аттестация по МДК 07.01 «Организация деятельности повара» проводится в виде экзамена.

Экзамен может проводиться в форме устного ответа, выполнения практического задания или в форме тестирования.

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

2.1. Критерии оценивания промежуточного контроля по МДК 07.01 .

-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 связано 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 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.

2.2 Перечень вопросов для подготовки к экзамену по МДК 07.01, подлежащие проверке на экзамене в 5-м семестра

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

2.3. Перечень практических заданий для подготовки 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, протирочная 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, протирочная 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, протирочная 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, протирачная 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, протирачная машина, миксер.

10. Для приготовления _____ используются ингредиенты:

масло растительное, желтки яиц, горчица столовая, сахар-песок, уксус 3%-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, протирачная 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 - собственные 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 - собственные 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 - собственные 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, протирочная 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, протирочная 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).