


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
«ЛАБИНСКИЙ СОЦИАЛЬНО - ТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Комплект оценочных средств

для проведения промежуточной аттестации по профессиональному модулю  
ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей  
кулинарной продукции

В рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) для  
специальности профиля 19.02.10

Технология продукции общественного питания

Рассмотрено  
на заседании учебно-методического  
объединения  
социально-экономического профиля  
ГБПОУ КК ЛСТТ  
протокол № 1 от 27.08 2020 г.  
Руководитель УМО  Е.В. Кошеленко



Утверждаю  
директор ГБПОУ КК ЛСТТ  
В.Н. Корякин  
27 2020 г.

Комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в рамках основной профессиональной разработан в соответствии с рабочей программой (утвержденной решением педагогического совета протокол №1 от «30» августа 2021 года), ФЗ «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ, Уставом техникума, Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся ГБПОУ КК ЛСТТ (приказ № 112 от 15.06.2018 года).

Организация разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Лабинский социально-технический техникум»

Разработчик КОС, преподаватель ГБПОУ КК «Лабинский социально-технический техникум»

Разработчик: Л.И. Голда, преподаватель ГБПОУ КК преподаватель ГБПОУ КК «Лабинский социально-технический техникум»

Рецензенты:

О.А. Бескровная, заведующая - производством кафе «Чиполлино»

Квалификация по диплому: инженер-технолог общественного питания

Пахомова И.А. – заместитель директора по УПР ГБПОУ КК ЛСТТ

Квалификация по диплому: инженер

## РЕЦЕНЗИЯ

На комплект контрольно-оценочных средств (КОС), по профессиональному модулю ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, разработанной преподавателем специальных дисциплин Голда Л.И. ГБПОУ КК ЛСТТ.

Представленный на рецензию комплект оценочных средств по профессиональному модулю ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции разработан в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовый уровень подготовки) для очной формы обучения.

В структуре комплекта оценочных средств представлены следующие элементы: паспорт комплекта оценочных средств; комплекты оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции по учебной и производственной практикам; задания для проведения промежуточной аттестации по профессиональному модулю.

Представленные оценочные средства по МДК позволяют развивать познавательную активность обучающихся за счёт разнообразных форм заданий, их разного уровня сложности, наличия материалов само- и взаимооценивания. Материал носит комплексный и профессиональный характер, выстроен методически грамотно.

В целом разработанный комплект контрольно-оценочных средств позволяет объективно оценить уровень знаний, умений, сформированность практического опыта, общих и профессиональных компетенций обучающихся и их соответствие требованиям ФГОС СПО по данной специальности.

Вопросы к дифференцированному зачёту по МДК, содержание аттестационных листов по учебной и производственной практикам, являющихся частью портфолио обучающегося, содержание компетентностно-ориентированных заданий для квалификационного экзамена, позволяют определить уровень освоения профессионального модуля, дать оценку степени освоения вида профессиональной деятельности.

Рецензируемый комплект контрольно –оценочных средств рекомендуется для использования в качестве диагностического инструмента при реализации профессионального модуля ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Рецензент : Бескровная О.А. управляющий кафе «Чипполино», ИП Чагаев Роман Олегович



« 29 » августа 2020 г

## РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств (КОС), разработанный преподавателем Голда Л.И. по ПМ.03 для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Комплект оценочных средств составлен в соответствии с рабочей программой и федеральным государственным образовательным стандартом, имеет чёткую структуру и включает все необходимые элементы.

В паспорте комплекта оценочных средств профессионального модуля в полном объёме описаны основные показатели оценки результата и их критерии, требования к умениям, знаниям, которыми студенты должны обладать после освоения программы, а также формы аттестации в соответствии с учебным планом.

Комплект составлен квалифицированно, отличается системным подходом, имеет практическую направленность. В заданиях охвачены все основные вопросы по данной дисциплине, профессиональная значимость которых, при подготовке компетентных специалистов среднего звена, особенно велика. Составителем грамотно определены формы в процессе текущего контроля: проверочные работы, практические работы, самостоятельные работы, тесты, отражены критерии оценивания.

Вывод: представленный комплект оценочных средств, отвечает требованиям государственного образовательного стандарта по построению и содержанию, поставленным задачам, включает достаточное количество разнообразных элементов, направленных на развитие умственных, творческих способностей обучающегося и рекомендуется для подготовки квалифицированных специалистов среднего звена.

Рецензент: \_\_\_\_\_



Пахомова И.А. преподаватель  
высшей категории ГБПОУ КК ЛСТТ;  
квалификация по диплому:  
инженер

## **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению следующего вида профессиональной деятельности: **Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** и составляющих их профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППСЗ в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Экзамен проводится в виде выполнения практических заданий по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции теоретическому обоснованию этапов выполнения задания по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции. Показателем освоения компетенции (объектами оценки) являются продукты деятельности и процесс деятельности одновременно.

Итогом экзамена является однозначное решение: **«вид профессиональной деятельности освоен / не освоен»**.

Условием допуска к экзамену является положительная аттестация по МДК. 03.01. (промежуточная аттестация), учебной практике (текущая и промежуточная аттестация), производственной практике (текущая и промежуточная аттестация).

## 1.1. Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций

### Профессиональные компетенции

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата (общие для всех ПК)
<b>ПК 3.1.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	<ul style="list-style-type: none"><li>- разработка ассортимента приготовления сложных супов;</li><li>- умение работать с товаросопроводительными документами;</li><li>- умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</li><li>- использование основных методов проверки качества сырья;</li><li>-выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li><li>-расчет сырья для приготовления сложных супов</li><li>-осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</li><li>-организация технологического процесса приготовления сложных супов</li><li>-приготовление сложных супов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li><li>-контроль качества и безопасность подготовленного сырья для приготовления сложных супов.</li></ul>
<b>ПК 3.2.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	<ul style="list-style-type: none"><li>-разработка ассортимента приготовления сложных горячих соусов;</li><li>-умение работать с товаросопроводительными документами;</li><li>-умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</li><li>-использование основных методов проверки качества сырья;</li><li>-выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li><li>-расчет сырья для приготовления горячих соусов</li><li>-осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</li><li>-организация технологического процесса приготовления горячих соусов</li><li>-приготовление горячих соусов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li><li>-контроль качества и безопасность подготовленного сырья для приготовления горячих соусов.</li></ul>
<b>ПК 3.3.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	<ul style="list-style-type: none"><li>-разработка ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li><li>-умение работать с товаросопроводительными документами;</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</li> <li>-использование основных методов проверки качества сырья;</li> <li>-выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li> <li>-расчет массы овощей, грибов и сыра; для приготовления сложных блюд;</li> <li>-осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</li> <li>-организация технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; для сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>-подготовка овощей, грибов и сыра для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>-контроль качества и безопасность подготовленного сырья для приготовления сложных блюд</li> </ul>
<p><b>ПК 3.4.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-разработка ассортимента сложных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы;</li> <li>-умение работать с товаросопроводительными документами;</li> <li>-умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</li> <li>-использование основных методов проверки качества сырья;</li> <li>-выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li> <li>-расчет массы рыбы, мяса, птицы для приготовления сложных блюд;</li> <li>-осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</li> <li>-организация технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы для сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>-подготовка рыбы, мяса, с/х птицы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>- контроль качества и безопасность подготовленного сырья для приготовления сложных блюд</li> </ul>

<b>Общие компетенции</b>	<b>Показатели оценки результата</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	– демонстрация интереса к будущей профессии
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

	– корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	– понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	– эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; – использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	– демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления полуфабрикатов
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	– эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	– самоанализ и коррекция результатов собственной работы; – своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	– постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции

## **1.2. «Иметь практический опыт – уметь – знать»**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

**ПО1**-разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

**ПО2**-организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

**ПО3**-приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

**ПО4**-сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

**ПО5**-контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

**уметь:**

**У1**- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

**У2**- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

**У3**- проводить расчеты по формулам;

**У4**- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции;

**У5**-определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

**У6**- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

**У7**- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

**У8**-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

**знать:**

**З1**- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из

овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

**32-** классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

**33-** классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

**34-** классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;

**35-** методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

**36-** принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);

**37-** требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;

**38-** требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы, и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;

**39-** основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

**310-** основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;

**311-** варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;

**312-** варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;

**313-** ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;

**314-** правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; правила соусной композиции горячих соусов;

**315-** температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;

**315-** варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;

**316-** варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;

**317-** правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;

**318-** виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

**319-** технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;

**320-** технологию приготовления специальных гарниров к сложным

пюреобразным, прозрачным, национальным супам; гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

**321**-органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;

**322**-правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;

**323**-правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;

**324**-варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;

**325**-традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;

**326**-варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;

**327**-температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;

**328**-правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;

**329**-требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

**330**-требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;

**331**-риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;

**332**-методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей

## 2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Дифференцированный зачет	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирование</li> <li>- устный опрос на практических и лабораторных занятиях</li> <li>- проверка выполнения письменных заданий;</li> <li>- проведение контрольных работ;</li> <li>- контроль самостоятельной работы в письменной, устной или компьютерной форме;</li> <li>- оценка подготовки обучающегося к практическому занятию</li> </ul>
УП	Дифференцированный зачет	Интерпретация наблюдения и анализ деятельности обучающегося в соответствии с технологическим процессом
ПП	Дифференцированный зачет	Подтверждение сформированности профессиональной компетенции
ПМ (в целом)	экзамен	Подтверждение сформированности профессиональной компетенции

### **3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля**

#### **3.1. Общие положения**

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля:

- контроль знаний, обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация обучающихся – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью тестовых заданий, на лабораторных, практических занятиях, по результатам самостоятельной работы обучающихся. По окончании изучения модуля проводится экзамен.

Оценка теоретического курса профессионального модуля предусматривает использование накопительной системы оценивания.

#### **3.2. Задания для дифференцированного зачета по МДК.03.01**

Инструкция по выполнению задания по дисциплине «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» для обучающихся.

1. На выполнение среза знаний обучающихся в форме ответов на вопросы по дисциплине «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» отводится 40 минут.
2. Внимательно прочитайте каждое задание, вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

#### **ЗАДАНИЕ 1**

1. Назовите количество воды для приготовления грибного бульона из 1 килограмма сушеных грибов. Дайте характеристику основного сырья для бульона из грибов. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2. Технология приготовления блюда «Щи зеленые». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

3. Рассчитайте количество продуктов для приготовления 50 порций соуса красного основного, если выход одной порции 150 г. результаты внесите в таблицу.

№ п/п	Сырье	Масса на 1000 г, г		Масса на 1 порцию, г		Масса на 50 порций, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Бульон коричневый						
2	Жир кулинарный						
3	Мука пшеничная						
4	Морковь						
5	Лук репчатый						
Выход		-	1000	-		-	

## ЗАДАНИЕ 2

1. Ассортимент красных соусов. Характеристика основного сырья для красных соусов. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2. Технология приготовления «Супа харчо». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

3. При проведенном бракераже блюда «Суп картофельный с перловой крупой» выявлено замутнение и нарушение консистенции бульона. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

## ЗАДАНИЕ 3

1. Ассортимент супов картофельных с бобовыми. Виды бобовых и характеристика бобовых. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе подготовки бобовых к варке.

2. Технология приготовления белого бульона. Способы использования бульона.

3. Чем можно заменить уксус при тушении свеклы для борща?

## ЗАДАНИЕ 4

1. Ассортимент рассольников. Характеристика основного сырья для рассольников. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления рассольников.

2. Технология приготовления коричневого бульона. Способы использования бульона.

3. При проведенном бракераже «Супа харчо» выявлена нарушения формы крупы. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

## ЗАДАНИЕ 5

1. Ассортимент мучных пассировок. Использование. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2. Технология приготовления блюда «Борщ украинский». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

3. Для тушения квашеной капусты используют бульон 15 – 20% от массы капусты. Рассчитайте количество бульона необходимое для тушения 10 кг квашеной капусты.

### **ЗАДАНИЕ 6**

1. Характеристика основного для сырья для приготовления костного бульона. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2. Технология приготовления соуса красного основного Способы отпуска использования, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса.

3. Для приготовления рассольника используют картофель. На 1000 грамм рассольника 320 грамм картофеля. Сколько необходимо использовать картофеля для приготовления 3 порций рассольника

### **ЗАДАНИЕ 7**

1. Назовите ингредиенты используемые при приготовлении соуса красного с луком и корнишонами. Характеристика основного сырья для соуса красного с луком и корнишонами. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2. Технология приготовления блюда «Суп картофельный». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

3. Определить, сколько грамм шпика необходимо для приготовления 10 порций супа полевого, если на 1000грамм супа используют 56 гр шпика

### **ЗАДАНИЕ 8**

1. Ассортимент супов картофельных с овощами. Характеристика основного сырья для приготовления овощных супов. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления овощных супов.

2. Технология приготовления соуса лукового. Способы использования.

3. Рассчитайте количество продуктов для приготовления 50 порций борща, если выход одной порции 500 г. результаты внесите в таблицу.

№ п/п	Сырье	Масса на 1000 г, г		Масса на 1 порцию, г		Масса на 50 порций, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Свекла						
2	Капуста свежая						
3	Морковь						
4	Петрушка						
5.	Лук						
6.	Томатное пюре						
Выход		-	1000	-		-	

### **ЗАДАНИЕ 9**

1. Назовите способы подготовки свеклы для приготовления борща. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе для тушения свеклы.

2. Технология приготовления соуса красного с луком и корнионами. Способы использования.

3. Щи из квашеной капусты для усиления вкуса можно заправить сахаром (6 грамм на 1000гр. щей) Определите, сколько сахара вам необходимо для приготовления 50 порций щей.

### ЗАДАНИЕ 10

1.Ассортимент заправочных супов. Дайте определение термина «заправочные супы» Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления заправочных супов.

2.Технология приготовления соуса красного кисло - сладкого. Способы использования.

3.При приготовлении концентрированного бульона (фюме) используют на 1000грамм бульона 5000грамм костей. Сколько костей необходимо использовать для приготовления 500 грамм бульона.

### ЗАДАНИЕ 11

1. Назовите ингредиенты используемые при приготовлении соуса лукового. Характеристика основного сырья для соуса лукового Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2.Технология приготовления блюда «Суп полевой». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

3.При обжаривании костей в жарочном шкафу, после 1,5 часов обжаривания колер на костях отсутствует. Назовите причины.

### ЗАДАНИЕ 12

1.Ассортимент супов с крупами, макаронными изделиями бобовыми. Характеристика основного сырья для супов с макаронными изделиями. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления супов с макаронными изделиями

2.Технология приготовления соуса белого основного на рыбном бульоне. Способы подачи и использование.

3. Рассчитайте количество продуктов для приготовления 50 порций соуса красного с вином, если выход одной порции 150 г. результаты внесите в таблицу.

№ п/п	Сырье	Масса на 1000 г, г		Масса на 1 порцию, г		Масса на 50 порций, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Соус красный основной						
2	Вино						
3	Жир кулинарный						
Выход		-	1000	-		-	

### ЗАДАНИЕ 13

1.Ассортимент белых соусов на мясном бульоне. Характеристика основного сырья для белого соуса на мясном бульоне. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2.Технология приготовления блюда «Щи суточные» Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

3.При приготовлении щей по-уральски вам необходимо использовать перловую крупу. Как вы подготовите крупу к использованию.

#### **ЗАДАНИЕ 14**

1.Ассортимент щей. Характеристика основного сырья для щей. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления щей.

2.Технология приготовления соуса парового. Способы отпуска, использование, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса.

3. При приготовлении в соус паровой можно добавить отвар от шампиньонов. На производстве готового отвара не нашлось. Что можно предпринять, приготавливая отвар специально для соуса?

#### **ЗАДАНИЕ 15**

1. Ассортимент белых соусов на рыбном бульоне. Характеристика основного сырья для белого соуса на рыбном бульоне. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2. Технология приготовления блюда «Щи по-уральски». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

3.При проведенном бракераже супа горохового выявлена нарушения формы гороха. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

#### **ЗАДАНИЕ 16**

1. Дайте определение термина – «борщ». Характеристика основного сырья для приготовления борща. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления борща.

2.Технология приготовления соуса белый с рассолом. Способы отпуска, использование, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса.

3. При проведенном бракераже соуса грибного с томатом выявлены бледный цвет соуса и запах сырого томатного пюре. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

#### **ЗАДАНИЕ 17**

1.Ингредиенты, входящие в состав соуса молочного. Виды молочных соусов по консистенции.

2.Технология приготовления блюда «Суп гороховый». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

3.При проведенном бракераже соуса лукового выявлены жидкая консистенция соуса. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

#### **ЗАДАНИЕ 18**

1. Назовите ингредиенты, используемые при приготовлении лукового горчицей. Характеристика основного сырья для соуса лукового с горчицей. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2. Технология приготовления блюда «Рассольник домашний». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

3. При проведенном бракераже соуса молочного с луком, выявлена хрустящая консистенция лука. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении

### ЗАДАНИЕ 19

1. Ассортимент сметанных соусов. Отличия соуса сметанного натурального от соуса сметанного ненатурального. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2. Технология приготовления блюда «Рассольник московский». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

3. Для приготовления красной мучной пассировки на 1000 грамм соуса используют 50 грамм муки, сколько муки необходимо использовать для приготовления 150 граммов соуса.

### ЗАДАНИЕ 20

1. Ингредиенты, входящие в состав соуса белого основного. Стадии приготовления соуса белого основного. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2. Технология приготовления блюда «Рассольник петербургский». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

3. При включении двигателя овощерезательной машины ножи не вращаются. Какая неисправность возникла при работе на машине? Ваши дальнейшие действия.

### ЗАДАНИЕ 21

1. Ассортимент бульонов для приготовления соусов. Характеристика основного сырья для коричневого бульона. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2. Технология приготовления соуса грибной с томатом. Способы отпуска, использование, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса.

3. Рассчитайте количество продуктов для приготовления 50 порций соуса, сметанного с хреном, если выход одной порции 75г. результаты внесите в таблицу.

№ п/п	Сырье	Масса на 1000 г, г		Масса на 1 порцию, г		Масса на 50 порций, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Соус сметанный						
2	Корень хрена						
3	Масло сливочное						

4.	Уксус						
Выход		-	1000	-	75	-	

### **ЗАДАНИЕ 22**

1. Перечислите ассортимент соусов на масле и масляных смесей. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2. Технология приготовления блюда «Борщ московский». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

3. При эксплуатации овощерезательной машины вы обнаружили несоответствие форм нарезки овощей. Ваши дальнейшие действия.

### **ЗАДАНИЕ 23**

1. Назовите ингредиенты, используемые при приготовлении рыбного бульона. Дайте характеристику основного сырья. Назовите перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления рыбного бульона.

2. Технология приготовления соуса молочного сладкого. Способы отпуска, использование, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса

3. При проведенном бракераже соуса белого с рассолом выявлены жидкая консистенция соуса. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

### **ЗАДАНИЕ 24**

1. Ингредиенты, входящие в состав соуса грибного. Стадии приготовления соуса грибного. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2. Технология приготовления блюда «Щи из свежей капусты с картофелем». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

3. При приготовлении щей с картофелем оказалось, что картофель не завезли, но изменение в меню сделать невозможно. Как приготовить щи без картофеля?

### **ЗАДАНИЕ 25**

1. Ассортимент салатных заправок. Характеристика основного сырья для заправки горчичной. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2. Технология приготовления блюда «Щи из квашеной капусты». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

3. При приготовлении щей зеленых на производстве отсутствует щавель. Ваши действия. Обоснуйте особенность доведения до вкуса данного вида щей.

### **ЗАДАНИЕ 26**

1. Ассортимент борщей. Особенность в приготовлении блюда «Борщ московский». Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2. Технология приготовления, сметанного с томатом. Способы отпуска, использование, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса.

3. При проведенном бракераже соуса белого основного выявлены жидкая консистенция соуса. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

### **ЗАДАНИЕ 27**

1. Ассортимент супов картофельных с крупами. Характеристика основного сырья для супов картофельных с крупами. Правила подготовки круп к использованию.

2. Технология приготовления щей из свежей капусты. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству щей.

3. При проведенном бракераже селедочного масла, выявлена неоднородная консистенция масла. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

### **ЗАДАНИЕ 28**

1. Назовите основные ингредиенты рассольников и правила подготовки их к приготовлению.

2. Технология приготовления костного бульона. Использование, Требования к качеству бульона.

3. При приготовлении маринада овощного с томатом маринад получился слишком густой. Ваши действия.

### **ЗАДАНИЕ 29.**

1. Назовите ингредиенты, используемые для приготовления бульона из птицы. Дайте характеристику основного сырья для бульона из птицы. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2. Технология приготовления соуса польский. Способы отпуска, использование, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса.

3. При приготовлении борща, борщ обесцветился. Какие Вы примете по исправлению дефекта?

### **ЗАДАНИЕ 30**

1. Дайте определение термина – «бульон». Характеристика основного сырья для приготовления мясокостного бульона. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2. Технология приготовления соуса майонез. Способы отпуска, использование, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса.

3. При дегустации рассольника выяснилось, что рассольник имеет недостаточно острый вкус. Как исправить дефект?

### **Критерии оценивания**

**Оценка «5»** Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

**Оценка «4»** Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

**Оценка «3»** Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

**Оценка «2»** Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

## **4. Оценка по учебной и (или) производственной практике**

### **4.1. Общие положения**

Целью оценки по учебной и производственной практике является оценка:

1) профессиональных и общих компетенций; 2) практического опыта и умений.

Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

### **4.2. Задания для проведения дифференцированного зачета по учебной практике.**

Дифференцированный зачет проводится в лаборатории учебного заведения путем выполнения индивидуального практического задания по приготовлению **сложной горячей кулинарной продукции**

#### **Задание №1**

1. Подберите оборудование, инвентарь, посуду и организуйте рабочее место для приготовления бульонов. Правила техники безопасности в горячем цехе.

2. Приготовление и отпуск блюда «лодочки из картофеля». Выход. Температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

3. Приготовление и отпуск блюда «Плов из птицы». Выход. Температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

#### **Задание №2**

1. Подберите оборудование, инвентарь, посуду и организуйте рабочее место для приготовления супов-пюре. Правила техники безопасности в горячем цехе.

2. Приготовление и отпуск блюда «Суп-пюре из зеленого горошка». Выход, требования к качеству, температура подачи, норма отпуска.

3. Приготовление и отпуск блюда «Грибы, начиненные сыром». Выход. Температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

#### **Задание №3**

1.Подберите оборудование, инвентарь, посуду и организуйте рабочее место для приготовления сложных блюд из морепродуктов. Правила техники безопасности при работе с эл. оборудованием.

2. Приготовление и отпуск блюда «Рыбные палочки». Выход, требования к качеству, температура подачи, правила санитарии.

3. Приготовление и отпуск блюда «Суфле из моркови». Выход. Температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

#### **Задание №4**

1.Подберите оборудование, инвентарь, посуду и организуйте рабочее место для приготовления птицы жареной во фритюре. Техника безопасности при работе с фритюрницей.

2. Приготовление и отпуск блюда «Треска с фасолью». Выход, требования к качеству, температура подачи, условия и сроки реализации.

3. Приготовление и отпуск блюда «Руллет картофельный с яйцом». Требования к качеству, температура подачи, норма отпуска.

#### **Задание №5**

1.Подберите оборудование, инвентарь, посуду и организуйте рабочее место для приготовления блюд из рыбы. Правила техники безопасности при работе с плитой.

2. Приготовление и отпуск блюда «Томатный суп-пюре». Выход. Требования к качеству, температура подачи, условия и сроки реализации.

3. Приготовление и отпуск блюда «Рыба тушеная по-домашнему». Выход, требования к качеству, температура подачи сложной горячей кулинарной продукции

#### **Задание №6**

1.Подберите оборудование, инвентарь, посуду и организуйте рабочее место для приготовления сырного фондю. Правила техники безопасности при работе.

2. Приготовление и отпуск блюда «Сулугуни жареный». Выход, требования к качеству, температура подачи, норма отпуска.

3. Приготовление и отпуск блюда «Сациви из рыбы». Выход, требования к качеству, температура подачи, условия и сроки реализации.

#### **Задание №7**

1.Подберите оборудование, инвентарь, посуду и организуйте рабочее место для приготовления солянок. Правила техники безопасности при приготовлении блюд на плитной посуде.

2. Приготовление и отпуск блюда «Суп-крем из тыквы». Выход, требования к качеству, температура подачи, правила отпуска.

Приготовление и отпуск блюда «Руллет мясной с черносливом». Выход, требования к качеству, температура подачи, правила отпуска.

#### **Задание №8**

1.Требования к организации технологической линии для приготовления соусов. Правила техники безопасности при работе.

2. Приготовление и отпуск блюда «Печеный картофель с сырным суфле»). Выход, требования к качеству, температура подачи, правила отпуска.

3. Приготовление и отпуск блюда «Сырнй суп по-английски». Выход. Температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

### **Задание №9**

1.Подберите оборудование, инвентарь, посуду и организуйте рабочее место для приготовления сыра жаренного во фритюре. Правила техники безопасности при работе с ножом.

2. Приготовление и отпуск блюда «Суп луковый по-парижски». Выход. Требования к качеству, температура подачи, условия и сроки реализации.

Приготовление и отпуск блюда «Свинина жареная в тесте».

Выход, требования к качеству, температура подачи, правила отпуска

### **Задание №10**

1.Требования к организации технологической линии для приготовления блюда «Мусс из овощей». Правила техники безопасности. Требования к качеству.

2. Приготовление и отпуск блюда «Лагман». Выход. Температура подачи. Требования к качеству.

3. Приготовление и отпуск блюда «Рыба, запеченная в соусе с грибами». Выход, требования к качеству, температура подачи.

### **Задание №11**

1.Подберите оборудование, инвентарь, посуду и организуйте рабочее место для приготовления блюд на вертеле. Правила санитарии и гигиены при приготовлении блюда.

2. Приготовление и отпуск блюда «Грибы в кляре». Выход. Температура подачи. Требования к качеству.

3. Приготовление и отпуск блюда «Котлеты фаршированные из филе птицы». Выход, требования к качеству, температура подачи, правила отпуска.

### **Задание №12**

1.Подберите оборудование, инвентарь, посуду и организуйте рабочее место для приготовления птицы фаршированной целиком. Соблюдение правил санитарии.

2. Приготовление и отпуск блюда «Суфле из кур». Выход. Температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

3. Приготовление и отпуск блюда «Крокеты из моркови с изюмом». Выход, требования к качеству, температура подачи, правила отпуска.

### **Задание №13**

1.Подберите оборудование, инвентарь, посуду и организуйте рабочее место для приготовления рататутя. Правила техники безопасности. Требования к качеству.

2. Приготовление и отпуск блюда «Ризотто с грибами». Выход. Температура подачи. Требования к качеству.

. Приготовление и отпуск блюда «Рыба, запеченная по-сицилийски». Выход, требования к качеству, температура подачи, правила отпуска.

#### **Задание №14**

1. Подберите оборудование, инвентарь, посуду и организуйте рабочее место для приготовления фаршированных блюд из птицы. Личная гигиена повара.

2. Приготовление и отпуск блюда «Суп-гуляш». Выход. Температура подачи. Требования к качеству.

3. Приготовление и отпуск блюда «Ризотто с сыром». Выход, требования к качеству, температура подачи, правила отпуска.

#### **Задание №15**

1. Подберите оборудование, инвентарь, посуду и организуйте рабочее место для приготовления омлетов. Правила обработки яиц. Личная гигиена повара.

2. Приготовление и отпуск блюда «Суфле из овощей». Норма отпуска. Температура подачи. Требования к качеству.

3. Приготовление и отпуск блюда «Мясо деликатесное». Выход, требования к качеству, температура подачи, правила отпуска.

#### **Задание № 16**

1.Подберите оборудование, инвентарь, посуду и организуйте рабочее место для приготовления запеченных креветок в соусе. Правила санитарии и гигиены при приготовлении блюда.

2. Приготовление и отпуск блюда «Уэльский рейбит». Выход. Температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

3. Приготовление и отпуск блюда «Мясо, тушеное с луком в горшочке». Выход, требования к качеству, температура подачи, правила отпуска.

#### **Задание № 17**

1.Подберите оборудование, инвентарь, посуду и организуйте рабочее место для приготовления рыбы запеченной в горшочке. Правила санитарии и техники безопасности при приготовлении блюда.

2. Приготовление и отпуск блюда «Бигос». Выход. Температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

3. Приготовление и отпуск блюда «Креветки, запеченные под соусом». Выход, требования к качеству, температура подачи, правила отпуска.

#### **Задание № 18**

1.Подберите оборудование, инвентарь, посуду и организуйте рабочее место для приготовления овощных котлет с соусом. Правила техники безопасности при работе.

2. Приготовление и отпуск блюда «Борщ полтавский с галушками». Выход. Температура подачи. Требования к качеству, правила подачи.

3. Приготовление и отпуск блюда «Овощи в горшочке по-гречески». Выход, требования к качеству, температура подачи, правила отпуска.

### **Задание № 19**

1.Подберите оборудование, инвентарь, посуду и организуйте рабочее место для приготовления свинины жареной в тесте. Правила санитарии и гигиены при приготовлении блюда

Приготовление и отпуск блюда «Суп-пюре из свежих грибов». Выход. Температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

3. Приготовление и отпуск блюда «Драники». Выход, требования к качеству, температура подачи, правила отпуска.

### **Задание № 20**

1.Подберите оборудование, инвентарь, посуду и организуйте рабочее место для приготовления крокет из овощей. Правила техники безопасности при работе с эл. оборудованием.

2. Приготовление и отпуск блюда «Жульен с курицей и грибами». Выход. Температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

3. Приготовление и отпуск блюда «Перкельт из карпа». Выход, требования к качеству, температура подачи, правила отпуска.

### **Задание № 21**

1.Подберите оборудование, инвентарь, посуду и организуйте рабочее место для приготовления пудинга овощного. Правила техники безопасности в горячем цехе.

2. Приготовление и отпуск блюда «Суп-пюре из моркови». Выход. Температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

Приготовление и отпуск блюда «Рыба с овощами в горшочке». Выход. Температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

### **Задание № 23**

1.Подберите оборудование, инвентарь, посуду и организуйте рабочее место для приготовления драников со сметаной. Правила техники безопасности при работе в горячем цехе.

2. Приготовление и отпуск блюда «Брокколи в чесночном соусе». Выход. Температура подачи. Требования к качеству, правила подачи.

3. Приготовление и отпуск блюда «Курица по-ижевски». Выход, требования к качеству, температура подачи, правила отпуска.

#### **Задание № 24**

1. Подберите оборудование, инвентарь, посуду и организуйте рабочее место для приготовления суфле из моркови. Правила техники безопасности при работе, санитария.

2. Приготовление и отпуск блюда «Гаспачо». Выход. Температура подачи. Требования к качеству, правила подачи.

3. Приготовление и отпуск блюда «Рыба, припущенная по-итальянски». Выход, требования к качеству, температура подачи, правила отпуска

#### **Задание № 25**

1. Подберите оборудование, инвентарь, посуду и организуйте рабочее место для приготовления супа-пюре из зеленого горошка. Правила техники безопасности при работе.

2. Приготовление и отпуск блюда «Гратен из картофеля (а-ля дофинуаз)» Выход. Температура подачи. Требования к качеству, правила подачи.

3. Приготовление и отпуск блюда «Мясо с медом». Выход, требования к качеству, температура подачи, правила отпуска.

#### **Критерии и нормы оценки за практическое задание:**

**Оценка «отлично»** ставится, если студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; проводит работу в условиях, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов; соблюдает правила техники безопасности.

**Оценка «хорошо»** ставится, если выполнены требования к оценке отлично, но допущены 2-3 недочета, не более одной ошибки и одного недочета.

**Оценка «удовлетворительно»** ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки.

**Оценка «неудовлетворительно»** ставится, если работа выполнена не полностью и объем выполненной работы не позволяет сделать правильных выводов; работа проводилась неправильно.

#### 4.2.1 Форма аттестационного листа учебной практики

Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное  
учреждение Краснодарского края  
«Лабинский социально - технический техникум»

#### Аттестационный лист по учебной практике

на студента (ку) \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

группы № \_\_\_\_\_

специальность: 19.02.10. Технология продукции общественного питания,  
проходившего учебную практику в кулинарном цехе ГБПОУ КК ЛСТТ.

с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Вид профессиональной деятельности: **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.**

№	Профессиональные компетенции, включающие в себя способность:	Оценка компетенций в баллах
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	

ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	
--------	--	--

Руководитель практики от техникума \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
(подпись, имя, отчество, фамилия)

Заместитель директора по УПР \_\_\_\_\_ /И. А. Пахомова/  
(подпись, имя, отчество, фамилия)

#### **4.2.2 Задания для дифференцированного зачета по ПП.03**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

Дифференцированный зачет по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с требованиями организации, в которой проходила практика.

Внимательно прочитайте задания. Вы можете воспользоваться материалами, инструментами, оборудованием, нормативно-технической документацией и методической литературой. Проверьте оснащение рабочего места инвентарем. Проверьте качество продуктов. Приготовьте блюда. Уберите рабочее место. Время выполнения задания 180 мин.

#### **Задание №1**

**Приготовление и подача блюд в авторском исполнении:**

1. Солянка домашняя
2. Котлета по-киевски
3. Сложный гарнир / сложный соус

#### **Задание №2**

**Приготовление и подача блюд в авторском исполнении:**

1. Окрошка мясная на кефире
2. Котлета натуральная из свинины
3. Сложный гарнир / сложный соус

#### **Задание №3**

**Приготовление и подача блюд в авторском исполнении:**

1. Суп-лапша домашняя
2. Котлета натуральная фаршированная из свинины
3. Сложный гарнир / сложный соус

#### **Задание №4**

**Приготовление и подача блюд в авторском исполнении:**

- 1.Суп- лапша грибная
- 2.Цыпленок табака
- 3.Сложный гарнир / сложный соус/

#### **Задание №5**

**Приготовление и подача блюд в авторском исполнении:**

- 1.Окрошка мясная на квасе
- 2.Окорочек фаршированный
- 3.Сложный гарнир / сложный соус

#### **Задание №6**

**Приготовление и подача блюд в авторском исполнении:**

- 1.Борщ украинский с пампушками
- 2.Свинина фламбе
- 3.Сложный гарнир / сложный соус/

#### **Задание №7**

**Приготовление и подача блюд в авторском исполнении:**

- 1.Суп-крем из моркови
- 2.Лосось в сливочном соусе
- 3.Сложный гарнир / сложный соус

#### **Задание №8**

**Приготовление и подача блюд в авторском исполнении:**

- 1.Уха ростовская
- 2.Лосось фаршированный
- 3.Сложный гарнир / сложный соус

#### **Задание №9**

**Приготовление и подача блюд в авторском исполнении:**

- 1.Консоме с фаршированной пастой
- 2.Зразы донские
- 3.Сложный гарнир / сложный соус/

#### **Задание №10**

**Приготовление и подача блюд в авторском исполнении:**

- 1.Солянка сборная мясная
- 2.Эскалоп
- 3.Сложный гарнир / сложный соус/

#### **Задание №11**

**Приготовление и подача блюд в авторском исполнении:**

1. Суп-харчо с мясом
2. Утка тушеная с вишней
3. Сложный гарнир / сложный соус/

**Задание №12**

**Приготовление и подача блюд в авторском исполнении:**

1. Рассольник петербургский с расстягями
2. Птица по-столичному
3. Сложный гарнир / сложный соус

**Задание №13**

**Приготовление и подача блюд в авторском исполнении:**

1. Рассольник петербургский с расстягями
2. Птица по-столичному
3. Сложный гарнир / сложный соус

**Задание №14**

**Приготовление и подача блюд в авторском исполнении:**

1. Консоме с гарниром
2. Птица в сырной панировке
3. Сложный гарнир / сложный соус

**Задание №15**

**Приготовление и подача блюд в авторском исполнении:**

1. Окрошка сборная мясная на кефире
2. Буженина
3. Сложный гарнир / сложный соус

**Задание №16**

**Приготовление и подача блюд в авторском исполнении:**

1. Щи зеленые
2. Тельное из рыбы
3. Сложный гарнир / сложный соус

**Задание №17**

**Приготовление и подача блюд в авторском исполнении:**

1. Щи из квашенной капусты
2. Люля - кебаб
3. Сложный гарнир / сложный соус

**Задание №18**

**Приготовление и подача блюд в авторском исполнении:**

1. Суп-лапша домашняя
2. Рыба жареная с зеленым маслом
3. Сложный гарнир / сложный соус

### **Задание №19**

**Приготовление и подача блюд в авторском исполнении:**

1. Суп картофельный с грибами
2. Рыба фаршированная запеченная
3. Сложный гарнир / сложный соус

### **Задание №20**

**Приготовление и подача блюд в авторском исполнении:**

1. Борщ зеленый
2. Котлета отбивная
3. Сложный гарнир / сложный соус

### **Задание №21**

1. Солянка домашняя
2. Мясо жареное с соусом эстрагон
3. Сложный гарнир / сложный соус

### **Задание №22**

**Приготовление и подача блюд в авторском исполнении:**

1. Свекольник холодный с мясными продуктами
2. Котлеты натуральные из птицы фаршированные грибами
3. Сложный гарнир / сложный соус

### **Задание №23**

**Приготовление и подача блюд в авторском исполнении:**

1. Борщ холодный
2. Рыба жареная в тесте
3. Сложный гарнир / сложный соус

### **Задание №24**

**Приготовление и подача блюд в авторском исполнении:**

1. Суп-крем из свежих грибов
2. Шашлык из свинины
3. Сложный гарнир / сложный соус

### **Задание №25**

**Приготовление и подача блюд в авторском исполнении:**

1. Солянка грибная
2. Куриные крылышки-барбекю
3. Сложный гарнир / сложный соус

### **Задание №26**

**Приготовление и подача блюд в авторском исполнении:**

- 1.Солянка из птицы
- 2.Мясо шпигованное
- 3.Сложный гарнир / сложный соус

**Задание №27**

**Приготовление и подача блюд в авторском исполнении:**

1. Суп-пюре из зеленого горошка.
- 2.Грибы, фаршированные сыром.
- 3.Сложный гарнир / сложный соус

**Задание №28**

**Приготовление и подача блюд в авторском исполнении:**

- 1.Солянка сборная мясная
2. Рулет картофельный с яйцом.
- 3.Сложный гарнир / сложный соус

**Задание №29**

**Приготовление и подача блюд в авторском исполнении:**

1. Борщ полтавский с галушками.
2. Котлеты фаршированные из филе птицы.
- 3.Сложный гарнир / сложный соус

**Задание №30**

**Приготовление и подача блюд в авторском исполнении:**

- 1.Суп харчо
2. Свинина жареная в тесте.
- 3.Сложный гарнир / сложный соус

Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное  
учреждение Краснодарского края  
«Лабинский социально - технический техникум»

**Аттестационный лист по производственной практике**

на студента (ку) \_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество)

группы № 21 ТП

специальность: 19.02.10. Технология продукции общественного питания,  
проходившего производственную практику

(организация)

с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Вид профессиональной деятельности: **Организация процесса  
приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

№	Профессиональные компетенции, включающие в себя способность:	Оценка компетенций в баллах
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	
ПК3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	

Руководитель практики от техникума \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

(подпись, имя, отчество, фамилия)

Заместитель директора по УПР \_\_\_\_\_ /И. А. Пахомова/

(подпись, имя, отчество, фамилия)

Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное  
учреждение Краснодарского края

«Лабинский социально - технический техникум»

**ОТЧЕТ**  
**ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**  
**ПМ. 01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ**  
**И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ**  
**СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

на предприятии

---

(название предприятия)

Руководитель практики от \_\_\_\_\_  
предприятия: (Ф. И. О.) (подпись)

Руководитель практики от \_\_\_\_\_  
учебного заведения: (Ф. И. О.) (подпись)

Оценка \_\_\_\_\_

Лабинск 20\_\_ г.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
«ЛАБИНСКИЙ СОЦИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ**

на производственную практику по ПМ. 03 Организация  
процесса приготовления и приготовление сложной  
горячей кулинарной продукции

студента (ки)

---

(фамилия, имя, отчество)

Группы № , по специальности 19.02.10 «Технология продукции  
общественного питания»

**ТЕМА ЗАДАНИЯ**

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

**СОДЕРЖАНИЕ ЗАДАНИЯ**

1. Ознакомление с предприятием:
  - 1.1. Краткая характеристика доготовочных цехов.
  - 1.2. Описание технологической схемы производства сложных блюд из мяса, рыбы, домашней птицы.
  - 1.3. Перечень технологического оборудования, применяемого в процессе приготовления блюд для сложной кулинарной продукции из мяса, рыбы, домашней птицы.
  - 1.4. Требования к охране труда и экологии при работе в доготовочных цехах.
  - 1.5. Санитарные нормы и правила при приготовлении и хранении блюд сложной кулинарной продукции из мяса, рыбы, домашней птицы.
2. Выполнение работ, связанных с нормативной документацией:
  - 2.1. Разработка ТТК на блюда сложной кулинарной продукции из мяса, рыбы, домашней птицы.
  - 2.2. Оформление отчета по практике.
  - 2.3. Характеристика с места прохождения производственной практики.

Руководитель практики от ГБПОУ КК ЛСТТ \_\_\_\_\_ /  
(подпись, имя, отчество, фамилия)



ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
«ЛАБИНСКИЙ СОЦИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

**ДНЕВНИК ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ  
ПМ. 01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ  
И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ  
СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

на предприятии

---

(название предприятия)

Выполнил (а)

Студент (ка)

---

Код специальности 19.02.10 «Технология  
продукции общественного питания»

Курс

Группа

Руководитель практики  
от предприятия:

---

(Ф. И. О.) (подпись)

(Ф. И. О.)

---

(подпись)

---

(Ф. И. О.)

---

(подпись)

Дата	Вид проделанной работы	Количество часов	Оценка, подпись руководителя практики
<b>Раздел 1. Организация приготовления и приготовление супов основного и сложного ассортимента</b>		<b>24</b>	
	Тема 1.1.1. Организация технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд	6	
	Тема 1.1.2. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов для сложных блюд	6	
	Тема 1.1.3. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов для сложных блюд	6	
	Тема 1.1.4. Приготовление специальных гарниров к сложным порционным, прозрачным, национальным супам.	6	
<b>Раздел 2. Организация приготовления и приготовление основных и сложных горячих соусов</b>		<b>12</b>	
	Тема 2.1.1. Приготовление основных сложных горячих соусов.	6	
	Тема 2.1.2. Приготовление современных сложных горячих , пенообразных соусов, соусов для конкурсных заданий чемпионата WS	6	
<b>Раздел 3. Организация приготовления и приготовление основных и сложных блюд из овощей, грибов и сыра</b>		<b>18</b>	
	Тема 3.1.1 Приготовление сложных горячих блюд из овощей для ресторана русской кухни.	6	
	Тема 3.1.2. Приготовление блюд из овощей для конкурсных заданий чемпионата WS.	6	
	Тема 3.2.1 Приготовление сложных горячих блюд из сыра.	6	
<b>Раздел 4. Организация приготовления и приготовление основных и сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</b>		<b>54</b>	
	Тема 4.1.1. Приготовление сложных горячих блюд из рыбы, различных способов тепловой обработки.	6	
	Тема 4.1.2. Приготовление сложных блюд из рыбы. Запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге.	6	
	Тема 4.1.3. Приготовление сложных блюд из рыбы с использованием технологии приготовления в вакууме, технологии фламбирования.	6	
	Тема 4.2.1 Приготовление сложных блюд из мяса.	6	
	Тема 4.2.2 Приготовление сложных блюд из мяса запечённого в горшочках, вакууме, с использованием технологии фламбирования.	6	
	Тема 4.2.3 Приготовление сложных блюд из мяса жареного жареного в воке, на гриле различной степени прожаренности.	6	
	Тема 4.2.4 Приготовление сложных авторских блюд из птицы . Приготовление птицы жареной мелкими кусочками, в воке».	6	
	Тема 4.2.5. Приготовление сложных блюд из птицы.	6	
	Тема 4.2.6 .Дифференцированный зачет	6	

М.П.

## 5. Задания для экзамена (квалификационного)

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

### Задание №1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

Текст задания:

1. Борщ украинский с пампушками
2. Цыпленок табака
3. Сложный гарнир, соус

### Задание №2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

Текст задания:

1. Борщ флотский
2. Филе из рыбы фаршированное
3. Сложный гарнир, соус

### Задание №3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

Текст задания:

1. Борщ зеленый
2. Рыба жареная в тесте

### 3. Сложный гарнир, соус

#### Задание №4

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

Текст задания:

1. Щи из свежей капусты
2. Рыба жареная во фритюре
3. Сложный гарнир, соус

#### Задание №5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

Текст задания:

1. Щи уральские( с крупой)
2. Рыба с зеленым маслом
3. Сложный гарнир

#### Задание №6

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

Текст задания:

1. Рассольник петербургский
2. Тельное
3. Сложный гарнир, соус

### Задание №7

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

Текст задания:

1. Рассольник по-росошански
2. Окорочек фаршированный
3. Сложный гарнир, соус

### Задание №8

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

Текст задания:

1. Суп картофельный с грибами
2. Котлета отбивная
3. Сложный гарнир, соус

### Задание №9

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

Текст задания:

1. Консоме с фаршированной пастой
2. Зразы донские
3. Сложный гарнир / сложный соус

### Задание №10

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

Текст задания:

1. Суп картофельный с пельменями
2. Шашлык из птицы
3. Сложный гарнир, соус

#### Задание №11

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

Текст задания:

1. Суп лапша домашняя
2. Люля-кебаб
3. Сложный гарнир, соус

#### Задание №12

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

Текст задания:

1. Солянка домашняя
2. Ромштекс
3. Сложный гарнир, соус

#### Задание №13

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа

Текст задания:

1. Солянка из птицы
2. Котлеты из филе птицы фаршированные
3. Сложный гарнир, соус

#### Задание №14

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

Текст задания:

1. Солянка грибная
2. Филе птицы фаршированное
3. Сложный гарнир, соус

#### Задание №15

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

Текст задания:

1. Суп пюре из грибов
2. Голубцы с мясом
3. Сложный гарнир, соус

#### Задание №16

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

Текст задания:

1. Суп пюре из зеленого горошка
2. Купаты
3. Сложный гарнир, соус

#### Задание №17

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

Текст задания:

1. Лагман
2. Бризоль «Молдова»
3. Сложный гарнир, соус

#### Задание №18

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

Текст задания:

1. Окрошка мясная на кефире
2. Свинина по-деревенски
3. Сложный гарнир, соус

#### Задание №19

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности,

санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

Текст задания:

1. Окрошка сборная мясная
2. Биточки по- селянски с гарниром
3. Сложный гарнир, соус

#### Задание №20

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

Текст задания

1. Свекольник с мясом
2. Зразы рубленые
3. Сложный гарнир, соус

#### Задание №21

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

Текст задания:

1. Борщ холодный мясной
2. Котлета праздничная
3. Сложный гарнир, соус

#### Задание 22

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

Текст задания

1. Консоме с омлетом
2. Мясо по-осеннему
3. Сложный гарнир, соус

Задание №23

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

Текст задания

1. Суп-лапша грибная
2. Сациви из птицы
3. Сложный гарнир, соус

Задание №24

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

Текст задания:

1. Суп рисовый с мясом
2. Баклажаны фаршированные
3. Сложный гарнир, соус

Задание №25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

Текст задания

1. Борщ с фасолью и картофелем

2. Колбаса домашняя
3. Сложный гарнир, соус

#### Задание №26

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

Текст задания

1. Борщ с черносливом и грибами
2. Крокеты из печени
3. Сложный гарнир, соус

#### Задание №27

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

Текст задания

1. Солянка из птицы
2. Мясо шпигованное
3. Сложный гарнир / сложный соус

#### Задание №28

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

Текст задания

1. Солянка грибная
2. Куриные крылышки-барбекю
3. Сложный гарнир / сложный соус

## Задание №29

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

Текст задания

1. Борщ холодный
2. Рыба жареная в тесте
3. Сложный гарнир / сложный соус

### **Критерии и нормы оценки:**

**Оценка «отлично»** ставится, если студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; проводит работу в условиях, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов; соблюдает правила техники безопасности; личной гигиены.

**Оценка «хорошо»** ставится, если выполнены требования к оценке отлично, но допущены 2-3 недочета, не более одной ошибки и одного недочета.

**Оценка «удовлетворительно»** ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки.

**Оценка «неудовлетворительно»** ставится, если работа выполнена не полностью и объем выполненной работы не позволяет сделать правильных выводов; работа проводилась неправильно.

Литература для обучающегося:

Основные источники:

- Барановский В.А., Л.Г. Шатун «Повар»; М.: Изд-ий центр «Академия», 2015.
- Бурчакова И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - М.: Издат. центр «Академия», 2015.
- Бутейкис М.Г. «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»- М.: Изд-ий центр «Академия», 2015.
- «Русская кухня»/ под ред. В.В. Усова; фотокнига-М.: Изд-во«Планета», 2015.

- Усов В.В. Русская кухня: Блюда из овощей, грибов, молока, яиц, круп и муки. Выпечка : учеб.пособие для студ. сред. проф. образования / В.В. Усов. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.
- Технология продукции общественного питания: Учебник / Мглинец А. И., Акимова Н. А., Дзюба Г. Н. и др.; Под ред. А. И. Мглинца. — СПб.:Троицкий мост, 2015.
- Справочники:
- Технология приготовления пищи: справочник технолога/Под ред.Н.Э.Харченко – М.: Изд-ий центр «Академия», 20015.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 2015.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для НПО – М.: Издательский центр «Академия», 2015.
- Мугинова, Г.Р. Сборник технологических задач и методика их решения [Текст]: учеб.пособие / Г. Р. Мугинова, Л. В. Рыжова. – Екатеринбург : Изд-во ГОУ ВПО «Рос. гос. проф.-пед. ун-т», 2015.
- Дополнительные источники:
- Технология приготовления пищи : учеб.пособие для сред. проф. образования : учеб. пособие для нач. проф. образования / Г.Г. Дубцов. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.
- Кулинарная характеристика блюд : учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н. Козлова, Е.Ю. Феденишина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.
- Отечественные журналы:
- «Питание и общество», «Гастроном», «Кулинарные ведомости», «Школа гастронома», «Здоровье». «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол».
- Интернет-ресурсы:
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - М. : Издательско-торговая корпорация “Дашков и К°”, 2015.
- Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2015.
- Интернет – ресурсы:
- «Кулинарный портал». Форма доступа: <http://www.kulina.ru>., <http://povary.ru>., <http://vkus.by>.
- Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: <http://www.horeca.ru>
- 3. <http://www.inforvideo.ru/>
- 4. <http://supercook.ru>
- 5. <http://www.millionmenu.ru/>
- 6. <http://www.gastronom.ru/>
- 7. <http://s-l-s.ru/>
- 8. <http://cheflab.org/>
- 9. <http://www.restoran.ru/>
- 10.<http://knigakulinara.ru/books/>

