

Министерство образования Республики Коми  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Сосногорский технологический техникум»

Рассмотрено  
методической цикловой комиссией  
\_\_\_\_\_ А.С. Титова  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Утверждаю  
Директор ГПОУ «СТТ»  
\_\_\_\_\_ И.В. Ушакова  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**Комплект**  
**контрольно-оценочных средств**  
**по ПМ.03 Приготовление супов и соусов,**  
**ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**  
**(Профессиональный цикл ПМ.03, ПМ 05)**  
программы среднего профессионального образования по подготовке  
квалифицированных рабочих, служащих по профессии

19.01.17 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Курс: II

Сосногорск, 2015 год

Комплект контрольно-оценочных средств (КОС) по ПМ.03 Приготовление супов и соусов, ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы разработан на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 г. № 798);
- рабочей программы по ПМ.03 Приготовление супов и соусов, ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы .

**Организация-разработчик:**

ГПОУ «Сосногорский технологический техникум»

**Разработчики:**

**Чупракова Оксана Владимировна** - мастер производственного обучения

**Миллер Марина Вячеславовна** - мастер производственного обучения

**Эксперт от работодателя:**

\_\_\_\_\_  
(место работы)

\_\_\_\_\_  
(занимаемая должность)

\_\_\_\_\_  
(подпись/инициалы, фамилия)

М.П.

## ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Результатом освоения профессиональных модулей является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности приготовление блюд, составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППКРС в целом.

Формой аттестации по профессиональным модулям является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

### 1 ФОРМЫ КОНТРОЛЯ ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК.03.01 Технология приготовления супов и соусов	Экзамен	Тестирование. Оценка результатов выполнения лабораторных и практических работ. Контроль выполнения самостоятельной работы
УП.03 Учебная практика	Дифференцированный зачет	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике.
МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	Экзамен	Тестирование. Оценка результатов выполнения лабораторных и практических работ. Контроль выполнения самостоятельной работы
УП.05 Учебная практика	Дифференцированный зачет	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике.
ПМ 03.01 Приготовление супов и соусов ПМ 05.01 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Экзамен (комплексный)	

## 2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ НА ЭКЗАМЕНЕ (КВАЛИФИКАЦИОННОМ)

2.1. В результате аттестации по профессиональным модулям осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
<p>ПК 3.2. Готовить простые супы. Подготовка продуктов для приготовления бульонов и отваров. Подбор оборудования и инвентаря для приготовления бульонов и отваров. Соблюдение температурного режима и правил приготовления</p>	<p>Подготовка продуктов для приготовления супов, соблюдения последовательности и технологического процесса приготовления супов. Определение органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых при приготовлении супов. Подбор оборудования и инвентаря для приготовления супов. Изложение техники безопасного использования оборудования. Соблюдение температурного режима и правил приготовления в процессе варки супов. Навыки проведения бракеража супов. Соблюдение правил хранения и условий реализации супов.</p>
<p>ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.</p>	<p>Подготовка продуктов для приготовления соусов. Определение органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых при приготовлении компонентов для соуса и соусных п/ф. Подбор оборудования и инвентаря для приготовления соусов. Изложение техники безопасного использования оборудования. Соблюдение температурного режима и правил приготовления соусов. Соблюдение правил хранения и условий реализации соусов. Описание требований к качеству продуктов, используемых для приготовления соусных п/ф и соусов.</p>

<p>ПК3.4.Готовить простые холодные и горячие соусы.</p>	<p>Приготовление и оформление холодных и горячих соусов</p> <p>Определение органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых при приготовлении холодных и горячих соусов.</p> <p>Подбор оборудования и инвентаря для приготовления соусов. Изложение техники безопасного использования оборудования.</p> <p>Знание температурного режима и правил приготовления соусов, описание правил проведения бракеража готовых соусов. Изложение правил хранения и условий реализации соусов.</p> <p>Соблюдение температурного режима и правил приготовления соусов.</p>
<p>ПК 5.1.Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p>	<p>Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p> <p>Умение производить органолептическую оценку качества мяса и домашней птицы</p> <p>Подбор оборудования и инвентаря, используемого для подготовки п/ф из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p> <p>Знание технологического процесса подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p> <p>Описание требований к качеству п/ф из мяса и птицы.</p>
<p>ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p>	<p>Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p> <p>Умение производить органолептическую оценку качества основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p> <p>Подбор оборудования и инвентаря, используемого для обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p> <p>Знание технологического процесса подготовки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. Описание требований к качеству основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p> <p>Перечисление видов оборудования и инвентаря, используемого для подготовки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p> <p>Знание классификации основных п/ф.</p>

	<p>Изложение правил охлаждения, замораживания и хранения основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p>
<p>ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.</p>	<p>Приготовление и оформление блюд из мяса и домашней птицы. Соответствие температуры подачи блюд из мяса и мясных продуктов.</p> <p>Способность определения органолептическим способом качества мяса.</p> <p>Подбор инвентаря и оборудования, используемого для приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов.</p> <p>Определение оценки качества готовых блюд из мяса и мясных продуктов.</p> <p>Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении блюд из мяса и мясных продуктов.</p> <p>Знание требований к качеству мяса и мясных продуктов.</p> <p>Обоснование использования инвентаря и оборудования для приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов.</p>
<p>ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</p>	<p>Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.</p> <p>Способность определения органолептическим способом качества домашней птицы. Подбор инвентаря и оборудования, используемого для приготовления и оформления простых блюд из домашней птицы.</p> <p>Применение различных технологий при приготовлении простых блюд из домашней птицы.</p> <p>Определение оценки качества готовых простых блюд из домашней птицы</p> <p>Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении простых блюд из домашней птицы.</p>

	<p>Соответствие температур ы подачи простых блюд из домашней птицы.</p> <p>Знание требований к качеству простых блюд из домашней птицы.</p> <p>Перечисление классификации простых блюд из домашней птицы.</p> <p>Описание пищевой ценности и значения простых блюд из домашней птицы</p> <p>Знание условий реализации простых блюд из домашней птицы.</p> <p>Изложение прав и л безопасно г о использования оборудования и инвентаря.</p>
ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Аргументированность преимущества выбора профессии;
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	<p>Обоснованность выбора приемов и методов выполнения профессиональной деятельности.</p> <p>Обоснованность выбора и оптимальность состава источников необходимых для решения поставленной цели.</p> <p>Совпадение результатов самоанализа с анализом руководителя.</p>
ОК. 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	<p>Обоснованность выбора приемов и методов выполнения профессиональной деятельности.</p> <p>Обоснованность выбора и оптимальность состава источников необходимых для решения поставленной цели.</p> <p>Совпадение результатов самоанализа с анализом руководителя.</p>
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для	<p>Владение различными способами поиска информации.</p> <p>Результативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное</p>

эффективного выполнения профессиональных задач.	выполнение профессиональных задач. Самостоятельность поиска информации при решении не типовых профессиональных задач. Обоснованность выбора источников информации необходимых для выполнения профессиональных задач.
ОК.5. Использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Выполнение профессиональных задач с применением ИКТ. Использование ИКТ в оформлении результатов самостоятельной работы.
ОК.6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Обоснованность выбора вида, методов и приема бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе. Соблюдение принципов профессиональной этики при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и мастерами п/о в ходе обучения. Рациональное распределение времени на все этапы выполнения задания.
ОК.7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.



## **2.2. Иметь практический опыт – уметь - знать**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

- **ПО 1.** приготовления основных супов и соусов;
- **ПО 2.** обработки сырья;
- **ПО 3.** приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы

**уметь:**

- **У 1.** проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- **У 2.** выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- **У 3.** использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- **У 4.** оценивать качество готовых блюд;
- **У 5.** охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- **У 6.** проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- **У 7.** выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- **У 8.** использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- **У 9.** оценивать качество готовых блюд.

**знать:**

- **З 1.** классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
- **З 2.** правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
- **З 3.** правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
- **З 4.** температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
- **З 5.** правила проведения бракеража;
- **З 6.** способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- **З 7.** правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- **З 8.** виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- **З 9.** классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- **З 10.** правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- **З 11.** последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

- 3 12. правила проведения бракеража; - способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- 3 13. правила хранения и требования к качеству;
- 3 14. температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- 3 15. виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

### **3 ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ ПМ 03. Приготовление супов и соусов, ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (Приложение 1 Комплект экзаменационных билетов для проведения промежуточной аттестации)**

#### **3.1. Критерии оценивания ответов обучающихся**

Оценивание ответов обучающихся проводит преподаватель.

Оценивание ответа обучающегося на каждый вопрос проводится по пятибалльной шкале.

**Оценка «5»** выставляется: если обучающийся продемонстрировал системные знания по поставленному вопросу. Раскрыл его логично, не допустив ошибок и неточностей; использовал необходимую терминологию.

**Оценка «4»** выставляется: если обучающийся допустил незначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения, или не обнаружил какое-либо из необходимых для раскрытия данного вопроса умение.

**Оценка «3»** выставляется: если в ответе допущены значительные ошибки, или в нем не раскрыты некоторые существенные аспекты содержания, или экзаменуемый не смог показать необходимые умения.

**Оценка «2»** выставляется: если обучающийся не овладел основными знаниями и умениями в соответствии с требованиями программы и допустил больше ошибок и недочетов, чем для оценки «3».

### **3.2. Типовые задания для оценки освоения МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов:**

#### **Экзаменационный билет №1**

**Дайте полные ответы на представленные вопросы:**

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32, 33, 34, 35, 36,37**

1. Значение супов в питании.
2. Схема технологии приготовления супа харчо.

#### **Экзаменационный билет №2**

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32, 33, 34, 35, 36,37**

1. Классификация супов (по способу приготовления, по температуре подачи, по жидкой основе).
2. Схема технологии приготовления соуса белого основного.

#### **Экзаменационный билет №3**

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32, 33, 34, 35, 36,37**

1. Общие правила варки бульонов.
2. Схема технологии приготовления свекольника.

#### **Экзаменационный билет №4**

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32, 33, 34, 35, 36,37**

1. Общие правила варки заправочных супов.
2. Схема технологии приготовления холодного борща.

#### **Экзаменационный билет №5**

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32, 33, 34, 35, 36,37**

1. Общие правила пассерования овощей, используемых для приготовления супов.
2. Технология приготовления и оформление борща украинского.

#### **Экзаменационный билет №6**

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32, 33, 34, 35, 36,37**

1. Оборудование и инструменты, используемые для приготовления супов.
2. Технология приготовления и оформление борща сибирского.

#### **Экзаменационный билет №7**

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32, 33, 34, 35, 36,37**

1. Технология приготовления и ассортимент борщей.
2. Технология приготовления и оформление щей из свежей капусты.

#### **Экзаменационный билет №8**

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32, 33, 34, 35, 36,37**

1. Технология приготовления и ассортимент щей.
2. Технология приготовления и оформление рассольника ленинградского.

### **Экзаменационный билет №9**

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32, 33, 34, 35, 36,37**

1. Технология приготовления и ассортимент рассольников.
2. Технология приготовления и оформление солянки домашней.

### **Экзаменационный билет №10**

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32, 33, 34, 35, 36,37**

1. Технология приготовления и ассортимент картофельных супов.
2. Технология приготовления соуса белого основного.

### **Экзаменационный билет №11**

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32, 33, 34, 35, 36,37**

1. Технология приготовления и ассортимент пюреобразных супов.
2. Технология приготовления соуса красного основного.

### **Экзаменационный билет №12**

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32, 33, 34, 35, 36,37**

1. Технология приготовления и ассортимент молочных супов.
2. Технология приготовления холодного соуса-майонеза.

### **Экзаменационный билет №13**

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32, 33, 34, 35, 36,37**

1. Технология приготовления и ассортимент сладких супов.
2. Технология приготовления соуса хрена.

### **Экзаменационный билет №14**

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32, 33, 34, 35, 36,37**

1. Технология приготовления и ассортимент холодных супов.
2. Схема технологии приготовления соуса грибного.

### **Экзаменационный билет №15**

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32, 33, 34, 35, 36,37**

1. Значение соусов в питании.
2. Технология приготовления и использование пюреобразных супов.

### **Экзаменационный билет №16**

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32, 33, 34, 35, 36,37**

1. Классификация соусов: температура подачи, консистенция, цвет, жидкая основа.
2. Технология приготовления и оформление окрошки мясной.

### **Экзаменационный билет №17**

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32, 33, 34, 35, 36,37**

1. Виды мучных пассеровок для приготовления соусов, их классификация.
2. Технология приготовления и оформление супа из свежих фруктов и плодов.

### **Экзаменационный билет №18**

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32, 33, 34, 35, 36,37**

1. Оборудование и инструменты, используемые для приготовления соусов.
2. Технология приготовления и оформление щей флотских.

### **Экзаменационный билет №19**

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32, 33, 34, 35, 36,37**

1. Технология приготовления соуса красного, его производные.
2. Схема технологии приготовления супа картофельного с фрикадельками.

### **Экзаменационный билет №20**

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32, 33, 34, 35, 36,37**

1. Технология приготовления соуса белого, его производные.
2. Технология приготовления и оформление супа молочного с крупой.

### **Экзаменационный билет №21**

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32, 33, 34, 35, 36,37**

1. Технология приготовления холодных соусов.
2. Технология приготовления тушеной квашеной капусты для щей.

### **Экзаменационный билет №22**

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32, 33, 34, 35, 36,37**

1. Технология приготовления сладкого соуса.
2. Схема технологии приготовления пассерованных огурцов.

### **Экзаменационный билет №23**

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32, 33, 34, 35, 36,37**

1. Требования к качеству соусов с мукой сроки реализации.
2. Схема технологии приготовления пассерованного томатного пюре.

### **Экзаменационный билет №24**

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32, 33, 34, 35, 36,37**

1. Требования к качеству соусов сладких, сроки реализации.
2. Схема технологии приготовления мясокостного бульона.

### **Экзаменационный билет №25**

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32, 33, 34, 35, 36,37**

1. Требования к качеству соусов холодных, сроки реализации.
2. Схема технологии приготовления коричневого бульона.

## Практические задания к билетам по МДК 03.01.

### Задание №1

**Проверяемые результаты обучения: 31,32**

#### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической литературой и наглядными пособиями, имеющейся на специальном столе (инструкционно-технологические карты, сборник рецептов)

**Заполните таблицу:**

Ассортимент борщей	Отличительные особенности
Борщ московский	
	Готовят с фасолью и фрикадельками
Борщ флотский	
	Заправляют чесноком, растертым с салом, подают с пампушками

### Задание №2

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32, 33, 34, 35, 36,37**

#### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической литературой и наглядными пособиями, имеющейся на специальном столе (инструкционно-технологические карты, сборник рецептов).
3. Вы можете воспользоваться калькулятором.

#### Решить задачу:

Сколько свеклы и моркови следует взять для приготовления 80 порций борща «Московского» в феврале месяце по колонке № 1.

### Задание №3

**Проверяемые результаты обучения: 31,32**

#### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической литературой и наглядными пособиями, имеющейся на специальном столе (инструкционно-технологические карты, сборник рецептов).

**Заполните таблицу:**

Ассортимент рассольников	Отличительные особенности
Рассольник домашний	
Рассольник ленинградский	
Рассольник московский	
Рассольник	

#### **Задание №4**

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32, 33, 34, 35, 36,37**

##### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической литературой и наглядными пособиями, имеющейся на специальном столе (инструкционно-технологические карты, сборник рецептур).
3. Вы можете воспользоваться калькулятором.

##### **Решите задачу:**

Определить массу нетто при обработке 60 кг моркови в марте.

#### **Задание №5**

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32, 33, 34, 35, 36,37**

##### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической литературой и наглядными пособиями, имеющейся на специальном столе (инструкционно-технологические карты, сборник рецептур).
3. Вы можете воспользоваться калькулятором.

##### **Решите задачу:**

Сколько говядины 2 категории массой брутто потребуется для отпуска супа картофельного по колонке № 2 на 200 порций.

#### **Задание №6**

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32, 33, 34, 35, 36,37**

##### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической литературой и наглядными пособиями, имеющейся на специальном столе (инструкционно-технологические карты, сборник рецептур).
3. Вы можете воспользоваться калькулятором.

##### **Решите задачу:**

Сколько потребуется лука репчатого для приготовления рассольника московского по колонке № 2. Выход одной порции - 400г.

#### **Задание №7**

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32, 33, 34, 35, 36,37**

##### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической литературой и наглядными пособиями, имеющейся на специальном столе (инструкционно-технологические карты, сборник рецептур).
3. Вы можете воспользоваться калькулятором.

**Решите задачу:**

Сколько свеклы и моркови следует взять для приготовления 50 порций борща московского в феврале месяце по колонке № 1.

**Задание №8**

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32, 33, 34, 35, 36,37**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической литературой и наглядными пособиями, имеющейся на специальном столе (инструкционно-технологические карты, сборник рецептов).
3. Вы можете воспользоваться калькулятором.

**Решите задачу:**

На предприятие общественного питания поступили томаты в вакуумной упаковке. В упаковке есть раздавленные томаты. Как вы поступите в данном случае? Как раздавленные томаты можно использовать в кулинарии?

**Задание №9**

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32, 33, 34, 35, 36,37**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической литературой и наглядными пособиями, имеющейся на специальном столе (инструкционно-технологические карты, сборник рецептов).

**Решите задачу:**

На предприятие общественного питания поступил сульфитированный картофель. Как вы подготовите к тепловой обработке? С какой целью производится сульфитация картофеля?

**Задание №10**

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32, 33, 34, 35, 36,37**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической литературой и наглядными пособиями, имеющейся на специальном столе (инструкционно-технологические карты, сборник рецептов).
3. Вы можете воспользоваться калькулятором.

**Решите задачу:**

Сколько потребуется лука репчатого для приготовления рассольника московского по колонке № 2. Выход одной порции - 200г.

**Задание №11**



**Проверяемые результаты обучения: 31, 32, 33, 34, 35, 36,37**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической литературой и наглядными пособиями, имеющейся на специальном столе (инструкционно-технологические карты, сборник рецептов).
3. Вы можете воспользоваться калькулятором.

**Решите задачу:**

Сколько порций борща с картофелем можно приготовить из 140 кг картофеля в марте месяце по колонке № 1.

**Задание №12**

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической литературой и наглядными пособиями, имеющейся на специальном столе (инструкционно-технологические карты, сборник рецептов).

**Заполните таблицу:**

<b>Ассортимент щей</b>	<b>Отличительные особенности</b>
Щи из свежей капусты	
	Готовят с крупой
Щи суточные	
	Готовят с шпинатом и щавелем

**Задание №13**

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32, 33, 34, 35, 36,37**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической литературой и наглядными пособиями, имеющейся на специальном столе (инструкционно-технологические карты, сборник рецептов).
3. Вы можете воспользоваться калькулятором.

**Решите задачу:**

Сколько порций борща с картофелем можно приготовить из 240 кг картофеля в марте месяце по колонке № 1.

**Задание №14**

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32, 33, 34, 35, 36,37**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Вы можете воспользоваться учебно-методической литературой и наглядными пособиями, имеющейся на специальном столе (инструкционно-технологические карты, сборник рецептов).

3. Вы можете воспользоваться калькулятором.

**Решите задачу:**

Рассчитать количество говядины брутто 2 категории для приготовления 100 порций щей из свежей капусты по колонке № 2.

**Задание №15**

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32, 33, 34, 35, 36,37**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Вы можете воспользоваться учебно-методической литературой и наглядными пособиями, имеющейся на специальном столе (инструкционно-технологические карты, сборник рецептов).

**Заполните таблицу основных данных для соуса майонеза:**

Группа, к которой относится соус	
Внешний вид соуса	
Цвет	
Вкус	
Состав соуса	
Тепловые процессы	
Назначение	
Сроки хранения	

**Задание №16**

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32, 33, 34, 35, 36,37**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Вы можете воспользоваться учебно-методической литературой и наглядными пособиями, имеющейся на специальном столе (инструкционно-технологические карты, сборник рецептов).

**Отметьте знаком X назначение различных видов масляных смесей:**

Блюда	Масляные смеси			
	Зеленое масло	Селедочное масло	Сырное масло	Масло с горчицей
Бутерброды				
Бифштекс				
Яйца фаршированные				

Закуски холодные				
Торты бутербродные				
Антрекот				
Рыба фри				
Почки жареные				

### **Задание №17**

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32, 33, 34, 35, 36,37**

#### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической литературой и наглядными пособиями, имеющейся на специальном столе (инструкционно-технологические карты, сборник рецептов).
3. Вы можете воспользоваться калькулятором.

#### **Решите задачу:**

Сколько потребуется лука репчатого для приготовления рассольника московского по колонке № 2. Выход одной порции - 500г.

### **Задание №18**

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32, 33, 34, 35, 36,37**

#### **Решите задачу:**

Рассчитать количество говядины брутто 2 категории для приготовления 150 порций щей из свежей капусты по колонке № 2.

### **Задание №19**

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32, 33, 34, 35, 36,37**

#### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической литературой и наглядными пособиями, имеющейся на специальном столе (инструкционно-технологические карты, сборник рецептов).
3. Вы можете воспользоваться калькулятором.

#### **Решите задачу:**

Сколько порций борща можно приготовить при наличии 42,6 кг свеклы в январе, если на 1 порцию идет 80 г?

### **Задание №20**

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32, 33, 34, 35, 36,37**

#### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической литературой и наглядными пособиями, имеющейся на специальном столе (инструкционно-технологические карты, сборник рецептов).
3. Вы можете воспользоваться калькулятором.

**Решите задачу:**

Сколько потребуется томат пасты с содержанием сухих веществ 30% для приготовления 20 порций рассольника ленинградского по колонке № 1. Выход порции – 200г.

**Задание №21****Проверяемые результаты обучения: 31, 32****Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической литературой и наглядными пособиями, имеющейся на специальном столе (инструкционно-технологические карты, сборник рецептов).

**Заполните таблицу:**

Ассортимент щей	Отличительные особенности
Борщ «Московский»	
	Готовят с фрикадельками
Борщ «Флотский»	
	Готовят с чесноком, растертым с салом

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32****Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической литературой и наглядными пособиями, имеющейся на специальном столе (инструкционно-технологические карты, сборник рецептов).

**Отметьте в таблице знаком X продукты, входящие в состав соусов:**

Наименование продуктов	Соус			
	Польский	Польский с белым соусом	Сухарный	Голландский
Бульон				
Вода				
Зелень петрушки				
Кислота лимонная				
Масло сливочное				
Мука пшеничная				
Сок лимонный				
Соль				
Сухари из хлеба пшеничного				
Яйца				

### **Задание №23**

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32, 33, 34, 35, 36,37**

#### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической литературой и наглядными пособиями, имеющейся на специальном столе (инструкционно-технологические карты, сборник рецептов).
3. Вы можете воспользоваться калькулятором.

#### **Решите задачу:**

Рассчитать количество говядины брутто 2 категории для приготовления 15 порций щей из свежей капусты по колонке № 2.

### **Задание №24**

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32, 33, 34, 35, 36,37**

#### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической литературой и наглядными пособиями, имеющейся на специальном столе (инструкционно-технологические карты, сборник рецептов).
3. Вы можете воспользоваться калькулятором.

#### **Решите задачу:**

Рассчитать количество мясных продуктов брутто для приготовления 40 порций Солянки сборной мясной. Выход одной порции 250 г (2 колонка), говядина 2 категории, почки охлажденные.

### **Задание №25**

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32, 33, 34, 35, 36,37**

#### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической литературой и наглядными пособиями, имеющейся на специальном столе (инструкционно-технологические карты, сборник рецептов).
3. Вы можете воспользоваться калькулятором.

#### **Решить задачу:**

Сколько свеклы и моркови следует взять для приготовления 120 порций борща «Московского» в феврале месяце по колонке № 1.

### **3.3. Типовые задания для оценки освоения МДК 05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы:**

#### **Экзаменационный билет №1**

**Дайте полные ответы на представленные вопросы:**

**Проверяемые результаты обучения: З 8, 39, 310, 311, 312, 312, 313, 314, 315**

1. Пищевая ценность мяса, значение в питании.
2. Схема технологии приготовления котлетной массы из мяса.

#### **Экзаменационный билет №2**

**Проверяемые результаты обучения: З 8, 39, 310, 311, 312, 312, 313, 314, 315**

1. Последовательность механической кулинарной обработки мяса.
2. Схема технологии приготовления рубленой массы.

#### **Экзаменационный билет №3**

**Проверяемые результаты обучения: З 8, 39, 310, 311, 312, 312, 313, 314, 315**

1. Последовательность разруба крупного рогатого скота.
2. Технология приготовления гуляша из говядины.

#### **Экзаменационный билет №4**

**Проверяемые результаты обучения: З 8, 39, 310, 311, 312, 312, 313, 314, 315**

1. Последовательность кулинарного разруба свиной туши.
2. Технология приготовления бифштекса с яйцом.

#### **Экзаменационный билет №5**

**Проверяемые результаты обучения: З 8, 39, 310, 311, 312, 312, 313, 314, 315**

1. Приемы, применяемые при изготовлении полуфабрикатов из мяса.
2. Технология приготовления печени по-строгановски.

#### **Экзаменационный билет №6**

**Проверяемые результаты обучения: З 8, 39, 310, 311, 312, 312, 313, 314, 315**

1. Оборудование и инструменты, используемые для приготовления полуфабрикатов из мяса.
2. Технология приготовления и оформление блюда «Азу».

#### **Экзаменационный билет №7**

**Проверяемые результаты обучения: З 8, 39, 310, 311, 312, 312, 313, 314, 315**

1. Виды полуфабрикатов из мяса и их характеристика.
2. Технология приготовления котлет и биточков.

#### **Экзаменационный билет №8**

**Проверяемые результаты обучения: З 8, 39, 310, 311, 312, 312, 313, 314, 315**

1. Виды тепловой обработки, применяемые для приготовления мясных блюд.
2. Технология приготовления люля-кебаба.

#### **Экзаменационный билет №9**

**Проверяемые результаты обучения: З 8, 39, 310, 311, 312, 312, 313, 314, 315**

1. Последовательность технологии приготовления крупнокусковых полуфабрикатов.
2. Технология приготовления и рецептура котлетной массы из мяса птицы.

**Экзаменационный билет №10**

**Проверяемые результаты обучения: З 8, 39, 310, 311, 312, 312, 313, 314, 315**

1. Технология приготовления рубленой массы из мяса, рецептура.
2. Оборудование, используемое для приготовления полуфабрикатов из мяса.

**Экзаменационный билет №11**

**Проверяемые результаты обучения: З 8, 39, 310, 311, 312, 312, 313, 314, 315**

1. Технология приготовления котлетной массы из мяса, рецептура.
2. Схема приготовления голубцов мясных.

**Экзаменационный билет №12**

**Проверяемые результаты обучения: З 8, 39, 310, 311, 312, 312, 313, 314, 315**

1. Технология приготовления полуфабрикатов из котлетной массы.
2. Схема приготовления чахохбили из птицы.

**Экзаменационный билет №13**

**Проверяемые результаты обучения: З 8, 39, 310, 311, 312, 312, 313, 314, 315**

1. Технология приготовления полуфабрикатов из рубленой массы.
2. Схема приготовления котлет по-киевски.

**Экзаменационный билет №14**

**Проверяемые результаты обучения: З 8, 39, 310, 311, 312, 312, 313, 314, 315**

1. Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из свинины и баранины.
2. Оборудование, используемое для приготовления мясных полуфабрикатов.

**Экзаменационный билет №15**

**Проверяемые результаты обучения: З 8, 39, 310, 311, 312, 312, 313, 314, 315**

1. Пищевая ценность мясных субпродуктов.
2. Технология приготовления мяса тушеного.

**Экзаменационный билет №16**

**Проверяемые результаты обучения: З 8, 39, 310, 311, 312, 312, 313, 314, 315**

1. Последовательность обработки субпродуктов (печень, желудки, ноги).
2. Технология приготовления ромштекса.

**Экзаменационный билет №17**

**Проверяемые результаты обучения: З 8, 39, 310, 311, 312, 312, 313, 314, 315**

1. Последовательность обработки субпродуктов (сердце, вымя, почки).
2. Технология приготовления ростбифа, степени его прожарки.

### **Экзаменационный билет №18**

**Проверяемые результаты обучения: З 8, 39, 310, 311, 312, 312, 313, 314, 315**

1. Последовательность обработки субпродуктов (головы, языки, мозги).
2. Технология приготовления шашлыка.

### **Экзаменационный билет №19**

**Проверяемые результаты обучения: З 8, 39, 310, 311, 312, 312, 313, 314, 315**

1. Технология приготовления блюд из мясных субпродуктов.
2. Схема технологии приготовления плова из свинины.

### **Экзаменационный билет №20**

**Проверяемые результаты обучения: З 8, 39, 310, 311, 312, 312, 313, 314, 315**

1. Пищевая ценность и значение в питании блюд из домашней птицы.
2. Технология приготовления и оформление блюда «Рагу».

### **Экзаменационный билет №21**

**Проверяемые результаты обучения: З 8, 39, 310, 311, 312, 312, 313, 314, 315**

1. Последовательность механической кулинарной обработки домашней птицы.
2. Технология приготовления и оформление запеканки с мясом.

### **Экзаменационный билет №22**

**Проверяемые результаты обучения: З 8, 39, 310, 311, 312, 312, 313, 314, 315**

1. Технология приготовления полуфабрикатов из филе птицы.
2. Схема технологии приготовления тефтелей с рисом.

### **Экзаменационный билет №23**

**Проверяемые результаты обучения: З 8, 39, 310, 311, 312, 312, 313, 314, 315**

1. Требования к качеству и сроки реализации полуфабрикатов из мяса.
2. Схема технологии приготовления зраз рубленых.

### **Экзаменационный билет №24**

**Проверяемые результаты обучения: З 8, 39, 310, 311, 312, 312, 313, 314, 315**

1. Требования к качеству и сроки реализации полуфабрикатов из птицы.
2. Схема технологии приготовления мясного рулета с луком и яйцом.

### **Экзаменационный билет №25**

**Проверяемые результаты обучения: З 8, 39, 310, 311, 312, 312, 313, 314, 315**

1. Требования к качеству и сроки реализации готовых блюд из мяса.
2. Схема технологии приготовления почек жареных в соусе.



## Практические задания к билетам

### Задание №1

**Проверяемые результаты обучения: З 8, 39, 310, 311, 312, 312, 313, 314, 315**

#### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической литературой и наглядными пособиями, имеющейся на специальном столе (инструкционно-технологические карты, сборник рецептов).
3. При выполнении задания воспользуйтесь: калькулятором

#### Решите задачу:

Определить отходы при обработке 150 кг печени говяжьей мороженой.

### Задание №2

**Проверяемые результаты обучения: З 8, 39, 310**

#### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической литературой и наглядными пособиями, имеющейся на специальном столе (инструкционно-технологические карты, сборник рецептов).

#### Заполните таблицу:

<b>Кулинарное использование</b>	<b>Жарка</b>	<b>Варка</b>	<b>Тушение</b>
<b>Части мяса</b>			
Вырезка			
Лопаточная часть			
Грудинка			
Кострец			
Толстый край			
Тонкий край			

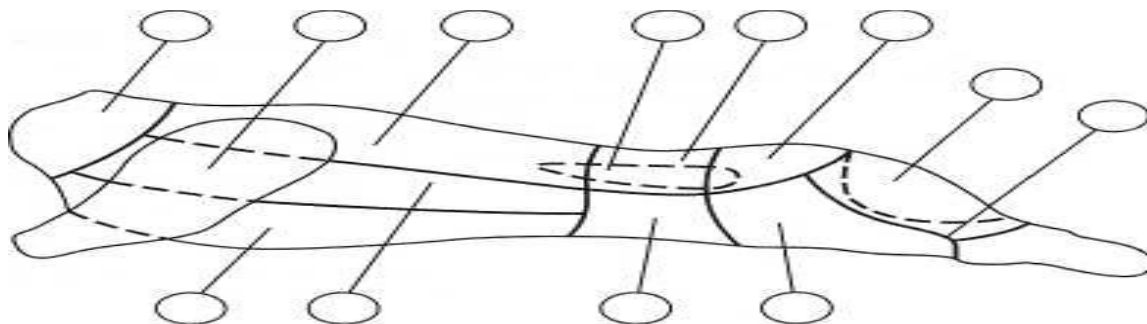
### Задание №3

**Проверяемые результаты обучения: З 9**

#### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться наглядными пособиями, имеющейся на специальном столе (схемы).

**Обозначьте цифрами части говяжьей полутуши в соответствии с их названием:**



1 — шейная часть; 2 — лопаточная часть; 3 — грудинка; 4 — покровка; 5 — толстый край; 6 — тонкий край; 7 — вырезка; 8 — пашина; 9 — верхний кусок тазобедренной части; 10 — наружный кусок тазобедренной части; 11 — боковой кусок тазобедренной части; 12 — внутренний кусок тазобедренной части

#### **Задание №4**

**Проверяемые результаты обучения: 3 8, 39, 310, 311, 312, 312, 313, 314, 315**

#### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической литературой и наглядными пособиями, имеющейся на специальном столе (инструкционно-технологические карты, сборник рецептов).
3. При выполнении задания воспользуйтесь: калькулятором

#### **Решите задачу:**

Рассчитайте отходы при зачистке 200 кг сосисок молочных?

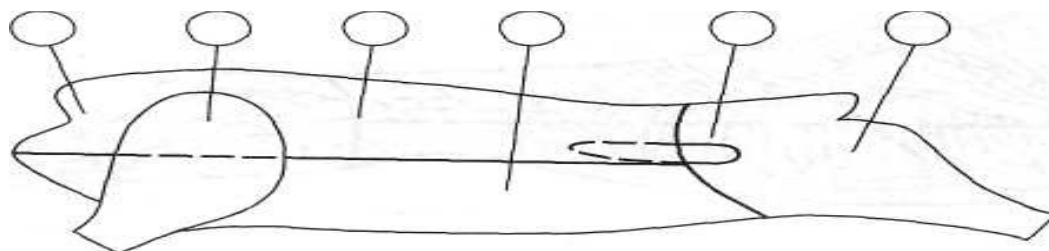
#### **Задание №5**

**Проверяемые результаты обучения: 3 9**

#### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться наглядными пособиями, имеющейся на специальном столе (схемы).

#### **Обозначьте части свиной туши:**



#### **Задание №6**

**Проверяемые результаты обучения: 3 8, 39, 310, 311, 312, 313, 314, 315**

#### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической литературой и наглядными пособиями, имеющейся на специальном столе (инструкционно-технологические карты, сборник рецептов).
3. При выполнении задания воспользуйтесь: калькулятором

**Решите задачу:**

Определить отходы при обработке 150 кг печени говяжьей мороженой.

**Задание №7**

**Проверяемые результаты обучения: З 8, 39, 310, 311**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться наглядными пособиями, имеющейся на специальном столе (инструкционно - технологические карты, сборник рецептов).

**Установите соответствие:**

1. блюда из жареного мяса	А) бефстроганов
2. блюда из тушеного мяса	Б) поджарка
	В) азу
	Г) гуляш
	Д) шашлык
	Е) зразы отбивные

**Задание №8**

**Проверяемые результаты обучения: З 8, 39, 310, 311, 312, 313, 314, 315**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической литературой и наглядными пособиями, имеющейся на специальном столе (инструкционно-технологические карты, сборник рецептов).
3. При выполнении задания воспользуйтесь: калькулятором

**Решите задачу:**

Сколько необходимо взять ножек свиных, чтобы получилось 12 кг вареных?

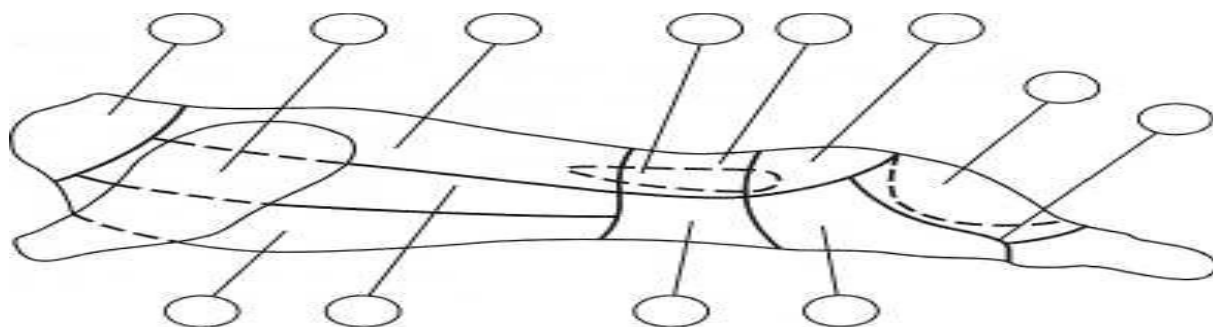
**Задание №9**

**Проверяемые результаты обучения: З 9**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться наглядными пособиями, имеющейся на специальном столе (схемы).

**Обозначьте цифрами части говяжьей полутуши в соответствии с их названием:**



1 — шейная часть; 2 — лопаточная часть; 3 — грудинка; 4 — покровка; 5 — толстый край; 6 — тонкий край; 7 — вырезка; 8 — пашина; 9 — верхний кусок тазобедренной части; 10 — наружный кусок тазобедренной части; 11 — боковой кусок тазобедренной части; 12 — внутренний кусок тазобедренной части

### **Задание №10**

**Проверяемые результаты обучения: 3 8, 39, 310, 311, 312, 313, 314, 315**

#### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической литературой и наглядными пособиями, имеющейся на специальном столе (инструкционно-технологические карты, сборник рецептов).
3. При выполнении задания воспользуйтесь: калькулятором

#### **Решите задачу:**

Определить массу тушки при обработке 125 кг гусей полупотрошенных 2 категории.

### **Задание №11**

**Проверяемые результаты обучения: 3 8, 39, 310, 311, 312, 313, 314, 315**

#### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической литературой и наглядными пособиями, имеющейся на специальном столе (инструкционно-технологические карты, сборник рецептов).
3. При выполнении задания воспользуйтесь: калькулятором

#### **Решите задачу:**

Каковы отходы при зачистке 200 кг сосисок молочных?

### **Задание №12**

**Проверяемые результаты обучения: 3 8, 39, 310, 311, 312, 313, 314, 315**

#### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической литературой и наглядными пособиями, имеющейся на специальном столе (инструкционно-технологические карты, сборник рецептов).
3. При выполнении задания воспользуйтесь: калькулятором

**Решите задачу:**

Каковы потери при жарке порционными кусками 35 кг печени говяжьей?

**Задание №13**

**Проверяемые результаты обучения: З 8, 39, 310, 311, 312, 313, 314, 315**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической литературой и наглядными пособиями, имеющейся на специальном столе (инструкционно-технологические карты, сборник рецептов).
3. При выполнении задания воспользуйтесь: калькулятором

**Решите задачу:**

Определить массу баранины после варки, если до варки было 20 кг.

**Задание №14**

**Проверяемые результаты обучения: З 8, 39, 310, 311**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться наглядными пособиями, имеющейся на специальном столе (инструкционно-технологические карты, сборник рецептов).

**Установите соответствие:**

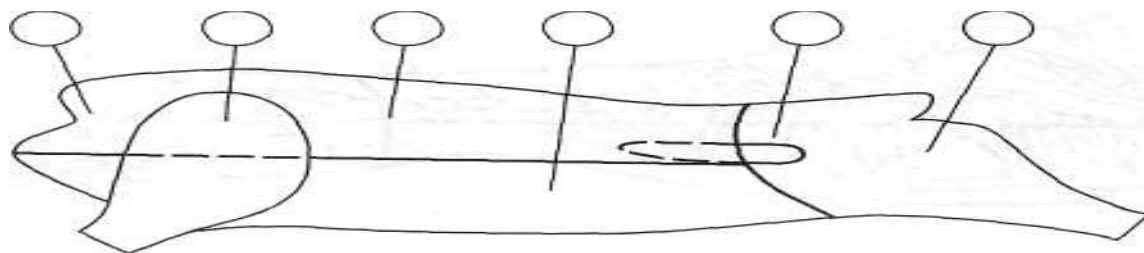
1. блюда из жареного мяса крупным куском	а) ростбиф
2. блюда из тушеного мяса	б) грудинка фаршированная
	в) азу
	г) гуляш
	д) свинина жареная
	е) зразы отбивные

**Задание №15**

**Проверяемые результаты обучения: З 9**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться наглядными пособиями, имеющейся на специальном столе (схемы).

**Обозначьте и запишите части свиной туши:**

### **Задание №16**

**Проверяемые результаты обучения: З 8, 39, 310, 311, 312, 313, 314, 315**

#### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической литературой и наглядными пособиями, имеющейся на специальном столе (инструкционно-технологические карты, сборник рецептов).
3. При выполнении задания воспользуйтесь: калькулятором

#### **Решите задачу:**

Какое количество мозгов охлажденных потребуется для приготовления 15 порций «Мозгов, жареных во фритюре», если выход одной порции 100 г?

### **Задание №17**

**Проверяемые результаты обучения: З 8, 39, 310, 311, 312, 313, 314, 315**

#### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической литературой и наглядными пособиями, имеющейся на специальном столе (инструкционно-технологические карты, сборник рецептов).
3. При выполнении задания воспользуйтесь: калькулятором

#### **Решите задачу:**

Сколько порций эскалопов из свинины можно приготовить, если поступило 170 кг свинины жирной. Расчет вести по колонке № 2 Сборника рецептов.

### **Задание №18**

**Проверяемые результаты обучения: З 8, 39, 310, 311, 312, 313, 314, 315**

#### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической литературой и наглядными пособиями, имеющейся на специальном столе (инструкционно-технологические карты, сборник рецептов).
3. При выполнении задания воспользуйтесь: калькулятором

#### **Решите задачу:**

Определить количество пищевых отходов при обработке 75 кг цыплят полупотрошенных 2 категории.

### **Задание №19**

**Проверяемые результаты обучения: З 8, 39, 310, 311, 312, 313, 314, 315**

#### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической литературой и наглядными пособиями, имеющейся на специальном столе (инструкционно-технологические карты, сборник рецептов).

**Решите задачу:**

Какое количество хлеба необходимо добавить для приготовления котлет на 1 кг котлетного мяса?

- а) 100 г;
- б) 200 г;
- в) 250 г;
- г) 300 г

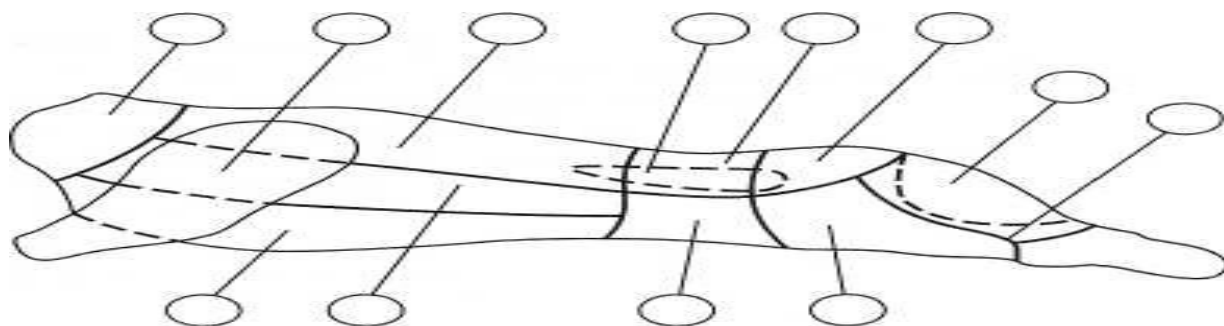
**Задание №20**

**Проверяемые результаты обучения: 3 9**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться наглядными пособиями, имеющейся на специальном столе (схемы).

**Обозначьте цифрами части говяжьей полутуши в соответствии с их названием:**



1 — шейная часть; 2 — лопаточная часть; 3 — грудинка; 4 — покровка; 5 — толстый край; 6 — тонкий край; 7 — вырезка; 8 — пашина; 9 — верхний кусок тазобедренной части; 10 — наружный кусок тазобедренной части; 11 — боковой кусок тазобедренной части; 12 — внутренний кусок тазобедренной части

**Задание №21**

**Проверяемые результаты обучения: 3 8, 39, 310, 311, 312, 313, 314, 315**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической литературой и наглядными пособиями, имеющейся на специальном столе (инструкционно-технологические карты, сборник рецептов).

**Выберите правильный ответ:**

В чем заключается особенность приготовления фрикаделек из рубленой массы?

- а) рубленая масса без особенностей;
- б) добавляются репчатый лук, сырое яйцо;
- в) добавляется хлеб;
- г) добавляется сливочное масло.

### **Задание №22**

**Проверяемые результаты обучения: З 8, 39, 310, 311, 312, 313, 314, 315**

#### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться наглядными пособиями, имеющейся на специальном столе (инструкционно-технологические карты, сборник рецептов).

Установите соответствие:

1. блюда из жареного мяса	а) котлеты полтавские
2. блюда из рубленного мяса	б) поджарка
	в) бифштекс рубленный
	г) люля - кебаб
	д) шашлык
	е) зразы отбивные

### **Задание №23**

**Проверяемые результаты обучения: З 8, 39, 310, 311, 312, 313, 314, 315**

#### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической литературой и наглядными пособиями, имеющейся на специальном столе (инструкционно-технологические карты, сборник рецептов).
3. При выполнении задания воспользуйтесь: калькулятором

#### **Решите задачу:**

Сколько мяса для жарки крупным куском получится при разделке туши говяжьей 1 категории массой 250 кг.

### **Задание №24**

**Проверяемые результаты обучения: З 8, 39, 310, 311, 312, 313, 314, 315**

#### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической литературой и наглядными пособиями, имеющейся на специальном столе (инструкционно-технологические карты, сборник рецептов).

#### **Выберите правильный ответ:**

В чем заключается особенность приготовления фрикаделек из рубленой массы?

- а) рубленая масса без особенностей;
- б) добавляются репчатый лук, сырое яйцо;
- в) добавляется хлеб;
- г) добавляется сливочное масло.

### **Задание №25**

**Проверяемые результаты обучения: З 8, 39, 310, 311, 312, 313, 314, 315**

#### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.



2. Вы можете воспользоваться учебно-методической литературой и наглядными пособиями, имеющейся на специальном столе (инструкционно - технологические карты, сборник рецептур).

3. При выполнении задания воспользуйтесь: калькулятором

**Решите задачу:**

Определить отходы при обработке 25 кг печени говяжьей мороженой.

## 4 ОЦЕНКА ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

### 4.1. Оценка по производственной практике

Целью оценки по производственной практике является оценка:

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

Оценка 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 технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО)
- Приготовление блюд из субпродуктов.	ПК 5.1.
- Приготовление блюд из мяса, жаренного крупным куском.	ПК 5.2.
- Приготовление блюд из мяса порционными кусками.	ПК 5.3.
- Приготовление блюд из мяса, жаренного мелкими кусками.	ПК 5.4.
- Приготовление полуфабрикатов и тушеных блюд из мяса.	ОК 1.
- Приготовление запеченных блюд из мяса.	ОК 2.
- Приготовление полуфабрикатов и блюд из котлетной массы.	ОК 3.
- Приготовление блюд из с/х и домашней птицы.	ОК 4.
	ОК 5.
	ОК 6.
	ОК 7.
	ПО 1.
	ПО 2.
	ПО 3.

## 4.2. Форма аттестационного листа

### АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ производственной практики

#### ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

(Фамилия, имя, отчество обучающегося)  
Группа \_\_\_\_\_ Курс \_\_\_\_\_  
По профессии: 19.01.17 Повар, кондитер  
Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес:

Сроки проведения практики с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:

№ п/п	Виды работ	Количество часов	Качество выполнения
1.	Приготовление блюд из субпродуктов.	6	
2.	Приготовление блюд из мяса, жаренного крупным куском.	6	
3.	Приготовление блюд из мяса порционными кусками.	6	
4.	Приготовление блюд из мяса, жаренного мелкими кусками..	12	
5.	Приготовление полуфабрикатов и тушеных блюд из мяса.	12	
6.	Приготовление запеченных блюд из мяса.	12	
7.	Приготовление полуфабрикатов и блюд из котлетной массы.	6	
8.	Приготовление блюд из с/х и домашней птицы.	6	
	<b>Дифференцированный зачет</b>	6	
	<b>ИТОГО</b>	<b>72</b>	

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

За прохождение производственной практики заслуживает оценку «\_\_\_\_\_».  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись руководителя практики) (Ф. И.О.)

М.П.  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись руководителя практики от предприятия) (Ф. И.О.)

М.П.

## **5 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА (комплексного)**

### **5.1 Общие положения**

Экзамен (комплексный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля.

Экзамен включает:

- выполнение практического задания;
- защиту портфолио.

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

При выставлении оценки учитывается роль оцениваемых показателей выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю оценки результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». При наличии противоречивых оценок по одному тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимается в пользу обучающегося.

### 5.2 Таблица сочетаний проверяемых ПК и ОК

<b>Профессиональные и общие компетенции</b>	<b>Показатели оценки результата</b>	<b>Форма экзамена</b>
ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары	<ul style="list-style-type: none"><li>– подготовка продуктов для приготовления бульонов и отваров;</li><li>– подбор оборудования и инвентаря для приготовления бульонов и отваров;</li><li>– соблюдение температурного режима и правил приготовления в процессе варки бульонов и отваров;</li><li>– соблюдение правил хранения и условий реализации бульонов и отваров;</li><li>– описание требований к качеству продуктов, используемых для приготовления бульонов и отваров;</li><li>– описание значения пищевой ценности бульонов;</li><li>– изложение техники безопасного использования оборудования</li></ul>	Выполнение задания
ПК 3.2. Готовить простые супы	<ul style="list-style-type: none"><li>– подготовка продуктов для приготовления супов;</li><li>– соблюдения последовательности технологического процесса</li></ul>	Выполнение задания

	<p>приготовления супов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– определение органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых при приготовлении супов;</li> <li>– подбор оборудования и инвентаря для приготовления супов;</li> <li>– изложение техники безопасного использования оборудования;</li> <li>– соблюдение температурного режима и правил приготовления в процессе варки супов;</li> <li>– навыки проведения бракеража супов;</li> <li>– соблюдение правил хранения и условий реализации супов;</li> <li>– описание различных способов приготовления супов</li> </ul>	
<p>ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовка продуктов для приготовления соусов;</li> <li>– определение органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых при приготовлении компонентов для соуса и соусных п/ф;</li> <li>– подбор оборудования и инвентаря для приготовления соусов;</li> <li>– изложение техники безопасного использования оборудования;</li> <li>– соблюдение температурного режима и правил приготовления соусов;</li> <li>– соблюдение правил хранения и условий реализации соусов;</li> <li>– описание требований к качеству продуктов, используемых для приготовления соусных п/ф и соусов</li> </ul>	<p>Выполнение задания</p>
<p>ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовление и оформление холодных и горячих соусов;</li> <li>– определение органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых при приготовлении</li> </ul>	<p>Выполнение задания</p>

	<p>холодных и горячих соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбор оборудования и инвентаря для приготовления соусов;</li> <li>– изложение техники безопасного использования оборудования;</li> <li>– знание температурного режима и правил приготовления соусов, описание правил проведения бракеража готовых соусов;</li> <li>– изложение правил хранения и условий реализации соусов;</li> <li>– соблюдение температурного режима и правил приготовления соусов</li> </ul>	
ПК 5.1.Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;</li> <li>– умение производить органолептическую оценку качества мяса и домашней птицы;</li> <li>– подбор оборудования и инвентаря, используемого для подготовки п/ф из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;</li> <li>– знание технологического процесса подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;</li> <li>– описание требований к качеству п/ф из мяса и птицы</li> </ul>	Выполнение задания
ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов	<ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовление и оформление блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>– соответствие температуры подачи блюд из мяса и мясных продуктов;</li> <li>– способность определения органолептическим способом качества мяса;</li> <li>– подбор инвентаря и оборудования, используемого для приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов;</li> <li>– определение оценки качества готовых блюд из мяса и мясных продуктов;</li> <li>– подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов при</li> </ul>	Выполнение задания

	<p>приготовлении блюд из мяса и мясных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– знание требований к качеству мяса и мясных продуктов;</li> <li>– обоснование использования инвентаря и оборудования для приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов</li> </ul>	
<p>ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы;</li> <li>– способность определения органолептическим способом качества домашней птицы;</li> <li>– подбор инвентаря и оборудования, используемого для приготовления и оформления простых блюд из домашней птицы;</li> <li>– применение различных технологий при приготовлении простых блюд из домашней птицы;</li> <li>– определение оценки качества готовых простых блюд из домашней птицы;</li> <li>– подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении простых блюд из домашней птицы;</li> <li>– соответствие температуры подачи простых блюд из домашней птицы;</li> <li>– знание требований к качеству простых блюд из домашней птицы;</li> <li>– перечисление классификации простых блюд из домашней птицы;</li> <li>– описание пищевой ценности и значения простых блюд из домашней птицы;</li> <li>– знание условий реализации простых блюд из домашней птицы;</li> <li>– изложение правил безопасного использования оборудования и инвентаря</li> </ul>	<p>Выполнение задания</p>

ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	– аргументированность преимущества выбора профессии;	Защита портфолио
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обоснованность выбора приемов и методов выполнения профессиональной деятельности;</li> <li>– обоснованность выбора и оптимальность состава источников необходимых для решения поставленной цели;</li> <li>– совпадение результатов самоанализа с анализом руководителя</li> </ul>	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обоснованность выбора приемов и методов выполнения профессиональной деятельности;</li> <li>– обоснованность выбора и оптимальность состава источников необходимых для решения поставленной цели;</li> <li>– совпадение результатов самоанализа с анализом руководителя</li> </ul>	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– владение различными способами поиска информации;</li> <li>– результативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач;</li> <li>– самостоятельность поиска информации при решении не типовых профессиональных задач;</li> <li>– обоснованность выбора источников информации необходимых для выполнения профессиональных задач</li> </ul>	



ОК.5. Использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнение профессиональных задач с применением ИКТ;</li> <li>– использование ИКТ в оформлении результатов самостоятельной работы</li> </ul>	Защита портфолио
ОК.6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обоснованность выбора вида, методов и приема бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе;</li> <li>– соблюдение принципов профессиональной этики при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и мастерами п/о в ходе обучения;</li> <li>– рациональное распределение времени на все этапы выполнения задания</li> </ul>	
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	<ul style="list-style-type: none"> <li>– занятия в спортивных секциях</li> </ul>	

### 5.3 Выполнение заданий

#### 5.3. Типовые задания для оценки освоения ПМ 03 Приготовление супов и соусов, ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы:

##### Вариант 1.

##### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической литературой и наглядными пособиями, имеющейся на специальном столе (инструкционно-технологические карты, сборник рецептов).
3. При выполнении задания воспользуйтесь:  
механическим, тепловым оборудованием; столовым инвентарем.

**Время выполнения задания – 6 часов.**

##### Задание

1. Приготовить щи из свежей капусты по инструкционно-технологической карте.
2. Выполнить порционирование, оформление, подачу блюда бифштекс с луком.
3. Провести презентацию и бракераж блюда.

## **Вариант 2.**

### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической литературой и наглядными пособиями, имеющейся на специальном столе (инструкционно-технологические карты, сборник рецептур).
3. При выполнении задания воспользуйтесь:  
механическим, тепловым оборудованием; столовым инвентарем.

**Время выполнения задания – 6 часов.**

### **Задание**

1. Приготовить борщ московский по инструкционно-технологической карте.
2. Выполнить порционирование, оформление, подачу блюда бефстроганов из говядины.
3. Провести презентацию и бракераж блюда.

## **Вариант 3.**

### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической литературой и наглядными пособиями, имеющейся на специальном столе (инструкционно-технологические карты, сборник рецептур).
3. При выполнении задания воспользуйтесь:  
механическим, тепловым оборудованием; столовым инвентарем.

**Время выполнения задания – 6 часов.**

### **Задание**

1. Приготовить рассольник ленинградский по инструкционно-технологической карте.
2. Выполнить порционирование, оформление, подачу блюда поджарку из свинины.
3. Провести презентацию и бракераж блюда.

## **Вариант 4.**

### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической литературой и наглядными пособиями, имеющейся на специальном столе (инструкционно-технологические карты, сборник рецептур).
3. При выполнении задания воспользуйтесь:  
механическим, тепловым оборудованием; столовым инвентарем.

**Время выполнения задания – 6 часов.**

**Задание**

1. Приготовить солянку домашнюю по инструкционно-технологической карте.
2. Выполнить порционирование, оформление, подачу блюда азу по-татарски.
3. Провести презентацию и бракераж блюда.

**Вариант 5.**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической литературой и наглядными пособиями, имеющейся на специальном столе (инструкционно-технологические, сборник рецептов).
3. При выполнении задания воспользуйтесь:  
механическим, тепловым оборудованием; столовым инвентарем.

**Время выполнения задания – 6 часов.**

**Задание**

1. Приготовить суп картофельный с крупой по инструкционно-технологической карте.
2. Выполнить порционирование, оформление, подачу блюда жаркое по-домашнему.
3. Провести презентацию и бракераж блюда.

**Вариант 6.**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической литературой и наглядными пособиями, имеющейся на специальном столе (инструкционно-технологические карты, сборник рецептов).
3. При выполнении задания воспользуйтесь:  
механическим, тепловым оборудованием; столовым инвентарем.

**Время выполнения задания – 6 часов.**

**Задание**

1. Приготовить суп картофельный с бобовыми изделиями по инструкционно-технологической карте.
2. Выполнить порционирование, оформление, подачу блюда мясо духовое.
3. Провести презентацию и бракераж блюда.

**Вариант 7.**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической литературой и наглядными пособиями, имеющейся на специальном столе (инструкционно-технологические карты, сборник рецептур).
3. При выполнении задания воспользуйтесь:  
механическим, тепловым оборудованием; столовым инвентарем.

**Время выполнения задания – 6 часов.**

### **Задание**

1. Приготовить суп-лапша домашняя по инструкционно-технологической карте.
2. Выполнить порционирование, оформление, подачу блюда печень по-строгановски.
3. Провести презентацию и бракераж блюда.

## **Вариант 8.**

### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической литературой и наглядными пособиями, имеющейся на специальном столе (инструкционно-технологические карты, сборник рецептур).
3. При выполнении задания воспользуйтесь:  
механическим, тепловым оборудованием; столовым инвентарем.

**Время выполнения задания – 6 часов.**

### **Задание**

1. Приготовить суп молочный с макаронными изделиями по инструкционно-технологической карте.
2. Выполнить порционирование, оформление, подачу блюда плов из свинины.
3. Провести презентацию и бракераж блюда.

## **Вариант 9.**

### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической литературой и наглядными пособиями, имеющейся на специальном столе (инструкционно-технологические карты, сборник рецептур).
3. При выполнении задания воспользуйтесь:  
механическим, тепловым оборудованием; столовым инвентарем.

**Время выполнения задания – 6 часов.**

### **Задание**

1. Приготовить борщ холодный по инструкционно-технологической карте.

2. Выполнить порционирование, оформление, подачу блюда голубцы с мясом и рисом.
3. Провести презентацию и бракераж блюда.

### **Вариант 10.**

#### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической литературой и наглядными пособиями, имеющейся на специальном столе (инструкционно-технологические карты, сборник рецептов).
3. При выполнении задания воспользуйтесь:  
механическим, тепловым оборудованием; столовым инвентарем.

**Время выполнения задания – 6 часов.**

#### **Задание**

1. Приготовить свекольник холодный по инструкционно-технологической карте.
2. Выполнить порционирование, оформление, подачу блюда зразы с луком и яйцом .
3. Провести презентацию и бракераж блюда.

### **Вариант 11.**

#### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической литературой и наглядными пособиями, имеющейся на специальном столе (инструкционно-технологические карты, сборник рецептов).
3. При выполнении задания воспользуйтесь:  
механическим, тепловым оборудованием; столовым инвентарем.

**Время выполнения задания – 6 часов.**

#### **Задание**

1. Приготовить борщ сибирский с фрикадельками по инструкционно-технологической карте.
2. Выполнить порционирование, оформление, подачу блюда шницель натуральный рубленный.
3. Провести презентацию и бракераж блюда.

### **Вариант 12.**

#### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Вы можете воспользоваться учебно-методической литературой и наглядными пособиями, имеющейся на специальном столе (инструкционно-технологические карты, сборник рецептур).

3. При выполнении задания воспользуйтесь:

механическим, тепловым оборудованием; столовым инвентарем.

**Время выполнения задания – 6 часов.**

### **Задание**

1. Приготовить окрошку мясную по инструкционно-технологической карте.

2. Выполнить порционирование, оформление, подачу блюда котлета из говядины.

3. Провести презентацию и бракераж блюда.

## **II.ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА**

**Количество вариантов задания экзаменуемого – 12**

**Время выполнения задания – 3 подгруппы по 9-10 человек, на каждую подгруппу 6 часов.**

**Оборудование:** электрический шкаф ШПЭТМ 3 УХЛ 4 , 2 электрические плиты, электрический миксер, столовый инвентарь;

посуда, инструменты, приспособления для приготовления блюд.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

### **Литература**

#### **1. Основные источники:**

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учеб.пособие для нач. проф. образования/ Н.А. Анфимова.- М.: Издательский центр «Академия», -2010.-352 с.

2. Качурина, Т.А.Кулинария: учебное пособие для нач.проф. образования/Т.А.Качурина . – М.: Издательский центр «Академия», 2012.-272с.

#### **2. Дополнительные источники:**

1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф.образования/ Н.Г. Бутейкис.- 9-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2010.-304с.

2.Криштафович, В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум/ В.И.Криштафович. - Москва: издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2012.-592с.

3. Татарская, Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб.пособие для нач.проф.образования/Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова .- 5-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2012.-112 с.

#### **3. Нормативно-техническая документация:**

1. ГОСТ 50762-95 " Общественное питание. Классификация предприятий'

2. СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
3. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно-методическое пособие / Сост. А.В. Румянцев – 3-е изд., перераб. и доп.- М.: Издательство «Дело и Сервис», -2012- 1016 с.

#### **4. Интернет ресурсы:**

1. Кулинарные рецепты [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.r-gotovim.ru>
2. [Кулинария 1001 рецепт. Путешествие в страну Кулинария](http://www.r-1001recept.com) [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.r-1001recept.com>
3. [Gotovim-doma.ru" - кулинарные рецепты](http://www.r-gotovim-doma.ru) [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.r-gotovim-doma.ru>
4. [Кулинария. Кулинарные рецепты. Кулинарная книга.](http://www.r-kulina.ru) [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.r-kulina.ru>
5. Рецепты и кулинария на Поварёнок.Ру [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.r-povarenok.ru>

#### **5. Мультимедиа библиотека:**

1. Вкусные истории про салаты [Электронный ресурс]. – М.: Новый диск, 2012, 1 электрон. опт. диск (CD).
2. Вкусные истории про мясо [Электронный ресурс]. – М.: Новый диск, 2012, 1 электрон. опт. диск (CD).
3. Кулинарная энциклопедия Кирилла и Мефодия 2006 [Электронный ресурс]. - М.: Кирилл и Мефодий, 2006, 1 электрон. опт. диск (DVD).
4. Повар-кондитер. Приготовление вторых блюд. Приготовление изделий из теста; Повар-кондитер. Холодные блюда. Закуски. Соусы. Первые блюда [Электронный ресурс]. – М.: Федеральное унитарное предприятие «Труд», 2011, 1 электрон. опт. диск (CD).
5. Приготовление сладких блюд, напитков [Электронный ресурс]. – М.: Федеральное унитарное предприятие «Труд», 2012, 1 электрон. опт. диск (CD).

## 6 ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ. 03, ПМ. 05

### ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

**ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ, ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ**

Ф.И.О.

обучающийся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер освоил программу профессионального модуля ПМ.03, ПМ.05

в объеме \_\_\_\_\_ часа с «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### Результаты промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элементы модуля	Формы промежуточной аттестации	Оценка
М Д К . 0 3 . 0 1 . Т е х н о л о г и я приготовления супов и соусов	экзамен	
МДК.05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	экзамен	
УП.03 Учебная практика	дифференцированный зачет	
У П . 0 5 , П П . 0 5 У ч е б н а я , производственная практика	дифференцированный зачет	
ПМ.03, ПМ.05 Приготовление супов и соусов, Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	экзамен (комплексный)	

### Результаты выполнения задания

Коды проверяемых компетенции	Показатели оценки результата	Оценка да/нет
------------------------------	------------------------------	---------------



ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность органолептической оценки качества сырья;</li> <li>– использование безопасных приемов при подготовке продуктов;</li> <li>– соблюдение правил эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>– аккуратность в работе;</li> <li>– соблюдение требований к организации рабочего места</li> </ul>	
ПК 3.2. Готовить простые супы	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдение требований к организации рабочего места;</li> <li>– соблюдение последовательности приготовления супов;</li> <li>– соблюдение правил эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>– соблюдение правил хранения готового изделия;</li> <li>– точность подбора посуды соответствующей емкости и размера для простых супов;</li> <li>– правильность использования инвентаря по назначению;</li> <li>– соблюдение норм выхода блюда;</li> <li>– соответствие качества блюда – требованиям к качеству;</li> <li>– оформление и подача готового изделия.</li> </ul>	
ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность органолептической оценки качества сырья;</li> <li>– использование безопасных приемов при подготовке продуктов;</li> <li>– соблюдение правил эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>– аккуратность в работе;</li> <li>– соблюдение требований к организации рабочего места</li> </ul>	
ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдение требований к организации рабочего места;</li> <li>– соблюдение последовательности приготовления блюд;</li> <li>– определение органолептическим способом качества соусов и их составляющих;</li> <li>– соблюдение правил эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>– соблюдение правил хранения готового изделия;</li> <li>– точность подбора посуды соответствующей емкости и размера;</li> <li>– правильность использования инвентаря по назначению;</li> <li>– соблюдение норм выхода блюда;</li> <li>– соответствие качества блюда – требованиям к качеству;</li> <li>– оформление и подача готового изделия.</li> </ul>	
ПК 5.1. Производить	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность органолептической оценки качества сырья;</li> </ul>	

подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– использование безопасных приемов при подготовке продуктов;</li> <li>– соблюдение правил эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>– аккуратность в работе;</li> <li>– соблюдение требований к организации рабочего места</li> </ul>	
ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдение требований к организации рабочего места;</li> <li>– соблюдение последовательности приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы;</li> <li>– соблюдение правил эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>– соблюдение правил хранения готового изделия;</li> <li>– точность подбора посуды соответствующей емкости и размера для соусов;</li> <li>– правильность использования инвентаря по назначению;</li> <li>– соблюдение норм выхода блюда;</li> <li>– соответствие качества блюда – требованиям к качеству;</li> <li>– оформление и подача готового изделия.</li> </ul>	
ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдение требований к организации рабочего места;</li> <li>– соблюдение последовательности приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы;</li> <li>– соблюдение правил эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>– соблюдение правил хранения готового изделия.</li> <li>– точность подбора посуды соответствующей емкости и размера для блюд из мяса и мясных продуктов;</li> <li>– правильность использования инвентаря по назначению;</li> <li>– соблюдение норм выхода блюда;</li> <li>– соответствие качества блюда – требованиям к качеству;</li> <li>– оформление и подача готового изделия.</li> </ul>	
ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдение требований к организации рабочего места;</li> <li>– соблюдение последовательности приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы;</li> <li>– соблюдение правил эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>– соблюдение правил хранения готового изделия;</li> <li>– точность подбора посуды соответствующей емкости и размера для простых блюд из домашней птицы;</li> <li>– правильность использования инвентаря по назначению;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдение норм выхода блюда;</li> <li>– соответствие качества блюда – требованиям к качеству;</li> <li>– оформление и подача готового изделия.</li> </ul>	
--	---	--

## Результаты защиты портфолио

Коды проверяемых компетенции	Показатели оценки результата	Оценка да/нет
ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> <li>– аргументированность преимущества выбора профессии;</li> </ul>	
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнение рекомендаций и требований</li> <li>– руководителя;</li> <li>– поэтапная самооценка результата.</li> </ul>	
ОК. 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правильность проведения бракеража готового блюда;</li> <li>– рефлексия деятельности;</li> <li>– адекватность отношение к замечаниям по приготовлению блюда</li> </ul>	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– владение различными способами поиска информации;</li> <li>– результативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач;</li> <li>– самостоятельность поиска информации при решении не типовых профессиональных задач;</li> <li>– обоснованность выбора источников информации</li> </ul>	

	н е о б х о д и м ы х    д л я    в ы п о л н е н и я профессиональных задач	
ОК.5. Использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнение профессиональных задач с применением ИКТ;</li> <li>– использование ИКТ в оформлении результатов самостоятельной работы</li> </ul>	
ОК.6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдение норм деловой культуры:</li> <li>– речевой этикет; конструктивное сотрудничество.</li> <li>– соблюдение этических норм: уважение; вежливость и т. п.;</li> <li>– своевременность выполнения заданий;</li> </ul>	
О К   7 .   И с п о л н я т ь воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- занятия в спортивных секциях.	

**Количество вариантов задания экзаменуемого – 12**

**Время выполнения задания – 3 подгруппы по 9-10 человек, на каждую подгруппу 6 часов.**

**Оборудование:** электрический шкаф ШПЭТМ 3 УХЛ 4 , 2 электрические плиты, электрический миксер, столовый инвентарь.

## ПРИЛОЖЕНИЕ 1

### Пояснительная записка

Экзамен по междисциплинарному курсу 03.01 (далее МДК) Технология приготовления супов и соусов

в рамках профессионального модуля 03 Приготовление супов и соусов проводится в форме устных ответов по билетам.

Комплект состоит из 25 экзаменационных билетов. В каждый билет включены три вопроса из ключевых тем МДК.

Экзамен по междисциплинарному курсу 05.01 (далее МДК) Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы

в рамках профессионального модуля 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Комплект состоит из 25 экзаменационных билетов. В каждый билет включены три вопроса из ключевых тем МДК.

Предметом оценки освоения МДК является сформированность элементов компетенций (умений и знаний).

Экзамен по МДК проводится для всех обучающихся и включает в себя: экзаменационные вопросы и практическое задание по основным темам МДК.

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

**иметь практический опыт:**

- приготовления основных супов и соусов;
- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления

супов и соусов;

- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд.

**знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;

- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- правила проведения бракеража; - способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

## **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ОТВЕТОВ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА УСТНОМ ЭКЗАМЕНЕ**

Оценивание ответов обучающихся проводит преподаватель.

Оценивание ответа обучающегося на каждый вопрос проводится по пятибалльной шкале.

**Оценка «5»** выставляется: если обучающийся продемонстрировал системные знания по поставленному вопросу. Раскрыл его логично, не допустив ошибок и неточностей; использовал необходимую терминологию.

**Оценка «4»** выставляется: если обучающийся допустил незначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения, или не обнаружил какое-либо из необходимых для раскрытия данного вопроса умение.

**Оценка «3»** выставляется: если в ответе допущены значительные ошибки, или в нем не раскрыты некоторые существенные аспекты содержания, или обучающийся не смог показать необходимые умения.

**Оценка «2»** выставляется, если обучающийся не овладел основными знаниями и умениями в соответствии с требованиями программы и допустил больше ошибок и недочетов, чем для оценки «3».

Итоговая оценка за экзамен по МДК выставляется на основании оценок, занесенных в зачетно - экзаменационную ведомость.





ГПОУ «Сосногорский технологический техникум»		
наименование учебного заведения		
Рассмотрено цикловой методической комиссией _____ А.С.Титова «__» _____ 20__ г	<b>Экзаменационный билет</b> <b>№ 1</b> <b>ПМ.03</b> <b>МДК.03.01</b> <b>Технология</b> <b>приготовления супов и</b> <b>соусов</b> <b>2 курс</b>	Утверждаю Директор _____ Ушакова И.В. «__» _____ 20__ г.
<b>Преподаватель: Чупракова Оксана Владимировна</b> 1. Значение супов в питании. 2. Схема технологии приготовления супа харчо. 3. Выполните задание.		

ГПОУ «Сосногорский технологический техникум»		
наименование учебного заведения		
Рассмотрено цикловой методической комиссией _____ А.С.Титова «__» _____ 20__ г	<b>Экзаменационный билет</b> <b>№ 2</b> <b>ПМ.03</b> <b>МДК.03.01</b> <b>Технология</b> <b>приготовления супов и</b> <b>соусов</b> <b>2 курс</b>	Утверждаю Директор _____ Ушакова И.В. «__» _____ 20__ г.
<b>Преподаватель: Чупракова Оксана Владимировна</b> 1. Классификация супов (по способу приготовления, по температуре подачи, по жидкой основе). 2. Схема технологии приготовления соуса белого основного. 3. Выполните задание.		

ГПОУ «Сосногорский технологический техникум»		
наименование учебного заведения		
Рассмотрено цикловой методической комиссией _____ А.С.Титова «__» _____ 20__ г	<b>Экзаменационный билет</b> <b>№ 3</b> <b>ПМ.03</b> <b>МДК.03.01</b> <b>Технология</b> <b>приготовления супов и</b> <b>соусов</b> <b>2 курс</b>	Утверждаю Директор _____ Ушакова И.В. «__» _____ 20__ г.
<b>Преподаватель: Чупракова Оксана Владимировна</b> 1. Общие правила варки бульонов. 2. Схема технологии приготовления свекольника. 3. Выполните задание.		

ГПОУ «Сосногорский технологический техникум»		
наименование учебного заведения		
Рассмотрено цикловой методической комиссией _____ А.С.Титова «__»_____20__ г	<b>Экзаменационный билет</b> <b>№ 4</b> <b>ПМ.03</b> <b>МДК.03.01</b> <b>Технология</b> <b>приготовления супов и</b> <b>соусов</b> <b>2 курс</b>	Утверждаю Директор _____ Ушакова И.В. «__»_____20__ г.
<b>Преподаватель: Чупракова Оксана Владимировна</b> 1. Общие правила варки заправочных супов. 2. Схема технологии приготовления холодного борща. 3. Выполните задание.		

ГПОУ «Сосногорский технологический техникум»		
наименование учебного заведения		
Рассмотрено цикловой методической комиссией _____ А.С.Титова «__»_____20__ г	<b>Экзаменационный билет</b> <b>№ 5</b> <b>ПМ.03</b> <b>МДК.03.01</b> <b>Технология</b> <b>приготовления супов и</b> <b>соусов</b> <b>2 курс</b>	Утверждаю Директор _____ Ушакова И.В. «__»_____20__ г.
<b>Преподаватель: Чупракова Оксана Владимировна</b> 1. Общие правила пассерования овощей, используемых для приготовления супов. 2. Технология приготовления и оформление борща украинского. 3. Выполните задание.		

ГПОУ «Сосногорский технологический техникум»		
наименование учебного заведения		
Рассмотрено цикловой методической комиссией _____ А.С.Титова «__»_____20__ г	<b>Экзаменационный билет</b> <b>№ 6</b> <b>ПМ.03</b> <b>МДК.03.01</b> <b>Технология</b> <b>приготовления супов и</b> <b>соусов</b> <b>2 курс</b>	Утверждаю Директор _____ Ушакова И.В. «__»_____20__ г.
<b>Преподаватель: Чупракова Оксана Владимировна</b> 1. Оборудование и инструменты, используемые для приготовления супов. 2. Технология приготовления и оформление борща сибирского. 3. Выполните задание.		

ГПОУ «Сосногорский технологический техникум»		
наименование учебного заведения		
Рассмотрено цикловой методической комиссией _____ А.С.Титова «__» _____ 20__ г	<b>Экзаменационный билет</b> <b>№ 7</b> <b>ПМ.03</b> <b>МДК.03.01</b> <b>Технология</b> <b>приготовления супов и</b> <b>соусов</b> <b>2 курс</b>	Утверждаю Директор _____ Ушакова И.В. «__» _____ 20__ г.
<p align="center"><b>Преподаватель: Чупракова Оксана Владимировна</b></p> <p>1. Технология приготовления и ассортимент борщей.</p> <p>2. Технология приготовления и оформление щей из свежей капусты.</p> <p>3. Выполните задание.</p>		

ГПОУ «Сосногорский технологический техникум»		
наименование учебного заведения		
Рассмотрено цикловой методической комиссией _____ А.С.Титова «__» _____ 20__ г	<b>Экзаменационный билет</b> <b>№ 8</b> <b>ПМ.03</b> <b>МДК.03.01</b> <b>Технология</b> <b>приготовления супов и</b> <b>соусов</b> <b>2 курс</b>	Утверждаю Директор _____ Ушакова И.В. «__» _____ 20__ г.
<p align="center"><b>Преподаватель: Чупракова Оксана Владимировна</b></p> <p>1. Технология приготовления и ассортимент щей.</p> <p>2. Технология приготовления и оформление рассольника ленинградского.</p> <p>3. Выполните задание.</p>		

ГПОУ «Сосногорский технологический техникум»		
наименование учебного заведения		
Рассмотрено цикловой методической комиссией _____ А.С.Титова «__» _____ 20__ г .	<b>Экзаменационный билет</b> <b>№ 9</b> <b>ПМ.03</b> <b>МДК.03.01</b> <b>Технология</b> <b>приготовления супов и</b> <b>соусов</b> <b>2 курс</b>	Утверждаю Директор _____ Ушакова И.В. «__» _____ 20__ г.
<p align="center"><b>Преподаватель: Чупракова Оксана Владимировна</b></p> <p>1. Технология приготовления и ассортимент рассольников.</p> <p>2. Технология приготовления и оформление солянки домашней.</p> <p>3. Выполните задание.</p>		

<b>ГПОУ «Сосногорский технологический техникум»</b>		
наименование учебного заведения		
Рассмотрено цикловой методической комиссией _____ А.С.Титова «__» _____ 20__ г	<b>Экзаменационный билет</b> <b>№ 10</b> <b>ПМ.03</b> <b>МДК.03.01</b> <b>Технология</b> <b>приготовления супов и</b> <b>соусов</b> <b>2 курс</b>	Утверждаю Директор _____ Ушакова И.В. «__» _____ 20__ г.
<b>Преподаватель: Чупракова Оксана Владимировна</b> 1. Технология приготовления и ассортимент картофельных супов. 2. Технология приготовления соуса белого основного. 3. Выполните задание.		

ГПОУ «Сосногорский технологический техникум»		
наименование учебного заведения		
Рассмотрено цикловой методической комиссией _____ А.С.Титова «__» _____ 20__ г	<b>Экзаменационный билет</b> <b>№ 11</b> <b>ПМ.03</b> <b>МДК.03.01</b> <b>Технология</b> <b>приготовления супов и</b> <b>соусов</b> <b>2 курс</b>	Утверждаю Директор _____ Ушакова И.В. «__» _____ 20__ г.
<b>Преподаватель: Чупракова Оксана Владимировна</b> 1. Технология приготовления и ассортимент пюреобразных супов. 2. Технология приготовления соуса красного основного. 3. Выполните задание.		

ГПОУ «Сосногорский технологический техникум»		
наименование учебного заведения		
Рассмотрено цикловой методической комиссией _____ А.С.Титова «__» _____ 20__ г	<b>Экзаменационный билет</b> <b>№ 12</b> <b>ПМ.03</b> <b>МДК.03.01</b> <b>Технология</b> <b>приготовления супов и</b> <b>соусов</b> <b>2 курс</b>	Утверждаю Директор _____ Ушакова И.В. «__» _____ 20__ г.
<b>Преподаватель: Чупракова Оксана Владимировна</b> 1. Технология приготовления и ассортимент молочных супов. 2. Технология приготовления холодного соуса-майонеза. 3. Выполните задание.		

ГПОУ «Сосногорский технологический техникум»		
наименование учебного заведения		
Рассмотрено цикловой методической комиссией _____ А.С.Титова «__» _____ 20__ г	<b>Экзаменационный билет</b> <b>№ 13</b> <b>ПМ.03</b> <b>МДК.03.01</b> <b>Технология</b> <b>приготовления супов и</b> <b>соусов</b> <b>2 курс</b>	Утверждаю Директор _____ Ушакова И.В. «__» _____ 20__ г.
<b>Преподаватель: Чупракова Оксана Владимировна</b> 1. Технология приготовления и ассортимент сладких супов. 2. Технология приготовления соуса хрена. 3. Выполните задание.		

ГПОУ «Сосногорский технологический техникум»		
наименование учебного заведения		
Рассмотрено цикловой методической комиссией _____ А.С.Титова «__» _____ 20__ г	<b>Экзаменационный билет</b> <b>№ 14</b> <b>ПМ.03</b> <b>МДК.03.01</b> <b>Технология</b> <b>приготовления супов и</b> <b>соусов</b> <b>2 курс</b>	Утверждаю Директор _____ Ушакова И.В. «__» _____ 20__ г.
<b>Преподаватель: Чупракова Оксана Владимировна</b> 1. Технология приготовления и ассортимент холодных супов. 2. Схема технологии приготовления соуса грибного. 3. Выполните задание.		

ГПОУ «Сосногорский технологический техникум»		
наименование учебного заведения		
Рассмотрено цикловой методической комиссией _____ А.С.Титова «__» _____ 20__ г	<b>Экзаменационный билет</b> <b>№ 15</b> <b>ПМ.03</b> <b>МДК.03.01</b> <b>Технология</b> <b>приготовления супов и</b> <b>соусов</b> <b>2 курс</b>	Утверждаю Директор _____ Ушакова И.В. «__» _____ 20__ г.
<b>Преподаватель: Чупракова Оксана Владимировна</b> 1. Значение соусов в питании. 2. Технология приготовления и использование пюреобразных супов. 3. Выполните задание.		

ГПОУ «Сосногорский технологический техникум»		
наименование учебного заведения		
Рассмотрено цикловой методической комиссией _____ А.С.Титова «__» _____ 20__ г	<b>Экзаменационный билет</b> <b>№ 16</b> <b>ПМ.03</b> <b>МДК.03.01</b> <b>Технология</b> <b>приготовления супов и</b> <b>соусов</b> <b>2 курс</b>	Утверждаю Директор _____ Ушакова И.В. «__» _____ 20__ г.
<p align="center"><b>Преподаватель: Чупракова Оксана Владимировна</b></p> <p>1. Классификация соусов: температура подачи, консистенция, цвет, жидкая основа.</p> <p>2. Технология приготовления и оформление окрошки мясной.</p> <p>3. Выполните задание.</p>		

ГПОУ «Сосногорский технологический техникум»		
наименование учебного заведения		
Рассмотрено цикловой методической комиссией _____ А.С.Титова «__» _____ 20__ г	<b>Экзаменационный билет</b> <b>№ 17</b> <b>ПМ.03</b> <b>МДК.03.01</b> <b>Технология</b> <b>приготовления супов и</b> <b>соусов</b> <b>2 курс</b>	Утверждаю Директор _____ Ушакова И.В. «__» _____ 20__ г.
<p align="center"><b>Преподаватель: Чупракова Оксана Владимировна</b></p> <p>1. Виды мучных пассеровок для приготовления соусов, их классификация.</p> <p>2. Технология приготовления и оформление супа из свежих фруктов и плодов.</p> <p>3. Выполните задание.</p>		

ГПОУ «Сосногорский технологический техникум»		
наименование учебного заведения		
Рассмотрено цикловой методической комиссией _____ А.С.Титова «__» _____ 20__ г .	<b>Экзаменационный билет</b> <b>№ 18</b> <b>ПМ.03</b> <b>МДК.03.01</b> <b>Технология</b> <b>приготовления супов и</b> <b>соусов</b> <b>2 курс</b>	Утверждаю Директор _____ Ушакова И.В. «__» _____ 20__ г.
<p align="center"><b>Преподаватель: Чупракова Оксана Владимировна</b></p> <p>1. Оборудование и инструменты, используемые для приготовления соусов.</p> <p>2. Технология приготовления и оформление щей флотских.</p> <p>3. Выполните задание.</p>		

ГПОУ «Сосногорский технологический техникум»		
наименование учебного заведения		
Рассмотрено цикловой методической комиссией _____ А.С.Титова «__» _____ 20__ г.	<b>Экзаменационный билет</b> <b>№ 19</b> <b>ПМ.03</b> <b>МДК.03.01</b> <b>Технология</b> <b>приготовления супов и</b> <b>соусов</b> <b>2 курс</b>	Утверждаю Директор _____ Ушакова И.В. «__» _____ 20__ г.
<p align="center"><b>Преподаватель: Чупракова Оксана Владимировна</b></p> <p>1. Технология приготовления соуса красного, его производные.</p> <p>2. Схема технологии приготовления супа картофельного с фрикадельками.</p> <p>3. Выполните задание.</p>		

ГПОУ «Сосногорский технологический техникум»		
наименование учебного заведения		
Рассмотрено цикловой методической комиссией _____ А.С.Титова «__» _____ 20__ г.	<b>Экзаменационный билет</b> <b>№ 20</b> <b>ПМ.03</b> <b>МДК.03.01</b> <b>Технология</b> <b>приготовления супов и</b> <b>соусов</b> <b>2 курс</b>	Утверждаю Директор _____ Ушакова И.В. «__» _____ 20__ г.
<p align="center"><b>Преподаватель: Чупракова Оксана Владимировна</b></p> <p>1. Технология приготовления соуса белого, его производные.</p> <p>2. Технология приготовления и оформление супа молочного с крупой.</p> <p>3. Выполните задание.</p>		

ГПОУ «Сосногорский технологический техникум»		
наименование учебного заведения		
Рассмотрено цикловой методической комиссией _____ А.С.Титова «__» _____ 20__ г.	<b>Экзаменационный билет</b> <b>№ 21</b> <b>ПМ.03</b> <b>МДК.03.01</b> <b>Технология</b> <b>приготовления супов и</b> <b>соусов</b> <b>2 курс</b>	Утверждаю Директор _____ Ушакова И.В. «__» _____ 20__ г.
<p align="center"><b>Преподаватель: Чупракова Оксана Владимировна</b></p> <p>1. Технология приготовления холодных соусов.</p> <p>2. Технология приготовления тушеной квашеной капусты для щей.</p> <p>3. Выполните задание.</p>		



ГПОУ «Сосногорский технологический техникум»		
наименование учебного заведения		
Рассмотрено цикловой методической комиссией _____ А.С.Титова «__» _____ 20__ г	<b>Экзаменационный билет</b> <b>№ 22</b> <b>ПМ.03</b> <b>МДК.03.01</b> <b>Технология</b> <b>приготовления супов и</b> <b>соусов</b> <b>2 курс</b>	Утверждаю Директор _____ Ушакова И.В. «__» _____ 20__ г.
<b>Преподаватель: Чупракова Оксана Владимировна</b> 1. Технология приготовления сладкого соуса. 2. Схема технологии приготовления пассерованных огурцов. 3. Выполните задание.		

ГПОУ «Сосногорский технологический техникум»		
наименование учебного заведения		
Рассмотрено цикловой методической комиссией _____ А.С.Титова «__» _____ 20__ г	<b>Экзаменационный билет</b> <b>№ 23</b> <b>ПМ.03</b> <b>МДК.03.01</b> <b>Технология</b> <b>приготовления супов и</b> <b>соусов</b> <b>2 курс</b>	Утверждаю Директор _____ Ушакова И.В. «__» _____ 20__ г.
<b>Преподаватель: Чупракова Оксана Владимировна</b> 1. Требования к качеству соусов с мукой сроки реализации. 2. Схема технологии приготовления пассерованного томатного пюре. 3. Выполните задание.		

ГПОУ «Сосногорский технологический техникум»		
наименование учебного заведения		
Рассмотрено цикловой методической комиссией _____ А.С.Титова «__» _____ 20__ г .	<b>Экзаменационный билет</b> <b>№ 24</b> <b>ПМ.03</b> <b>МДК.03.01</b> <b>Технология</b> <b>приготовления супов и</b> <b>соусов</b> <b>2 курс</b>	Утверждаю Директор _____ Ушакова И.В. «__» _____ 20__ г.
<b>Преподаватель: Чупракова Оксана Владимировна</b> 1. Требования к качеству соусов сладких, сроки реализации. 2. Схема технологии приготовления мясокостного бульона. 3. Выполните задание.		

<b>ГПОУ «Сосногорский технологический техникум»</b>		
наименование учебного заведения		
Рассмотрено цикловой методической комиссией _____ А.С.Титова «__» _____ 20__ г	<b>Экзаменационный билет</b> <b>№ 25</b> <b>ПМ.03</b> <b>МДК.03.01</b> <b>Технология</b> <b>приготовления супов и</b> <b>соусов</b> <b>2 курс</b>	Утверждаю Директор _____ Ушакова И.В. «__» _____ 20__ г.
<b>Преподаватель: Чупракова Оксана Владимировна</b> 1. Требования к качеству соусов холодных, сроки реализации. 2. Схема технологии приготовления коричневого бульона. 3. Выполните задание.		

ГПОУ «Сосногорский технологический техникум»		
наименование учебного заведения		
Рассмотрено цикловой методической комиссией _____ А.С.Титова «__» _____ 20__ г.	<b>Экзаменационный билет</b> <b>№ 1</b> <b>ПМ.05</b> <b>МДК.05.01</b> <b>Технология обработки</b> <b>сырья и приготовления</b> <b>блюд из мяса и домашней</b> <b>птицы</b> <b>2 курс</b>	Утверждаю Директор _____ Ушакова И.В. «__» _____ 20__ г.
<b>Преподаватель: Чупракова Оксана Владимировна</b> 1. Пищевая ценность мяса, значение в питании. 2. Схема технологии приготовления котлетной массы из мяса. 3. Выполните задание.		

ГПОУ «Сосногорский технологический техникум»		
наименование учебного заведения		
Рассмотрено цикловой методической комиссией _____ А.С.Титова «__» _____ 20__ г.	<b>Экзаменационный билет</b> <b>№ 2</b> <b>ПМ.05</b> <b>МДК.05.01</b> <b>Технология обработки</b> <b>сырья и приготовления</b> <b>блюд из мяса и домашней</b> <b>птицы</b> <b>2 курс</b>	Утверждаю Директор _____ Ушакова И.В. «__» _____ 20__ г.
<b>Преподаватель: Чупракова Оксана Владимировна</b> 1. Последовательность механической кулинарной обработки мяса. 2. Схема технологии приготовления рубленой массы. 3. Выполните задание.		

ГПОУ «Сосногорский технологический техникум»		
наименование учебного заведения		
Рассмотрено цикловой методической комиссией _____ А.С.Титова «__» _____ 20__ г.	<b>Экзаменационный билет</b> <b>№ 3</b> <b>ПМ.05</b> <b>МДК.05.01</b> <b>Технология обработки</b> <b>сырья и приготовления</b> <b>блюд из мяса и домашней</b> <b>птицы</b> <b>2 курс</b>	Утверждаю Директор _____ Ушакова И.В. «__» _____ 20__ г.
<b>Преподаватель: Чупракова Оксана Владимировна</b> 1. Последовательность разуба крупного рогатого скота. 2. Технология приготовления гуляша из говядины. 3. Выполните задание.		

ГПОУ «Сосногорский технологический техникум»		
наименование учебного заведения		
Рассмотрено цикловой методической комиссией _____ А.С.Титова «__» _____ 20__ г.	<b>Экзаменационный билет</b> <b>№ 4</b> <b>ПМ.05</b> <b>МДК.05.01</b> <b>Технология обработки</b> <b>сырья и приготовления</b> <b>блюд из мяса и домашней</b> <b>птицы</b> <b>2 курс</b>	Утверждаю Директор _____ Ушакова И.В. «__» _____ 20__ г.
<b>Преподаватель: Чупракова Оксана Владимировна</b> 1. Последовательность кулинарного разуба свиной туши. 2. Технология приготовления бифштекса с яйцом. 3. Выполните задание.		

ГПОУ «Сосногорский технологический техникум»		
наименование учебного заведения		
Рассмотрено цикловой методической комиссией _____ А.С.Титова «__» _____ 20__ г.	<b>Экзаменационный билет</b> <b>№ 5</b> <b>ПМ.05</b> <b>МДК.05.01</b> <b>Технология обработки</b> <b>сырья и приготовления</b> <b>блюд из мяса и домашней</b> <b>птицы</b> <b>2 курс</b>	Утверждаю Директор _____ Ушакова И.В. «__» _____ 20__ г.
<b>Преподаватель: Чупракова Оксана Владимировна</b> 1. Приемы, применяемые при изготовлении полуфабрикатов из мяса. 2. Технология приготовления печени по-строгановски. 3. Выполните задание.		

ГПОУ «Сосногорский технологический техникум»		
наименование учебного заведения		
Рассмотрено цикловой методической комиссией _____ А.С.Титова «__» _____ 20__ г.	<b>Экзаменационный билет</b> <b>№ 6</b> <b>ПМ.05</b> <b>МДК.05.01</b> <b>Технология обработки</b> <b>сырья и приготовления</b> <b>блюд из мяса и домашней</b> <b>птицы</b> <b>2 курс</b>	Утверждаю Директор _____ Ушакова И.В. «__» _____ 20__ г.
<b>Преподаватель: Чупракова Оксана Владимировна</b> 1. Оборудование и инструменты, используемые для приготовления полуфабрикатов из мяса. 2. Технология приготовления и оформление блюда «Азу». 3. Выполните задание.		

ГПОУ «Сосногорский технологический техникум»		
наименование учебного заведения		
Рассмотрено цикловой методической комиссией _____ А.С.Титова «__» _____ 20__ г.	<b>Экзаменационный билет</b> <b>№ 7</b> <b>ПМ.05</b> <b>МДК.05.01</b> <b>Технология обработки</b> <b>сырья и приготовления</b> <b>блюд из мяса и домашней</b> <b>птицы</b> <b>2 курс</b>	Утверждаю Директор _____ Ушакова И.В. «__» _____ 20__ г.
<b>Преподаватель: Чупракова Оксана Владимировна</b> 1. Виды полуфабрикатов из мяса и их характеристика. 2. Технология приготовления котлет и биточков. 3. Выполните задание.		

ГПОУ «Сосногорский технологический техникум»		
наименование учебного заведения		
Рассмотрено цикловой методической комиссией _____ А.С.Титова «__» _____ 20__ г.	<b>Экзаменационный билет</b> <b>№ 8</b> <b>ПМ.05</b> <b>МДК.05.01</b> <b>Технология обработки</b> <b>сырья и приготовления</b> <b>блюд из мяса и домашней</b> <b>птицы</b> <b>2 курс</b>	Утверждаю Директор _____ Ушакова И.В. «__» _____ 20__ г.
<b>Преподаватель: Чупракова Оксана Владимировна</b> 1. Виды тепловой обработки, применяемые для приготовления мясных блюд. 2. Технология приготовления люля-кебаба. 3. Выполните задание.		

ГПОУ «Сосногорский технологический техникум»		
наименование учебного заведения		
Рассмотрено цикловой методической комиссией _____ А.С.Титова «__» _____ 20__ г.	<b>Экзаменационный билет</b> <b>№ 9</b> <b>ПМ.05</b> <b>МДК.05.01</b> <b>Технология обработки</b> <b>сырья и приготовления</b> <b>блюд из мяса и домашней</b> <b>птицы</b> <b>2 курс</b>	Утверждаю Директор _____ Ушакова И.В. «__» _____ 20__ г.
<b>Преподаватель: Чупракова Оксана Владимировна</b> 1. Последовательность технологии приготовления крупнокусковых полуфабрикатов. 2. Технология приготовления и рецептура котлетной массы из мяса птицы. 3. Выполните задание.		

ГПОУ «Сосногорский технологический техникум»		
наименование учебного заведения		
Рассмотрено цикловой методической комиссией _____ А.С.Титова «__» _____ 20__ г.	<b>Экзаменационный билет</b> <b>№ 10</b> <b>ПМ.05</b> <b>МДК.05.01</b> <b>Технология обработки</b> <b>сырья и приготовления</b> <b>блюд из мяса и домашней</b> <b>птицы</b> <b>2 курс</b>	Утверждаю Директор _____ Ушакова И.В. «__» _____ 20__ г.
<b>Преподаватель: Чупракова Оксана Владимировна</b> 1. Технология приготовления рубленой массы из мяса, рецептура. 2. Оборудование, используемое для приготовления полуфабрикатов из мяса. 3. Выполните задание.		

ГПОУ «Сосногорский технологический техникум»		
наименование учебного заведения		
Рассмотрено цикловой методической комиссией _____ А.С.Титова «__» _____ 20__ г.	<b>Экзаменационный билет</b> <b>№ 11</b> <b>ПМ.05</b> <b>МДК.05.01</b> <b>Технология обработки</b> <b>сырья и приготовления</b> <b>блюд из мяса и домашней</b> <b>птицы</b> <b>2 курс</b>	Утверждаю Директор _____ Ушакова И.В. «__» _____ 20__ г.
<b>Преподаватель: Чупракова Оксана Владимировна</b> 1. Технология приготовления котлетной массы из мяса, рецептура. 2. Схема приготовления голубцов мясных. 3. Выполните задание.		

ГПОУ «Сосногорский технологический техникум»		
наименование учебного заведения		
Рассмотрено цикловой методической комиссией _____ А.С.Титова «__» _____ 20__ г.	<b>Экзаменационный билет</b> <b>№ 12</b> <b>ПМ.05</b> <b>МДК.05.01</b> <b>Технология обработки</b> <b>сырья и приготовления</b> <b>блюд из мяса и домашней</b> <b>птицы</b> <b>2 курс</b>	Утверждаю Директор _____ Ушакова И.В. «__» _____ 20__ г.
<b>Преподаватель: Чупракова Оксана Владимировна</b> 1. Технология приготовления полуфабрикатов из котлетной массы. 2. Схема приготовления чахохбили из птицы. 3. Выполните задание.		

ГПОУ «Сосногорский технологический техникум»		
наименование учебного заведения		
Рассмотрено цикловой методической комиссией _____ А.С.Титова «__» _____ 20__ г.	<b>Экзаменационный билет</b> <b>№ 13</b> <b>ПМ.05</b> <b>МДК.05.01</b> <b>Технология обработки</b> <b>сырья и приготовления</b> <b>блюд из мяса и домашней</b> <b>птицы</b> <b>2 курс</b>	Утверждаю Директор _____ Ушакова И.В. «__» _____ 20__ г.
<b>Преподаватель: Чупракова Оксана Владимировна</b> 1. Технология приготовления полуфабрикатов из рубленой массы. 2. Схема приготовления котлет по-киевски. 3. Выполните задание.		

ГПОУ «Сосногорский технологический техникум»		
наименование учебного заведения		
Рассмотрено цикловой методической комиссией _____ А.С.Титова «__» _____ 20__ г.	<b>Экзаменационный билет</b> <b>№ 14</b> <b>ПМ.05</b> <b>МДК.05.01</b> <b>Технология обработки</b> <b>сырья и приготовления</b> <b>блюд из мяса и домашней</b> <b>птицы</b> <b>2 курс</b>	Утверждаю Директор _____ Ушакова И.В. «__» _____ 20__ г.
<b>Преподаватель: Чупракова Оксана Владимировна</b> 1. Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из свинины и баранины. 2. Оборудование, используемое для приготовления мясных полуфабрикатов. 3. Выполните задание.		

ГПОУ «Сосногорский технологический техникум»		
наименование учебного заведения		
Рассмотрено цикловой методической комиссией _____ А.С.Титова «__» _____ 20__ г.	<b>Экзаменационный билет</b> <b>№ 15</b> <b>ПМ.05</b> <b>МДК.05.01</b> <b>Технология обработки</b> <b>сырья и приготовления</b> <b>блюд из мяса и домашней</b> <b>птицы</b> <b>2 курс</b>	Утверждаю Директор _____ Ушакова И.В. «__» _____ 20__ г.
<b>Преподаватель: Чупракова Оксана Владимировна</b> 1. Пищевая ценность мясных субпродуктов. 2. Технология приготовления мяса тушеного. 3. Выполните задание.		

ГПОУ «Сосногорский технологический техникум»		
наименование учебного заведения		
Рассмотрено цикловой методической комиссией _____ А.С.Титова «__» _____ 20__ г.	<b>Экзаменационный билет</b> <b>№ 16</b> <b>ПМ.05</b> <b>МДК.05.01</b> <b>Технология обработки</b> <b>сырья и приготовления</b> <b>блюд из мяса и домашней</b> <b>птицы</b> <b>2 курс</b>	Утверждаю Директор _____ Ушакова И.В. «__» _____ 20__ г.
<b>Преподаватель: Чупракова Оксана Владимировна</b> 1. Последовательность обработки субпродуктов (печень, желудки, ноги). 2. Технология приготовления ромштекса. 3. Выполните задание.		

ГПОУ «Сосногорский технологический техникум»		
наименование учебного заведения		
Рассмотрено цикловой методической комиссией _____ А.С.Титова «__» _____ 20__ г.	<b>Экзаменационный билет</b> <b>№ 17</b> <b>ПМ.05</b> <b>МДК.05.01</b> <b>Технология обработки</b> <b>сырья и приготовления</b> <b>блюд из мяса и домашней</b> <b>птицы</b> <b>2 курс</b>	Утверждаю Директор _____ Ушакова И.В. «__» _____ 20__ г.
<b>Преподаватель: Чупракова Оксана Владимировна</b> 1. Последовательность обработки субпродуктов (сердце, вымя, почки). 2. Технология приготовления ростбифа, степени прожарки. 3. Выполните задание.		

ГПОУ «Сосногорский технологический техникум»		
наименование учебного заведения		
Рассмотрено цикловой методической комиссией _____ А.С.Титова «__» _____ 20__ г.	<b>Экзаменационный билет</b> <b>№ 18</b> <b>ПМ.05</b> <b>МДК.05.01</b> <b>Технология обработки</b> <b>сырья и приготовления</b> <b>блюд из мяса и домашней</b> <b>птицы</b> <b>2 курс</b>	Утверждаю Директор _____ Ушакова И.В. «__» _____ 20__ г.
<b>Преподаватель: Чупракова Оксана Владимировна</b> 1. Последовательность обработки субпродуктов (головы, языки, мозги). 2. Технология приготовления шашлыка. 3. Выполните задание..		



ГПОУ «Сосногорский технологический техникум»		
наименование учебного заведения		
Рассмотрено цикловой методической комиссией _____ А.С.Титова «__» _____ 20__ г.	<b>Экзаменационный билет</b> <b>№ 19</b> <b>ПМ.05</b> <b>МДК.05.01</b> <b>Технология обработки</b> <b>сырья и приготовления</b> <b>блюд из мяса и домашней</b> <b>птицы</b> <b>2 курс</b>	Утверждаю Директор _____ Ушакова И.В. «__» _____ 20__ г.
<p align="center"><b>Преподаватель: Чупракова Оксана Владимировна</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технология приготовления блюд из мясных субпродуктов.</li> <li>2. Схема технологии приготовления плова из свинины.</li> <li>3. Выполните задание..</li> </ol>		

ГПОУ «Сосногорский технологический техникум»		
наименование учебного заведения		
Рассмотрено цикловой методической комиссией _____ А.С.Титова «__» _____ 20__ г.	<b>Экзаменационный билет</b> <b>№ 20</b> <b>ПМ.05</b> <b>МДК.05.01</b> <b>Технология обработки</b> <b>сырья и приготовления</b> <b>блюд из мяса и домашней</b> <b>птицы</b> <b>2 курс</b>	Утверждаю Директор _____ Ушакова И.В. «__» _____ 20__ г.
<p align="center"><b>Преподаватель: Чупракова Оксана Владимировна</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Пищевая ценность и значение в питании блюд из домашней птицы.</li> <li>2. Технология приготовления и оформление блюда «Рагу».</li> <li>3. Выполните задание.</li> </ol>		

ГПОУ «Сосногорский технологический техникум»		
наименование учебного заведения		
Рассмотрено цикловой методической комиссией _____ А.С.Титова «__» _____ 20__ г.	<b>Экзаменационный билет</b> <b>№ 21</b> <b>ПМ.05</b> <b>МДК.05.01</b> <b>Технология обработки</b> <b>сырья и приготовления</b> <b>блюд из мяса и домашней</b> <b>птицы</b> <b>2 курс</b>	Утверждаю Директор _____ Ушакова И.В. «__» _____ 20__ г.
<p align="center"><b>Преподаватель: Чупракова Оксана Владимировна</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Последовательность механической кулинарной обработки домашней птицы.</li> <li>2. Технология приготовления и оформление запеканки с мясом.</li> <li>3. Выполните задание..</li> </ol>		

ГПОУ «Сосногорский технологический техникум»		
наименование учебного заведения		
Рассмотрено цикловой методической комиссией _____ А.С.Титова «__» _____ 20__ г.	<b>Экзаменационный билет</b> <b>№ 22</b> <b>ПМ.05</b> <b>МДК.05.01</b> <b>Технология обработки</b> <b>сырья и приготовления</b> <b>блюд из мяса и домашней</b> <b>птицы</b> <b>2 курс</b>	Утверждаю Директор _____ Ушакова И.В. «__» _____ 20__ г.
<b>Преподаватель: Чупракова Оксана Владимировна</b> 1. Технология приготовления полуфабрикатов из филе птицы. 2. Схема технологии приготовления тефтелей с рисом. 3. Выполните задание.		

ГПОУ «Сосногорский технологический техникум»		
наименование учебного заведения		
Рассмотрено цикловой методической комиссией _____ А.С.Титова «__» _____ 20__ г.	<b>Экзаменационный билет</b> <b>№ 23</b> <b>ПМ.05</b> <b>МДК.05.01</b> <b>Технология обработки</b> <b>сырья и приготовления</b> <b>блюд из мяса и домашней</b> <b>птицы</b> <b>2 курс</b>	Утверждаю Директор _____ Ушакова И.В. «__» _____ 20__ г.
<b>Преподаватель: Чупракова Оксана Владимировна</b> 1. Требования к качеству и сроки реализации полуфабрикатов из мяса. 2. Схема технологии приготовления зраз рубленных. 3. Выполните задание.		

ГПОУ «Сосногорский технологический техникум»		
наименование учебного заведения		
Рассмотрено цикловой методической комиссией _____ А.С.Титова «__» _____ 20__ г.	<b>Экзаменационный билет</b> <b>№ 24</b> <b>ПМ.05</b> <b>МДК.05.01</b> <b>Технология обработки</b> <b>сырья и приготовления</b> <b>блюд из мяса и домашней</b> <b>птицы</b> <b>2 курс</b>	Утверждаю Директор _____ Ушакова И.В. «__» _____ 20__ г.

<p align="center"><b>Преподаватель: Чупракова Оксана Владимировна</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Требования к качеству и сроки реализации полуфабрикатов из птицы.</li> <li>2. Схема технологии приготовления рулета с луком и яйцом.</li> <li>3. Выполните задание.</li> </ol>		
<p align="center"><b>ГПОУ «Сосногорский технологический техникум»</b></p>		
<p align="center">наименование учебного заведения</p>		
<p align="center">Рассмотрено цикловой методической комиссией</p> <p align="center">_____ А.С.Титова</p> <p align="center">«__» _____ 20__ г.</p>	<p align="center"><b>Экзаменационный билет</b></p> <p align="center"><b>№ 25</b></p> <p align="center"><b>ПМ.05</b></p> <p align="center"><b>МДК.05.01</b></p> <p align="center"><b>Технология обработки</b></p> <p align="center"><b>сырья и приготовления</b></p> <p align="center"><b>блюд из мяса и домашней</b></p> <p align="center"><b>птицы</b></p> <p align="center"><b>2 курс</b></p>	<p align="center">Утверждаю</p> <p align="center">Директор</p> <p align="center">_____ Ушакова И.В.</p> <p align="center">«__» _____ 20__ г.</p>
<p align="center"><b>Преподаватель: Чупракова Оксана Владимировна</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Требования к качеству и сроки реализации готовых блюд из мяса.</li> <li>2. Схема технологии приготовления почек жареных в соусе.</li> <li>3. Выполните задание.</li> </ol>		