

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Троицкий технологический техникум»

**Комплект
контрольно-оценочных средств
по профессиональному модулю
ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
по профессии 43.01.09. Повар, кондитер**

г. Троицк, 2025

Организация – разработчик:
ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»

Разработчики:

Исанбердина Р.М. – преподаватель высшей квалификационной категории
Нестерова Л.П. – мастер производственного обучения первой
квалификационной категории

Рассмотрен на заседании цикловой методической комиссии преподавателей
и мастеров производственного обучения социально-экономического и
естественно-научного профиля.

Протокол № 6 от «16» мая 2025 г.

**Паспорт
комплекта контрольно-оценочных средств**

Таблица 1

№ п/п	Контролируемые дидактические единицы	Контролируемые компетенции или их компоненты (ОК и ПК (знания, умения, практический опыт))	Кол-во тестовых заданий	Кол-во ситуационны х заданий и/или задач*	Количество практически х заданий**
1	<i>Раздел модуля 1.</i> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1-2.8 ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК. 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК. 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК.06. Проявлять гражданско - патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,	20		
2	<i>Раздел модуля 2.</i> Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента		18	5	3
3	<i>Раздел модуля 3.</i> Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		8		
4	<i>Раздел модуля 4.</i> Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента		20		2
5	<i>Раздел модуля 5.</i> Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		18		2
6	<i>Раздел модуля 6.</i> Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		10	2	2

7	Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК. 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	12		1
Всего:			106	7	10

* - одна задача может проверять несколько дидактических единиц;

** - одно практическое задание может проверять несколько дидактических единиц

Методика проведения промежуточной аттестации обучающихся

Таблица 2

Параметры методики		Примечания (варианты параметров)
Названия оценок		зачет, нечет; освоен/не освоен; неудов. («2»); удов. («3»); хор. («4»); отл. («5»)
Пороги оценок: - тест; - ситуационные задания; - практические задания.	от 61% до 70% «удовлетворительно» от 71% до 94%- «хорошо» от 95% до 100%- «отлично»	устанавливаются преподавателем
Предел длительности всего контроля	50 минут- теоретическая часть 240 минут- практическая часть	устанавливаются преподавателем
Последовательность выполнения аттестационных заданий	Теоретическое задание Ситуационное задание Расчетные задачи Практические задания	устанавливаются преподавателем

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.02 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента основной профессиональной образовательной программы по профессии: 43.01.09. Повар, кондитер

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида (видов) профессиональной деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен(демонстрационный). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

1. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Таблица 3

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного	Дифференцированный зачёт	Лабораторные работы Практические работы Контрольная работа Тестирование Подготовка и защита сообщений, презентаций Решение расчётных задач Решение ситуационных задач
МДК. 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Дифференцированный зачёт	Лабораторные работы Практические работы Контрольная работа Тестирование Подготовка и защита сообщений, презентаций Решение расчётных задач Решение ситуационных задач
УП	Дифференцированный зачёт	Дневник по практике Оценочный лист Наблюдение за работой обучающегося в процессе учебной практики
ПП	Дифференцированный зачёт	Дневник по практике Аттестационный лист Отчет по практике
ПМ	Экзамен квалификационный	

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

I. Тестовые задания

1.1. Информационная карта компьютерных тестовых материалов

1. Специальность, профессия 43.01.09. Повар, кондитер

2. Курс 2

3. Группа 214

4. Дисциплина/ МДК

4.1. Наименование:

- МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.
- МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

4.2. Объем часов 228

5. Преподаватель: Исанбердина Р.М., Нестерова Л.П.

6. Цель проведения теста определение уровня усвоения учебного материала

7. Структура тестового материала

Таблица 1

N п/ п	Структура дисциплины, наименование дидактических единиц (разделов)	Всего ТЗ	Количество типов вопросов (ТЗ)						Количество ТЗ для студента	
			Одиночны й выбор		Множественн ый выбор		Соответстви е		шт.	балл
			шт.	балл	шт.	балл				
1	2	3	4	5	6	7	8	9		
1	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	20	14	14	6	6			6	6
2	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	18	18	18					5	5
3	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	8	8	8					3	3
4	Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	20	20	20					3	3

5	Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	18	15	15	1	1	2	2	3	3
6	Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	10	10	10					5	5
7	Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	12	10	10	2	2			5	5
	Итого	106	104	104	8	8			30	30

5. Допустимое время выполнения ТЗ 40 мин

6. Среднедопустимое количество тестовых заданий -30

7. Таблица перевода результатов оценивания теста в шкалу оценки

Таблица 2

«5»	«4»	«3»	«2»
количество баллов	количество баллов	количество баллов	количество баллов
30-27	26-21	20-18	17-0
от 95% до 100%	от 71% до 94%	от 61% до 70%	менее 60%

1.2. Типовые задания для оценки освоения

МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.

№п/п	Вопросы
1.	Выберите помещения для хранения скоропортящихся продуктов: а) неохлаждаемые кладовые б) охлаждаемые камеры в) торговые помещения г) технические помещения (Форма – закрытая, одиночный выбор).
2.	Перечислите способы тепловой обработки 1) основные 2) вспомогательные 3) комбинированные 4) последовательные (Форма – закрытая, множественный выбор).
3.	Укажите основные способы тепловой обработки 1) варка 2) жаренье 3) запекание 4) разрыхление (Форма – закрытая, множественный выбор).
4.	Оптимальная температура в горячем цеху должна быть в пределах: а) 23-25⁰С б) 16-18⁰С в) 19-21⁰С г) другое (Форма – закрытая, одиночный выбор).
5.	Блюда горячего цеха должны соответствовать требованиям: а) государственных стандартов б) технологическим картам в) калькуляционных карточек г) другое (Форма – закрытая, множественный выбор).
6.	Укажите максимальную температуру варки продукта 1) 100 °С 2) 90°С 3) 200°С 4) 120°С (Форма – закрытая, одиночный выбор).
7.	Укажите способы варки: 1) припускание 2) варка на пару 3) запекание 4) жарка (Форма – закрытая, множественный выбор).
8.	Укажите способ, при котором продукт жарят с небольшим количеством жира 1) жарка во фритюре 2) припускание 3) жарка основным способом 4) пассерование (Форма – закрытая, одиночный выбор).
9.	Укажите температуру жаренья основным способом 1) 140... 150°С 2) 150...270°С 3) 100...120°С

	4) 180...200°C (Форма – закрытая, одиночный выбор).
10.	Укажите температуру жаренья во фритюре 1) 140... 150°C 2) 160... 180°C 3) 100...120°C 4) 180...200°C (Форма – закрытая, одиночный выбор).
11	Укажите способ нагревания продуктов или полуфабрикатов в жарочном шкафу до готовности или образования поджаристой корочки 1) припускание 2) варка на пару 3) запекание 4) жарка (Форма – закрытая, одиночный выбор).
12.	Выберете способ тепловой обработки, припускание с бульоном и жиром предварительно обжаренного продукта в жарочном 1) запекание 2) жарка 3) брезирование 4) бланширование (Форма – закрытая, одиночный выбор).
13.	Укажите вспомогательные способы тепловой обработки 1) пассерование 2) ошпаривание 3) термостатирование 4) варка (Форма – закрытая, множественный выбор)
14.	Укажите производственное помещение, осуществляющее тепловую обработку сырья и полуфабрикатов для первых, вторых блюд 1) горячий цех 2) овощной цех 3) мясной цех 4) холодный цех (Форма – закрытая, одиночный выбор).
15.	Укажите допустимую температуру для работы в горячем цехе 1) не выше 18 °С 2) не выше 26 °С 3) не ниже 10 °С 4) не выше 35 °С (Форма – закрытая, одиночный выбор).
16.	Укажите обязательное условие при организации работы в горячем цехе 1) наличие вентиляции 2) обеспеченность подвода воды 3) установка музыкального оборудования 4) наличие санузла (Форма – закрытая, множественный выбор)
17.	Укажите правильное расположение источника света при организации рабочего места 1) слева 2) справа 3) не важно 4) прямо (Форма – закрытая, одиночный выбор).
18.	Укажите оборудование обязательное при порционировании блюд 1) плита электрическая

	2) весы 3) доска разделочная 4) холодильник (Форма – закрытая, одиночный выбор)
19.	Укажите необходимое условие при работе на электрооборудовании 1) допуск к работе на оборудование 2) знание условий эксплуатации 3) устное разрешение бригадира 4) необходимость работы (Форма – закрытая, одиночный выбор)
20.	Право проводить бракераж готовых блюд имеет: а) медицинские работники и другие назначенные приказом лица только в присутствии повара, готовившего блюда; б) только медработник и никто другой; в) бракераж проводит только директор предприятия; г) только работники общепита.

МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

№п/п	Вопросы
	РАЗДЕЛ 2
1.	Отвар, полученный при варке в воде мяса, костей, птицы, рыбы, грибов это: 1) бульон 2) концентрат 3) соус 4) суп (Форма – закрытая, одиночный выбор).
2.	Для получения бульона на 1кг продукта берут: 1) 3,5 л воды; 2) 4 л воды; 3) 1,25 л воды; 4) 2 л воды. (Форма – закрытая, одиночный выбор).
3.	Для получения концентрированного бульона на 1кг продукта берут: 1) 3,5 л воды; 2) 4 л воды; 3) 1,25 л воды; 4) 2 л воды. (Форма – закрытая, одиночный выбор).
4.	При приготовлении костного бульона подготовленные кости кладут в котел и заливают водой: 1) холодной; 2) теплой; 3) горячей; 4) кипяченой. (Форма – закрытая, одиночный выбор).
5.	Для приготовления рыбного бульона на 1кг продукта берут: 1) 3-3,5 л воды; 2) 4 - 5 л воды; 3) 1,25 л воды; 4) 2-3 л воды. (Форма – закрытая, одиночный выбор).
6.	Определите цех, в котором приготавливают горячие супы: 1) холодный; 2) горячий; 3) мясной;

	4)овощной. (Форма – закрытая, одиночный выбор).
7.	Супы, при приготовлении которых в бульоне или воде проваривают до готовности овощи, картофель, крупы, бобовые, макаронные изделия и заправляют, пассерованными овощами, называют: 1) пюреобразными 2) молочными 3) заправочными 4) прозрачными (Форма – закрытая, одиночный выбор).
8.	Укажите перечень заправочных супов: 1) щи, борщи, рассольники, солянки 2) суп-пюре, молочный с вермишелью 3) окрошка, свекольник 4) бульон с пельменями, бульон с профитролями (Форма – закрытая, одиночный выбор).
9.	Борщами называют супы, в состав которых обязательно входит: 1) соленые огурцы 2) капуста 3) свекла 4) морковь (Форма – закрытая, одиночный выбор).
10.	Обязательной составной частью рассольников являются: 1) соленые огурцы 2) капуста 3) свекла 4) морковь (Форма – закрытая, одиночный выбор).
11.	Пассерованные овощи в суп закладывают за: 1)за 10 – 15 минут; 2)за 20 – 30 минут; 3)за 5 – 7 минут; 4)за 15-20 мин. (Форма – закрытая, одиночный выбор).
12.	Выберите из перечисленных в ответах температуру ту, которая рекомендуется для пассерования овощей: 1) 150 ⁰ С; 2) 120⁰С; 3) 180 ⁰ С; 4) 160 ⁰ С. (Форма – закрытая, одиночный выбор).
13.	При варке щей из квашеной капусты картофель добавляют в первую очередь: 1)чтобы сократить время варки; 2)в кислой среде картофель плохо разваривается; 3)чтобы сохранить форму нарезки картофеля; 4)чтобы не изменился цвет щей. (Форма – закрытая, одиночный выбор).
14.	Специи(лавровый лист, перец) и соль закладывают в суп за: 1) за 2-3 мин; 2)за 5-7 мин; 3)за 10-15 мин; 4)за 20 мин. (Форма – закрытая, одиночный выбор).
15.	Определите цех, приготавливающий холодные супы: 1)холодный; 2)горячий;

	3)мясной; 4)овощной. (Форма – закрытая, одиночный выбор).
16.	Основой прозрачных супов являются: 1)овощные отвары; 2)прозрачные бульоны; 3)крупяные отвары; 4)молоко. (Форма – закрытая, одиночный выбор).
17.	При приготовлении супов-пюре протертые продукты соединяют с белым соусом для того, чтобы: 1)суп был более вкусным; 2) чтобы протертые продукты были равномерно распределены; 3) суп имел нежный вкус; 4) чтобы суп легко усваивался. (Форма – закрытая, одиночный выбор).
18.	Определите суп, приготовленный из бараньей или говяжьей грудинки: 1) щи по-уральски; 2) харчо; 3) борщ московский; 4) солянка. (Форма – закрытая, одиночный выбор).
РАЗДЕЛ 3	
1.	Выберите из перечисленных в ответах тот вид пассеровки, используемый для приготовления соуса красного основного: 1)сухая белая пассеровка; 2)жировая белая пассеровка; 3)сухая красная пассеровка; 4)холодная пассеровка. (Форма – закрытая, одиночный выбор).
2.	Выберите из перечисленных в ответах тот вид пассеровки, используемый для приготовления молочного соуса: 1)сухая белая пассеровка; 2)жировая белая пассеровка; 3)сухая красная пассеровка; 4)холодная пассеровка. (Форма – закрытая, одиночный выбор).
3.	Выберите из перечисленных в ответах ту жидкую основу, используемую для приготовления соуса красного основного: 1)мясной бульон; 2)рыбный бульон; 3)грибной отвар; 4)коричневый бульон. (Форма – закрытая, одиночный выбор).
4.	Выберите из перечисленных в ответах ту жидкую основу, используемую для приготовления холодных соусов. 1) растительное масло, уксус; 2) сметана, сливки; 3) бульон, уксус, масло сливочное; 4)фруктовый отвар. (Форма – закрытая, одиночный выбор).
5.	Укажите загуститель, используемый при приготовлении соуса сладкого из клюквы: 1) мука; 2) крахмал; 3) желатин; 4) манная крупа.

	(Форма – закрытая, одиночный выбор).
6.	Основные горячие соусы хранят на водяной бане при Т до 80°C: 1) 3-4 часа; 2) 1-2 часа; 3) 2 часа; 4) 1-1,5 часа. (Форма – закрытая, одиночный выбор).
7.	Для улучшения вкуса в соус красный основной можно добавить: 1) бульон; 2) отвар; 3) мясной сок; 4) сметану. (Форма – закрытая, одиночный выбор).
8.	Укажите, группу соусов относящийся соус майонез: 1) на сливочном масле; 2) на муке; 3) на растительном масле; 4) на бульоне. (Форма – закрытая, одиночный выбор).
Раздел 4	
1.	Выберите из перечисленных в ответах характеристику воды, соответствующую требованиям к воде, применяемой для заливки овощей при варке: 1) холодная; 2) теплая; 3) кипящая; 4) кипяченая (Форма закрытая, одиночный выбор)
2.	Выберите овощи, бланширующие перед фаршированием: 1) помидоры, баклажаны; 2) перец, кабачки, огурцы; 3) перец, капуста для голубцов; 4) картофель, помидоры, огурцы (Форма закрытая, одиночный выбор)
3.	Выберите из перечисленных в ответах способов тепловой обработки овощей тот, при котором лучше сохраняются их вкусовые качества: 1) варка на пару; 2) запекание; 3) основной способ; 4) тушение (Форма закрытая, одиночный выбор)
4.	Норма соли при варке овощей на 1 кг составляет: 1) 10г; 2) 20г; 3) 30г; 4) 15г (Форма закрытая, одиночный выбор)
5.	Укажите нарушения технологического процесса приготовления картофеля пюре, если оно получилось клейким, тягучим: 1) не доварили картофель, добавили горячее кипяченое молоко; 2) протирали картофель остывшим, добавили горячее кипяченое молоко; 3) протирали картофель горячим, добавили горячее кипяченое молоко; 4) не обсушили картофель, добавили горячее кипяченое молоко (Форма закрытая, одиночный выбор)
6.	Цель обсушивания картофеля перед жаркой во фритюре: 1) чтобы жир не разбрызгивался;

	2) чтобы быстрее образовалась румяная корочка; 3) чтобы сохранить форму нарезки картофеля; 4) чтобы картофель обжарился равномерно (Форма закрытая, одиночный выбор)
7	Температура, рекомендуемая для жарки картофеля основным способом: 1) 180°; 2) 170°; 3) 150°; 4) 110°С (Форма закрытая, одиночный выбор)
8.	Назовите специальную посуду для подачи горячей закуски из грибов: 1) кокильнице; 2) кокотнице; 3) креманке; 4) соуснике (Форма закрытая, одиночный выбор)
9.	Картофель отварной отпускают: 1) поливают водой от варки картофеля, добавляют лавровый лист; 2) поливают подливой, посыпают панировочными сухарями; 3) поливают растопленным сливочным маслом, посыпают зеленью; 4) поливают бульоном, посыпают зеленью (Форма закрытая, одиночный выбор)
10.	Картофельное пюре состоит из следующих дополнительных компонентов: а) вода, молоко, яйца, соль; б) вода, молоко, соль; в) молоко, сливочное масло, соль; г) вода, яйцо, соль (Форма закрытая, одиночный выбор)
11.	Определите название блюда: подготовленные полуфабрикаты обжаривают, заливают соусом сметанным или томатно-сметанным и запекают в жарочном шкафу: 1) помидоры фаршированные; 2) капуста, запеченная под соусом; 3) перец фаршированный; 4) голубцы овощные (Форма закрытая, одиночный выбор)
12.	Картофельные зразы: 1) жарят во фритюре; 2) жарят основным способом; 3) запекают 4) тушат (Форма закрытая, одиночный выбор)
13.	Пай – картофель, жаренный во фритюре, нарезанный: 1) соломкой; 2) брусочками; 3) стружкой; 4) ломтиками (Форма закрытая, одиночный выбор)
14	Перед тепловой обработкой не промывают крупы: (множественный ответ) а) манную; б) пшеничную; в) перловую; г) пшеничную. (Форма – закрытая, одиночный выбор).
15.	По консистенции каши подразделяются а) жидкие, крутые, откидные;

	б) рассыпчатые, крутые, вязкие; в) рассыпчатые, вязкие, жидкие; г) молочные, вязкие, жидкие (Форма – закрытая, одиночный выбор).
16.	Запеканку рисовую приготавливают из каши консистенции а) рассыпчатой; б) жидкой; в) вязкой; г) откидной (Форма – закрытая, одиночный выбор).
17.	Соотношение жидкости и макаронных изделий при варке сливным способом на 1 кг макарон берут жидкости: а) 2.0-3,0 л; б) 3.0- 4,0 л; в) 4-5 л; г) 5-6 л. (Форма – закрытая, одиночный выбор).
18.	Цель замачивания бобовых перед варкой: а) для сохранения формы в процессе варки; б) замедляет процесс разваривания; в) для улучшения вкуса и консистенции; г) для набухания клейковины (Форма – закрытая, одиночный выбор).
19.	Макаронны сливным способом используют для приготовления: а) макаронника; б) лапшевника; в) макаронны с томатом; г) другое. (Форма – закрытая, одиночный выбор).
20.	Свежемороженый зеленый горошек для сохранения витаминов следует погружать в воду: а) холодную; б) подсоленную; в) кипящую; г) теплую. (Форма – закрытая, одиночный выбор).
РАЗДЕЛ 5	
1.	Яичный порошок- это а) яйца «в мешочек»; б) утиные яйца; в) высушенная смесь белков и желтков; г) льезон (Форма – закрытая, одиночный выбор).
2.	Выбери правильное соотношение сроков варки для яиц различной консистенции: а) яйца всмятку 1) 2,5-3 мин б) яйца «в мешочек» 2) 10-12 мин в) яйца вкрутую 3) 4,5-5 мин Правильный ответ: а-1, б-3, в-2
3.	Сроки хранения блюд из творога: а) 72 часа; б) 24 часа и более; в) от 15 минут до 1 часа; г) 36 часов (Форма – закрытая, одиночный выбор).
4	Отварные блюда из творога: а) вареники;

	б) сырники; в) запеканки; г) пудинги. (Форма – закрытая, одиночный выбор).
5	По технологии приготовления омлеты делят: а) натуральные, фаршированные, смешанные; б) из яиц, из сыра, из ветчины; в) из смеси яиц, только из яиц; г) только из гарнира (Форма – закрытая, одиночный выбор).
6	Пудинг от запеканки отличается: а) в запеканку добавляют овощи и фрукты; б) в пудинг вводят взбитые в пышную массу яичные белки; в) в пудинг добавляют пищевую соду; г) в запеканку вводят взбитые в пышную массу яичные белки и овощи (Форма – закрытая, одиночный выбор).
7	Укажите правильную последовательность обработки яиц годных к употреблению: а) промываем в проточной воде; б) замачиваем на 10-15 мин.; в) обрабатываем раствором хлорамина; г) промываем в теплой воде с добавлением кальцинированной соды. Правильный ответ: б, г, в, а.
8	Способ тепловой обработки для приготовления пудинга из творога а) жаренье; б) запекание; в) варку; г) бланширование (Форма – закрытая, одиночный выбор).
9	Разрыхлителем дрожжевого теста являются: а) дрожжи; б) лимонная кислота; в) углекислый аммоний; г) другое. (Форма – закрытая, одиночный выбор).
10	Поверхность изделия покрыта трещинами по причине: а) недостаточная обминка; б) недостаточная расстойка; в) в тесто положено много соли; д) другое. (Форма – закрытая, одиночный выбор).
11	Дрожжевое тесто не подходит по причине: а) тесто положено много сахара; б) тесто перегрето до температуры 55 ⁰ С. в) недостаточно соли; г) другое. (Форма – закрытая, одиночный выбор).
12	Механические способы разрыхления - это замес с помощью: (множественный ответ) а) дрожжей; б) взбивания; в) раскатка теста; г) другое. (Форма – закрытая, множественный выбор).
13	Сроки хранения блюд из творога: а) 72 часа; б) 24 часа и более; в) от 15 минут до 1 часа;

	г) 36 часов (Форма – закрытая, одиночный выбор).
14	Отварные блюда из творога: а) вареники; б) сырники; в) запеканки; г) пудинги. (Форма – закрытая, одиночный выбор).
15	Укажите химические разрыхлители: а) дрожжи; б) питьевая сода; в) углекислый аммоний; г) воздух. (Форма – закрытая, множественный выбор).
16	Тесто дрожжевое безопасным способом приготавливают, если: а) много сдобы; б) мало сдобы; в) нет сдобы; г) другое. (Форма – закрытая, одиночный выбор).
17	Разрыхлителем песочного теста является: а) яйца; б) сахар; в) масло сливочное; г) дрожжи. (Форма – закрытая, одиночный выбор).
18	Тесто для блинчиков разрыхляется путем: 1) добавления аммония углекислого; 2) добавления соды; 3) взбивания; 4) добавления дрожжей. (Форма – закрытая, одиночный выбор).
РАЗДЕЛ 6	
1.	Рыбные полуфабрикаты для тепловой обработки, хранят при температуре 0-2С⁰: 1) 24ч. 2) 12ч. 3) 36ч. 4) 6ч (Форма – закрытая, одиночный выбор).
2.	Рекомендуемый угол нарезки рыбы на порционные куски – кругляши для варки: 1) 90С 2) 30С 3) 45С 3) 50С (Форма – закрытая, одиночный выбор).
3.	Рекомендуемый угол нарезки рыбного филе для жарки: а) 90С б) 45С в) 30С г) 50С (Форма – закрытая, одиночный выбор).
4.	Для приготовления полуфабриката зразы донские используют: 1) филе с кожей без костей 2) котлетной массы 3) чистое филе

	4) филе с кожей (Форма – закрытая, одиночный выбор)
5.	Укажите вид панировки рыбных тефтелей: 1) сухарная 2) мучная 3) льезон 4) хлебная (Форма – закрытая, одиночный выбор).
6.	Отварную и припущенную рыбу хранят: 1) в воде 2) на воздухе 3) в бульоне 4) в соусе (Форма – закрытая, одиночный выбор).
7.	Для жарки рыбы основным способом порционные куски укладывают: 1) кожей вверх 2) кожей вниз 3) не имеет значения 4) другой вариант (Форма – закрытая, одиночный выбор).
8.	Укажите время варки кальмаров в воде 1) 2,5 минут 2) 5 минут 3) 10 минут 4) 7 минут (Форма – закрытая, одиночный выбор).
9.	Укажите время варки мидий 1) 2,5 минут 2) 5 минут 3) 20 минут 4) 10 минут (Форма – закрытая, одиночный выбор).
10.	Укажите время варки креветок 1) 2-3 минуты 2) 5-6 минут 3) 15-20 минут 4) 7-10 минут (Форма – закрытая, одиночный выбор).
РАЗДЕЛ 7	
1	Укажите порционные полуфабрикаты из свинины: 1) бифштекс, лангет, котлеты натуральные; 2) шницель, антрекот, котлета отбивная; 3) эскалоп, шницель, котлета натуральная; 4) эскалоп, антрекот, лангет, шницель (Форма – закрытая, одиночный выбор).
.2	Определите форму нарезки мяса для бефстроганова: 1) кубики 30-40г; 2) брусочки длиной 30-40 мм, массой 5-7г; 3) кусочки мякоти прямоугольной формы массой 10-15 г; 4) кубики 20-30 г (Форма – закрытая, одиночный выбор).
3.	Основное назначение приема маринования мяса: 1) повышение сочности, улучшение вкусовых и ароматических качеств; 2) размягчение соединительной ткани, улучшение вкуса, аромата; 3) предохранение от потери влаги; 4) придание золотистой корочки при тепловой обработке

	(Форма – закрытая, одиночный выбор).
4.	Мясо для жаренья отбивают с целью: 1) для равномерной тепловой обработки; 2) разрыхления соединительной ткани; 3) выравнивания толщины куска, 4) сглаживания поверхности (Форма – закрытая, множественный выбор).
5.	Температура подачи горячих блюд из мяса: 1) 75.С; 2) 65.С; 3) 80.С; 4) 55°С. (Форма – закрытая, одиночный выбор).
6.	Укажите названия блюда, приготовленное, из филе грудки птицы: 1) котлеты «по-киевски»; 2) рагу из птицы; 3) котлеты «Пожарские»; 4) плов из птицы (Форма – закрытая, одиночный выбор).
7.	Блюдо из рубленого мяса: а) зразы; б) тефтели; в) котлеты; г) бифштекс. (Форма – закрытая, множественный выбор).
8.	Полуфабрикаты «котлеты по-киевски» до жаренья во фритюре хранят в холодильнике с целью: 1) чтобы не отстала панировка; 2) чтобы масло было застывшим; 3) сохранения формы; 4) другое. (Форма – закрытая, одиночный выбор).
9.	Укажите процент потери при варке мяса: 1) 10-20%; 2) 20-30%; 3) 38-40%; 4) 40-50%. (Форма – закрытая, одиночный выбор).
10.	Шпик нарезают мелким кубиком для приготовления полуфабриката из натуральной рубленой массы: 1) фрикадельки; 2) шницель; 3) бифштекс; 4) люля-кебаб
11.	Укажите способ тепловой обработки блюда шницель «по-столичному»: 1) жарят во фритюре; 2) жарят основным способом с двух сторон, доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 3...5 мин; 3) во фритюре доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 2...3 мин. 4) запекают в духовом шкафу. (Форма – закрытая, одиночный выбор).
12.	При приготовлении вторых блюд мясо закладывают: 1) в холодную; 2) в горячую; 3) в пряный отвар. 4) другое.(Форма – закрытая, одиночный выбор).

II. Решение расчётных задач

2.1. Условия выполнения задач

Количество расчетных заданий для экзаменуемого – 1

Время выполнения задания: 10 минут

Оборудование: чистый бланк технологической карточки, ручка, калькулятор

Литература для обучающегося:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - 18-е изд., испр. и доп. - СПб. : «Лавелин Я.С.», 2024.

2.2. Расчётные задачи

Задача 1.

Рассчитайте количество продуктов массой брутто и нетто для приготовления 20 порций блюда «Картофель в молоке» рецептура № 161, выход 1 порции 250г.

Задача 2.

Рассчитайте количество сырья массой брутто и нетто для приготовления 50 порций блюда «Картофельное пюре» рецептура № 162, выход 1 порции 255г.

Задача 3.

Рассчитать количество продуктов массой брутто для приготовления 15 порций борща с капустой и картофелем рецептура № 83, выход 1 порции 500г

Задача 4

Рассчитать количество продуктов массой нетто для приготовления 20 порций щей из свежей капусты с картофелем рецептура № 93, выход 1 порции 500г

Задача 5

Рассчитать количество огурцов солёных массой брутто, необходимых для приготовления 50 порций рассольника ленинградского рецептура №101, выход 1 порции 500г.

Задача 6

Рассчитать количество продуктов нетто для приготовления 10 порций блюда «Гуляш», выход 1 порции 325г.

Задача №7

Рассчитайте количество продуктов массой брутто и нетто для приготовления 3 порции блюда «Вареники с картофельным фаршем», выход 1 порции 225г.

Задача № 8.

Определить количество воды и крупы для приготовления кукурузной каши рассыпчатой на 5 порций, выход 1 порции 200г.

Задача № 9.

Выполните расчет сырья (по массе брутто и нетто) для рыбы жареной с луком по-ленинградски на 5 порций, выход 1 порции 255г.

Задание 10.

Выполните расчет сырья (по массе брутто и нетто) для блюда «Рулет из рыбы» на 15 порций, выход 1 порции 325г.

2.3. Критерии оценивания задания

- обращение в ходе задания к информационным источникам;
- правильность произведения расчетов;
- рациональное распределение времени на выполнение задания.

Решение задач включает применение теоретического материала по составлению технологической карточки, расчета продуктов, необходимого на заданное количество блюд, технологии приготовления блюда, качественной оценки; расчет количества отходов при обработке овощей, что целостно отражает объем проверяемых знаний и умений по профессиональному модулю.

Оценка **«отлично»** ставится, если: обучающийся свободно, с глубоким знанием теоретического материала, правильно, последовательно и полно решает задачу. Самостоятельно работает со сборником рецептов, правильно отбирая материал для расчетов. Рационально распределяет время на выполнение задания.

Оценка **«хорошо»** ставится, если: обучающийся допустил небольшие неточности в решении задачи: использовал не все данные, необходимые для решения задачи, но с заданием справился самостоятельно, рационально распределяя время.

Оценка **«удовлетворительно»** ставится, если: обучающийся недостаточно правильно, с существенными ошибками, с затруднениями, но все же смог решить подобную задачу, использовал не все данные, необходимые для решения задачи, использовал данные другой рецептуры, допустил ошибки в математических расчетах, не уложился в нормативы времени.

Оценка **«неудовлетворительно»** ставится, если: обучающийся не справился с задачей.

2.4. Эталоны ответов

Задача №1.

Зная, количество продуктов на 1 порцию находим количество продуктов на 20 порций путем умножения массы брутто и нетто на 20.

Рецептура №: 161

Наименование сырья	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
	(1порция, гр.)		(20 порций, гр.)	
Картофель	240	180	4800	3600
Молоко	75	71	1500	1420
Масло сливочное	5	5	100	100
Выход	-	250	-	5000

Задача №2.

Зная, количество молока массой брутто для приготовления 1 порции картофельного пюре находим количество молока массой брутто на 50 порций путем умножения массы брутто на 50.

Рецептура №: 162

Наименование сырья	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
	(1порция, гр.)		(50 порций, гр.)	
Картофель	300	225	15000	11250
Молоко	40	38	2000	1900
Масло сливочное	5	5	250	250
Готовое пюре	-	250		12500
Масло сливочное	5	5	250	250
Выход		255		

Задача №3

1. Пользуясь сборником, находим рецептуру на блюдо «Борщ с капустой и картофелем»
Рецептура №: 83. Борщ с капустой и картофелем»

Наименование сырья	Брутто	Нетто	Брутто 15пор.	Нетто
Свекла	200	160	1500	
Капуста белокочанная свежая	100	80	750	
Картофель	107	80	803	
Петрушка (корень)	13	10	98	
Лук репчатый	48	40	360	
Морковь	50	40	375	
Томат-пюре	30	30	225	
Кулинарный жир	20	20	150	
Сахар	10	10	75	
Уксус 3%-ный	16	16	120	
Бульон или вода	800	800	6000	
Выход		1000		

2. Зная, количество продуктов на 1000г находим количество продуктов на 1 порцию массой брутто (все данные: 2), а затем умножаем на 15порций.

Задача №4

Рассчитать количество продуктов массой нетто для приготовления 20 порций щей из свежей капусты рецептура №93.

1. Пользуясь сборником, находим рецептуру на блюдо «Щи из свежей капусты с картофелем»

Рецептура №: 93Щи из свежей капусты с картофелем

Наименование сырья	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто 20пор.
Капуста белокочанная свежая	250	200		2000
Картофель	160	120		1200
Петрушка (корень)	13	10		100
Лук репчатый	48	40		400
Морковь	50	40		400
Кулинарный жир	20	20		200
Бульон или вода	800	800		8000
Выход		1000		

2. Зная, количество продуктов на 1000г находим количество продуктов на 1 порцию нетто (все данные: 2), а затем умножаем на 20порций.

Задача №5

Рассчитать количество огурцов солёных массой брутто необходимых для приготовления 50 порций рассольника ленинградского рецептура №101.

1. Пользуясь сборником, находим рецептуру на блюдо «Рассольник ленинградский»

Рецептура № 101 Рассольник ленинградский

Наименование сырья	Масса, в г	Масса, в г 50 пор.
--------------------	------------	-----------------------

	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картофель	400	300		
Крупа (перловая или рисовая, пшеничная, овсяная)	20	20		
Морковь	50	40		
Лук репчатый	24	20		
Огурцы соленые	67	60	1675	
Томатное пюре	30	30		
Масло сливочное	20	20		
Бульон (или вода)	750	750		
Выход:		1000		

2. Находим количество огурцов необходимое для приготовления 1 порции рассольника и умножаем на 50 порций.

$$67г : 2 \times 50 = 1635г.$$

Задание 6.

Рассчитать количество продуктов нетто для приготовления 10 порций блюда «Гуляш».

1. Пользуясь сборником, находим рецептуру на блюдо «Гуляш»

2. Зная, количество продуктов находим количество продуктов на 1 порцию нетто и умножаем на 10 порций.

Рецептура № 443. Гуляш

Наименование сырья	Масса, в г		Масса п\ф	Масса, в г
	Брутто	Нетто		Нетто 10 порций
Говядина (лопаточная и под- лопаточная части, грудинка, покроя)	162	119		1190
Жир животный топленый пищевой	7	7		70
Лук репчатый	24	20		200
Томатное пюре	15	15		150
Мука пшеничная	5	5		50
Масса тушеного мяса	—	-	75	
Масса соуса	—	-	100	
Гарнир № 327	—	-	150	
Выход	—	-	325	
Соль	4	4		40
Перец молотый	0.05	0.05		0,5
Зелень	4	3		30
Выход			325	

Задача № 7

Рассчитайте количество продуктов массой брутто и нетто для приготовления 3 порций блюда «Вареники с картофельным фаршем».

1. Пользуясь сборником, находим рецептуру на блюдо «Вареники с картофельным фаршем»

2. Зная, количество продуктов на 1 порцию находим количество продуктов на 3 порций путем умножения массы брутто и нетто на 3.

№ п/п	Сырье	Норма закладки			
		На 1 порцию, г		На 3 порции, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто
	Тесто для вареников № 1039:				

1	Мука пшеничная	57	57	171	171
2	Яйца	4	4	12	12
3	Молоко	20	20	60	60
4	Соль	1	1	3	3
	Выход	-	82	-	246
	Фарш № 1085:				
5	Картофель	128	91*	384	273*
6	Лук репчатый	32	13*	96	40*
7	Масло растительное	4	4	12	12
8	Соль	1	1	3	3
	Масса сырых вареников	-	185	-	555
	Масса вареных вареников	-	200	-	600
9	Сметана	20	20	60	60
	Выход	-	225	-	675

Задача № 8.

Определить количество воды и крупы для приготовления кукурузной каши рассыпчатой на 5 порций

Решение: 200г порция – 0,2кг 0,2кг*5=1кг (каши)
333гр крупы кукурузной (из табл.) и 0,80л воды (из табл.)

Задача 9.

1. Выполните расчет сырья (по массе брутто и нетто) для рыбы жареной с луком по-ленинградски на 5 порций.
2. Зная, количество продуктов на 1 порцию находим количество продуктов на 5 порций путем умножения массы брутто и нетто на 5.

№	Перечень продуктов	На 1 порцию		На 5 порций	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Треска	116	89	580	445
2	Мука пшеничная	5	5	25	25
3	Масло растительное	5	5	25	25
4	Рыба жаренная	-	75	-	375
5	Лук во фритюре	-	30	-	150
6	Гарнир	-	150	-	750
ВЫХОД		-	255		

Задание 10.

1. Выполните расчет сырья (по массе брутто и нетто) для блюда «Рулет из рыбы» на 15 порций.
2. Зная, количество продуктов на 1 порцию находим количество продуктов на 15 порций путем умножения массы брутто и нетто на 15.

№	Перечень продуктов	На 1 порцию		На 15 порций	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Треска	120	91	1800	1365
2	Хлеб пшеничный	18	18	270	270
3	Молоко или вода	24	24	360	360
4	Грибы	17	13	255	195
5	Лук репчатый	26	22	390	330
6	Кулинарный жир	7	7	105	105

7	Яйца	1/7 шт.	6	2 шт14	90
8	Сухари пшеничные	3	3	45	45
9.	Гарнир	-	150		2250
10	Соус	-	75		1125
Выход		-	325		

2.5. Решение ситуационных задач

Условия решения ситуационных задач

Количество ситуационных задач для экзаменуемого– 1

Время выполнения задания: 20 минут

Оборудование: чистый бланк, ручка.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание. Оцените предложенную производственную ситуацию. Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Решение задач включает применение теоретического материала и отражает объем проверяемых знаний и умений по профессиональному модулю.

2.6. Ситуационные задачи

Ситуационная задача № 1

Вы работаете поваром в горячем цехе. В конце дня остались, не реализованными яйца вкрутую. Как вы поступите в данном случае? Можно ли оставить вареные яйца на следующий день?

Ответ: Срок годности яиц, сваренных вкрутую – 4 часа в холодильнике. При хранении такого продукта следует защищать его от проникновения различных запахов через поры в скорлупе.

Ситуационная задача № 2

Во время доведения печени в жарочном шкафу на ее поверхности появились зеленые пузыри. Поясните причину появления этих пузырей и как можно исправить эту ошибку?

Ответ: Печень перед тепловой обработкой нужно ошпарить кипятком.

Для исправления цвета печени приготовить сметанный соус с томатом и довести печень до кипения в соусе.

Ситуационная задача № 3

Повар мясного цеха приготовил полуфабрикат из печени порционными кусками. Повар горячего цеха произвел тепловую обработку и отдал для реализации печень на раздачу. С раздачи вернули печень, так как кусочки не соответствуют массе выхода. Как можно исправить ситуацию?

Ответ: Реализовать печень через буфет или магазин кулинария как весовой товар.

Ситуационная задача № 4

Приготовленная поваром каша пшенная вязкая оказалась сероватого цвета, с горчинкой. Найдите ошибки, которые допустил повар при приготовлении блюда. Как вы подадите готовую кашу пшенную?

Ответ: Крупа не была перебрана и ошпарена кипятком, мучель в крупе осталась и придавала горечь каши, а серый цвет каша приобрела из-за того, что крупа не совсем хорошо промыта

Ситуационная задача № 5

Вам предстоит отварить зеленый горошек или стручковую фасоль. Какие условия вы будете соблюдать при варке этих овощей? Что произойдет при несоблюдении этих условий? Ответ обоснуйте.

Ответ: Варить при бурном кипении, желательно в подкисленной воде, чтобы не разрушился хлорофилл – красящее вещество зеленого горошка и стручковой фасоли.

Ситуационная задача № 6.

На раздаче оказались порции биточков манных, края которых неровные, поверхность темно-коричневого цвета. Определите ошибки, допущенные поваром при приготовлении и порционировании блюда. Как правильно подать биточки манные?

Ответ: Нарушены размеры при формировании котлет. Формование осуществлялось из остывшей массы. При жарке было перегрето масло, края подгорели. 2-3 шт. на порцию, полить сметаной или сладким соусом.

Ситуационная задача № 7.

При жарке сырников из творога сырники расплываются, пригорают к сковороде. По какой причине это произошло?

Ответ: Творог жирный, мало муки. Положили полуфабрикат на не разогретую сковороду.

2.7. Критерии оценивания решения ситуационной задачи

На 5 (отлично) оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно решает ситуационную задачу. Самостоятельно решает вопрос по данной ситуации.

На 4 (хорошо) выставляется, если обучающийся допустил небольшие погрешности в решении ситуационной задачи.

На 3 (удовлетворительно) выставляется, если обучающийся недостаточно правильно, с существенными ошибками, с затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную задачу на практике.

На 2 (неудовлетворительно) выставляется, если обучающийся не справился с задачей.

III. Практические задания на квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

3.1. Условия выполнения практических заданий

Количество заданий для экзаменуемого – 1

Время выполнения задания – 360 минут

Оборудование: холодильное оборудование, производственные столы.

Инструменты и инвентарь: емкости для сырья, поварские ножи, ножницы, щипцы, молоточки для отбивания, разделочные доски, пищевая пленка, контейнеры для упаковки и хранения полуфабрикатов.

Литература для обучающегося:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - 18-е изд., испр. и доп. - СПб. : «Лавелин Я.С.», 2024.

2. Инфраструктурный лист оборудования и инвентаря

3. Технологические карты

3.2. Перечень практических заданий:

1. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента

2. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

3. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента

4. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента.

5. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента

Задания в формате демонстрационного экзамена (Приложение 2)

Список сырья (Приложение 3)

3.3. Оценочные листы

Оценочный лист (Приложение 4)

Модуль 1

Часть D	Суп-пюре из разных овощей	34
Описание	Приготовить 3 порции суп-пюре из разных овощей с гренками в авторской подаче	
Подача	• Максимальный объем 250мл • 3 порции блюда подается в тарелке, полученных согласно инфраструктурному списку (столовая, глубокая, порционная белого цвета тарелка 24-28 см, пижовкая для гренка 12-14 см) • Температура подачи супа от 50 °C до 65°C • Подаются три идентичных блюда • Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!	
Основные ингредиенты	• используйте ингредиенты с общего стола • используйте ингредиенты из списка продуктов • гренки	
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке	

Модуль 2

Часть F	Горячая закуска Морепродукты	34
Описание	Приготовить 3 порции горячей закуска из морепродуктов • 1 соус на выбор участника • Минимум 1 гарнир на выбор участника • Оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника	
Подача	• Масса горячего блюда - минимум 100 г • Масса блюда максимум 150 г • 3 порции блюда подаются на тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 - 28 см • Отдельно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации • Температура тарелки от 50 °C до 65°C (температура измеряется по краю тарелки)	
Основные ингредиенты	• используйте ингредиенты с общего стола • используйте ингредиенты из списка продуктов	
Специальное оборудование	Подаются три идентичных блюда Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! При подаче запрещается использовать борта тарелки!	

Модуль 3

Часть G	Горячее блюдо Бифштекс рубленый	34
Описание	Приготовить 3 порции горячего блюда бифштекс, рубленый из говядины • Допускается степень прожарки Medium (средняя прожарка, оценивается в дегустации, участник должен прописать степень прожарки в меню) • 1 соус на выбор участника • 2 гарнира: - овощной гарнир на выбор участника; - картофельный гратен. • Оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника	
Подача	• общий вес блюда должен составлять минимум 220грамм • 3 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32см • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации • Температура подачи от 50 °С до 65°С • Подаются три идентичных блюда • Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!	
Основные ингредиенты	• используйте ингредиенты с общего стола • используйте ингредиенты из списка продуктов говядина лопатка	
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке	

ПРИЛОЖЕНИЕ 3
Организация: ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»
Учебный кулинарный цех

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1.

Наименование блюда: «Суп - пюре из разных овощей»
Источник: Сборник рецептур блюд кулинарных изделий 2024 г., № рецептуры 186

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или готового изделия (г)	Вес нетто на 3 порции (г)	Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
1.	Капуста свежая белокочанная	100	80			Лук шинкуют и пассеруют при температуре 110° – 120° С, без образования поджаристой корочки. Картофель нарезают на части и варят при температуре 98° – 100°С отдельно. Морковь нарезают соломкой, складывают в посуду, заливают на 1/3 бульоном припускают до полуготовности, затем кладут капусту белокочанную, пассерованный лук и припускают до готовности. В конце припускания добавляют зеленый горошек и вареный картофель. Припущенные овощи, протирают, разводят бульоном до консистенции супа, кладут соль, перец и проваривают. Готовый суп заправляют сливками и сливочным маслом. Подача При отпуске в подогретую столовую порционную тарелку наливают суп, кладут сливочное масло непосредственно перед подачей, отдельно на пирожковой тарелке гренки. Температура подачи: 65° С. Сроки реализации и хранения: 2 часа Требования к качеству Внешний вид: однородная масса, без комков. Консистенция: нежная, кусочки овощей находятся во взвешенном состоянии. Цвет: оливковый или соответствующий продукту, из которого он приготовлен. Вкус и запах: в меру соленый, с ароматом пассерованных овощей
2.	Капуста брокколи (свежемороженная)	100	80			
3.	Картофель	120	90			
4.	Морковь	75	60			
5.	Лук репчатый	48	40			
6.	Горошек зеленый консервированный	77	50			
7.	Мука пшеничная (в/с)	20	20			
8.	Масло сливочное	30	30			
9.	Сливки 33%	150	150			
10.	Перец черный молотый	0,010	0,010			
11.	Лавровый лист	0,04	0,04			
12.	Соль	6	6			
13.	Бульон	750	750			
14.	Курица	208	160	100		
15.	Гренки № 830, 831	-	-	200		
16.	Зелень	6	4			
Выход		-	-	1000		

Организация: ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»

Учебный кулинарный цех

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Наименование блюда: «Гренки с сыром»

Источник: Сборник рецептур блюд кулинарных изделий 2024 г., № рецептуры 830

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или готового изделия (г)	Вес нетто на 3 порции (г)	Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
1	Хлеб пшеничный	277	233			Пшеничный хлеб очищают от корок, нарезают тонкими ломтиками или прямоугольной формы (4х6см) толщиной 0,5 см, кладут на кондитерский лист, посыпают тертым сыром, сбрызгивают растопленным маслом и поджаривают в жарочном шкафу. Т при температуре 220° - 240°С 5-7 минут. Подача При отпуске гренки кладут на пирожковую тарелку, оформленную гофрированной салфеткой и подают к первому блюду. Температура подачи: 65° С Сроки реализации и хранения: 2 часа Требования к качеству Внешний вид: форма сохранена, равномерный колер Консистенция: хрустящая Цвет: желтый Вкус и запах: в меру острый, без посторонних запахов
2	Сыр твердый	88	70			
3	Масло сливочное	23	23			
Выход		-	-	200		

Организация: ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»
Учебный кулинарный цех

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3.

Наименование блюда: «Креветки, запеченные под сметанным соусом»

Источник: Сборник рецептов блюд кулинарных изделий 2024 г., № рецептуры 394

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или готового изделия (г)	Вес нетто на 2 порции (г)	Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
1	Креветки сыромороженные неразделенные (целые)	208	208			Подготовленные креветки опускают в кипящую соленую воду с добавлением перца черного горошком, лаврового листа, перемешивают и варят в течение 5 минут. Готовые креветки всплывают на поверхность. Все это заливают сметанным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают растопленным сливочным маслом и запекают в жарочном шкафу в течение 5 минут. Подача Авторская подача блюда Температура подачи: 65С Срок хранения: не более 20 минут Требования к качеству Внешний вид: блюдо сохранило форму, на поверхности – светло-румяная корочка Консистенция: мягкая, креветки – немного упругие Вкус: свойственно данному блюду, в меру соленый, с привкусом креветок и сыра Цвет: нежно розовый, на разрезе – от розового до бледно-розового Запах: с ароматом креветок и запеченного сыра
2	Вода	700	700			
3	Соль	10	10			
4	Перец горошком	0,01	0,01			
5	Лавровый лист	0,01	0,01			
6	Масса креветок отварных, разделенных на мякоть			50		
7	Гарнир	-	-	150		
8	Соус молочный	-	-	100		
9	Сыр твердых сортов	15	15			
10	Масло сливочное	5	5			
	Масса полуфабриката	-	-	300		
12	Зелень	3	2			
13	Лимон	20	20			
14	Оливки без косточек	50	50			
Выход				285/2/50		

Организация: ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»
Учебный кулинарный цех

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.

Наименование блюда: «Соус сметанный»

Источник: Сборник рецептур блюд кулинарных изделий 2024 г., № рецептуры 586

Данное блюдо готовит студент на две порции индивидуально

№ п/ п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или готового изделия (г)	Вес нетто на 2 порции (г)	Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
1	Сметана	100	100			Для приготовления соуса сметанного с мукой, белую сухую пассеровку охлаждают, разводят небольшим количеством охлажденного бульона и вводят в горячий бульон, варят 10-15 мин. Сметану доводят до кипения, соединяют с белым соусом, кладут соль, варят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения, зачищают сливочным маслом. Подача Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для запекания рыбы, мяса, овощей. Температура подачи: 65° С. Сроки реализации и хранения: 2 часа в посуде с закрытой крышкой Требования к качеству Внешний вид: Однородная масса, без комочков не разварившейся муки, пленки и всплывшего жира Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная
2	Масло сливочное	5	5			
3	Мука пшеничная	5	5			
4	Бульон или отвар	100	100			

Выход			100		Цвет: от белого до светло - кремового Вкус: свежей сметаны и продуктов, входящих в блюдо, умеренно соленый Запах: свежей сметаны и продуктов, входящих в соус
--------------	--	--	------------	--	--

Организация: ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»
Учебный кулинарный цех

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5.

Наименование блюда: «Рис, припущенный с овощами» № рецептуры 364

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Вес нетто (г)	Вес нетто (г)	Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
						Подготовленную рисовую крупу всыпают в кипящую подсоленную воду и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают на сито, дают воде стечь. В конце варки добавляют масло сливочное (50%). Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают, шинкуют. Затем припускают с мелко нарезанным репчатым луком, болгарским перцем и кукурузой консервированной в небольшом количестве воды с добавлением масла 5-8 минут. Соединяют с отварным рисом и, помешивая, прогревают в течение 2-3 минут. Доводят до вкуса. Перемешивают.
1	Крупа рисовая	58	58			
2	Вода	290	290			
3	Масло сливочное	8	8			
	Масса готового риса	-	-	150		
4	Морковь	12,5	10			
5	Лук репчатый	11,8	10			
6	Кукуруза консервированная	17	15			
7	Масло растительное	20	20			
8	Перец болгарский свежий	15	11			
9	Соль	2	2			
10	Зелень петрушки	3	2			

						Подача На подготовленную тарелку горкой выкладывают рис с овощами. Температура подачи: 65° Сроки реализации и хранения: 2- 3 часа Требования к качеству Внешний вид: в порционной посуде горкой выложен рис с овощами. Зерна риса – набухшие, овощи сохраняют форму. Цвет: характерный для входящих ингредиентов. Вкус: сваренного риса, овощей. Умеренно соленый. Без постороннего привкуса. Запах: сваренного риса, овощей. Без постороннего запаха.
Выход		-	-	200		

Организация: АУ «Сургутский политехнический колледж»

Предприятие: Структурное подразделение - 3

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6.

Наименование блюда: «**Бифштекс натуральный рубленый**»

Источник: Сборник рецептур блюд кулинарных изделий 2024 г., № рецептуры 462

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или готового изделия (г)	Вес нетто на 3 порции (г)	Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
1	Говядина (котлетное мясо)	154	113			В измельченное мясо добавляют свиной шпик, нарезанный кубиками (5× 5 мм), соль, специи, воду или молоко, вымешивают, разделяют в виде биточков (приплюснuto-округлая форма толщиной 2см) по 1 шт. на порцию. Подготовленный п/ф укладывают на разогретую с жиром сковороду, обжаривают при температуре 120° – 140° С, с двух сторон и ставят в жарочный шкаф на 5-7 мин.
2	Шпик	12,5	12,5			
3	Молоко	10	10			
5	Перец черный молотый	0,04	0,04			
6	Соль	1,2	1,2			
	Масса полуфабриката	-	-	120		

7	Масло растительное	10	10			Масло зеленое: В размягченное масло сливочное добавляют рубленую зелень петрушки, сок лимонный, тщательно перемешивают, придают форму батончика и охлаждают. Перед использованием нарезают. Подача На столовую порционную, предварительно прогретую тарелку, укладывают гарнир, рядом - бифштекс, поливают его мясным соком, сверху на бифштекс кладут зеленое масло. Температура подачи: 65°C. Сроки реализации и хранения: хранят около 30 минут Требования к качеству Внешний вид: приплюснуто-округлая форма, румяная корочка, поверхность и края ровные, без трещин Консистенция: сочная однородная, без грубой соединительной ткани и сухожилий. Цвет: на разрезе серый, поверхность – темно-коричневая Вкус: в меру соленый. Запах: жареного мяса, специй.
	Масса жареного бифштекса	-	-	100		
	Масло зеленое	-	--	10		
8	Масло сливочное	8	8			
9	Зелень петрушки	5	5			
10	Лимон	1	1			
	Соус брусничный	-	-	20 /50		
	Гарнир «картофельный Гратен»	-	-	70		
	Гарнир «Брокколи отварные»	-	-	25		
Выход				220		

Организация: ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»
Учебный кулинарный цех

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7.

Наименование блюда: «Соус брусничный»
Источник: интернет ресурс
Данное блюдо готовит студент на три порции индивидуально

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или готового изделия (г)	Вес нетто на 3 порцию (г)	Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
1	Брусника с/м	50	55			Ягоды с/м загружают в сотейник с утолщенным дном, добавляют сахар, мед, проваривают 5 минут. Затем добавляют вино и упаривают до уменьшения объема жидкой части наполовину. Измельчают при помощи блендера, протирают через сито. Готовый соус хорошо перемешиваем и убираем для настаивания. Подача Соус брусничный подают в соуснике с веточкой мяты. Температура подачи: 25°C. Сроки реализации и хранения: хранят около 2 часов Требования к качеству Внешний вид: однородная гладкая масса без пленки. Консистенция: вязкая, эластичная. Цвет: свойственный использованным ягодам Вкус: кисло-сладкий, насыщенный Запах: свойственный использованным ягодам
2	Черника	50	50			
3	Сахар	40	40			
4	Вино красное	50	50			
5	Мед	10	10			
6						
Выход				100		

Организация: ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»
Учебный кулинарный цех

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 8.

Наименование блюда: «**Чипс ажурный**»
Источник: интернет ресурс

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или готового изделия (г)	Вес нетто на 3 порцию (г)	Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
1	Масло растительное	20	20			Смешать все ингредиенты: масло, муку, воду, краситель. Очень хорошо раскалить сковороду, желательнo с высокими бортами. Еще раз перемешать тесто и аккуратно вылить на сковороду. Жир будет шипеть и стрелять. Закрывать сковороду крышкой нельзя, вода должна испаряться. Когда шипение полностью прекратится, чипс готов, аккуратно его снять и переместить на тарелку с бумажным полотенцем. Дать стечь маслу и хорошо подсухнуть кружевному декору. Этот декор нужно выкладывать на блюдо непосредственно перед подачей, иначе кружевной чипс (ажурный тюль) размокнет Подача Соус брусничный подают в соуснике с веточкой мяты. Температура подачи: 25°C. Сроки реализации и хранения: хранят около 2 часов Требования к качеству Внешний вид: однородная гладкая масса без пленки. Консистенция: вязкая, эластичная. Цвет: свойственный использованным ягодам Вкус: кисло-сладкий, насыщенный Запах: свойственный использованным ягодам
2	Вода	40	40			
3	Мука пшеничная	5	5			
4	Краситель					
5						
6						
Выход				100		

Организация: ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»

Учебный кулинарный цех

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9.

Наименование блюда: **«Картофельный гратен»**

Источник: интернет ресурс

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или готового изделия (г)	Вес нетто на порции (г)	Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
1	Картофель	100	60			Дно формы для запекания смазываем маслом и отправляем в холодильник. Чеснок очищаем и мелко нарезаем. Соединяем молоко, часть сырной стружки, мускатный орех, тимьян и 1/3 часть измельченного чеснока, перемешиваем и доводим до кипения. Оставляем на 10 минут, добавляем сливки и перемешиваем, прогреваем. Очищаем картофель, нарезаем тонкими кружочками на ровные кружки по 2-3 мм толщиной бланшируем и укладываем их в холодную, смазанную сливочным маслом форму слоями. Заливаем приготовленным соусом, закрываем фольгой и ставим запекаться в разогретую духовку до 180°C на 20 минут. Через 15 минут, после того как картофель готов, посыпаем его
2	Сливки 35%	16,7	16,7			
3	Молоко	33,3	33,3			
4	Масло сливочное несоленое	3,3	3,3			
5	Сыр пармезан	16,7	16,7			
6	Чеснок	0,66	0,66			
7	Соль поваренная пищевая	1,33	1,33			
8	Перец черный молотый	1	1			
9	Мускатный орех	0,66	0,66			
10	Тимьян	0,66	0,66			

						сыром и ставим опять в духовку на 10 минут, НЕ НАКРЫВАЯ фольгой. Подача При отпуске картофель кладут на подогретую тарелку или подают в форме, поливают растопленным сливочным маслом. Температура подачи: не ниже 65 °С. Условия и сроки хранения: не более 2 часов. Требования к качеству Внешний вид: картофель покрыт золотистой корочкой, запечён под соусом Консистенция: сочная, мягкая, сохраняющая форму Вкус: в меру соленый Запах: соответствует запеченному картофелю, в сочетании со специями, соусом и другими ингредиентами, в меру солёный Цвет: золотисто-жёлтый
Выход		-	-	133		

Организация: ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»

Предприятие: учебный кулинарный цех

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10.

Наименование блюда: «Овощи припущенные»

Источник: интернет ресурс

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или готового изделия (г)	Вес нетто на 3 порции (г)	Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
1	Брокколи с/м	30	30			Овощи не размораживая закидывают в кипящую, подсоленную воду и варят 3-5 минут до готовности. Готовые овощи отбрасывают на дуршлаг, при подаче поливают растопленным сливочным маслом. Морковь нарезают на слайсере, сворачивают в рулет и закрепляют шпажкой.
2	Масло сливочное	3	3			
3	Соль	1	1			
4	Морковь	30	30			
5	Оливковое масло	5	5			
6	Специи пряные	1	1			

						Подача Температура подачи: 65°C. Сроки реализации и хранения: хранят на мармите, реализуют в течение 2 часов Требования к качеству Внешний вид: капуста сохранила свою форму и цвет. Консистенция: мягкая, свойственная полностью готовой, варёной капусте. Цвет: зелёный, не допускается потеря цвета; Вкус: в меру солёный. Запах: не допускаются не свойственный, неприятный запах и вкус.
Выход		-	-	55		

Список литературы

Нормативная литература и источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
4. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
6. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
7. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
8. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
9. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
10. Харченко, Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст] : учеб.пособие для НПО. - 9-е изд., стер. - М. : Академия, 2016.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - 18-е изд., испр. и доп. - СПб. : «Лавелин Я.С.», 2016.
12. Задание для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело», 2017г.

Основная литература:

1. Т. А. Качурина Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента М: Академия, 2024
2. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А.

Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2024. – 400 с.

3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – Москва: Академия, 2024. – 160 с.

4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2024. – 240 с.

5.Здобнов А. И. Цыганенко В. А Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – К. : ООО «Издательство Арий», М ; ИКТЦ «Лада», 2024 – 680 с

Интернет-ресурсы: сайты

1. Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://supercook.ru>
2. Кулинарный журнала «Гастроном» [Электронный ресурс] – Режим доступа:<http://www.gastronom.ru/>
3. Журнала «Питание и общество» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.panor.ru/journals/obshepit/>
4. Кулинарный сайт [Электронный ресурс] – Режим доступа:<http://www.povarenok.ru>

