ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности 19.02.10
Технология продукции общественного питания

Санкт-Петербург
2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта КОС по профессиональному модулю 4
2. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля (оценка освоения МДК) 20
3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля 28
4. Оценка по учебной и (или) производственной практике 54
5. Контрольно-оценочные материалы для квалификационного экзамена 59

1.ПАСПОРТ
комплекта контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Общие положения.

Контрольно-оценочные средства (КОС) разработаны в соответствии с требованиями образовательной программы и Федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, программы профессионального модуля ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Контрольно-оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих для специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Формой промежуточной аттестации по междисциплинарным комплексам является контрольная работа.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный)

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

Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Формы промежуточной аттестации[1]	**Текущий контроль[2]**
МДК.07.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (Лаборант химического анализа – 13321)	Контрольная работа (2 семестр)	оценка выполнения теоретических и практических заданий
МДК.07.02 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (Повар – 16675)	Контрольная работа (4 семестр)	оценка выполнения теоретических и практических заданий

МДК.07.03 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (Кондитер – 12901)	Контрольная работа (5 семестр)	оценка выполнения теоретических и практических заданий
УП.07.01 По профилю специальности	Дифференцированный зачет	наблюдение и оценка выполнения работ на учебной практике
ПМ.07 (в целом) Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Квалификационный экзамен	оценка выполнения теоретических и практических заданий

Требования к результатам освоения программы профессионального модуля

Код и наименование ПК и ОК	**Код и наименование основных показателей оценки результатов (ОПОР)**	**Код и наименование практического опыта**	**Код и наименование умений**	**Код и наименование знаний**
ОК 1 - 9 ДПК 7.1.1	ОПОР1. Применять и использовать лабораторную посуду различного назначения; ОПОР2. В соответствии с требованиями химического анализа организовывать мытьё и сушку лабораторной посуды.	ПО1. контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции. ПО2. контроля качества и безопасности полуфабрикатов для сложной горячей кулинарной продукции; ПО3. контроля качества и безопасности готовой хлебобулочной продукции.	У1. Оценивать качество и безопасность готовой продукции различными физико-химическими способами;. У2. Органолептически оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами.	З1. Виды лабораторной и химический посуды для анализирования полуфабрикатов для сложной горячей кулинарной продукции; З2. Виды лабораторной и химический посуды для анализирования сложной горячей кулинарной продукции; З3. Виды лабораторной и химический посуды для

				анализирован ия пготовых сложных хлебобулочны х и мучынх кондитерских изделий; З4. Способы мытья, обработки и сушки лабораторной посуды.
ОК 1-9 ДПК 7.1.2	ОПОР1. Организовывать подготовку для анализа лабораторных приборов; ОПОР2. Организовывать подготовку для анализа лабораторного оборудования.	ПО1. Подготовки для анализа лабораторных приборов; ПО2. Подготовки для анализа лабораторного оборудования.	У1. Работать с основными видами лаьораторных приборов; У2. Эксплуатировать основные виды оборудования. .	З1. Правила эксплуатации основных видов лабораторных приборов; З2. Правила эксплуатации основных видов лабораторного оборудования.
ОК 1 - 9 ДПК 7.1.3	ОПОР1. Правильно организовывать Выполнение органолептических анализов в соответствии с методиками. ОПОР2. Правильно организовывать Выполнение физико-химических анализов в соответствии с методиками.	ПО1. Анализирования полуфабрикатов для сложной горячей кулинарной продукции; ПО2. Анализирования готовой сложной горячей кулинарной продукции; ПО3. Анализирования готовых сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	У1. Органолептически оценивать качество полуфабрикатов для сложной горячей кулинарной продукции; У2. Органолептически оценивать качество готовой сложной горячей кулинарной продукции; У3. Органолептически оценивать качество готовых	З1. Основные методики по анализированию полуфабрикатов для сложной горячей кулинарной продукции; З2. Основные методики по анализированию готовой сложной горячей кулинарной продукции; З3. Основные методики по анализировани

			сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; У4. Физико-химически оценивать качество полуфабрикатов для сложной горячей кулинарной продукции; У5. Физико-химически оценивать качество готовой сложной горячей кулинарной продукции; У6. Физико-химически оценивать качество готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изелий.	ю готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ОК 1 - 9 ДПК 7.1.4	ОПОР1. Правильно оформлять протоколы анализов, вести соответствующую документацию.	ПО1. Оформления производственной и технологической документации при контроле качества; ПО2. Ведения протоколов анализа.	У1. Правильно оформлять производственную и технологическую документацию; У2. Правильно оформлять протоколы анализов; У3. Правильно вести	З1. Основные правила по оформлению протоколов анализов; З2. Основные правила по ведению технлогической документации; З3. Основные правила по ведению лабораторных

			лабораторные журналы.	журналов.
ОК 1 - 9 ДПК 7.2.1	ОПОР1. Правильно выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места	ПО1. Организации рабочего места для изготовления полуфабрикатов для сложной горячей кулинарной продукции; ПО2. Организации рабочего места для изготовления готовой сложной горячей кулинарной продукции.	У1. Правильно организовывать рабочее место повара; У2. Выполнять инструкции и задания шеф-повара или су-шефа по организации рабочего места.	З1. Основные правила расстановки рабочих приборов и инвентаря при организации рабочего места повара; З2. Основные санитарные правила и нормы по организации рабочего места повара. З3. Основные правила по уборке рабочего места по окончании производства.
ОК 1 – 9 ДПК 7.2.2	ОПОР1. Подготавливать инвентарь повара к работе; ОПОР2. Правильно подготавливать оборудование повара к работе; ОПОР3. Правильно . подготавливать рабочие место повара.	ПО1. Подготовки профессионального инвентаря повара к работе; ПО2. Подготовки профессионального оборудования повара к работе; ПО3. Подготовки рабочего места для изготовления готовой сложной горячей кулинарной продукции.	У1. Правильно подготовить инвентарь повара к работе; У2. Правильно подготовить профессиолнальное поварское оборудование к работе; У3. Правильно подготовить роабочее место повара к производственному процессу.	З1. Основные правила работы с поварским инвентарём; З2. Основные правила запуска и работы с технологическим оборудованием З3. Основные правила подготовки рабочего места повара.
ОК 1 – 9 ДПК 7.2.3	ОПОР1. Правильно изготавливать блюда, напитки и кулинарные	ПО1. Приготовления сложный блюд горячей кулинарной	У1. Правильно приготовить сложные блюда горячей	З1. Основыне технологии приготовления сложной

	изделия; ОПОР2. Правильно оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия; ОПОР3. Правильно презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия.	продукции; ПО2. Приготовления сложных напитков; ПО3. Приготовления готовых сложных кулинарных изделий; ПО4. Оформления и подачи сложный блюд горячей кулинарной продукции; ПО5. Оформления и презентации сложных напитков; ПО6. Оформления и подачи готовых сложных кулинарных изделий.	кулинарной продукции; У2. Правильно приготовлить сложные напитки; У3. Правильно пиготовить готовые сложные кулинарные изделия; У4. Правильно оформить и презентовать сложные блюда горячей кулинарной продукции; У5. Правильно оформить и презентовать сложные напитки; У6. Правильно оформить и подать готовые сложные кулинарные изделия.	горячей кулинарной продукции; З2. Основные правила подачи сложных горячих кулинарных блюд и изделий; З3. Основные технологии приготовления сложных напитков; З4. Основные правила презентации и подачи напитков.
ОК 1 – 9 ДПК 7.3.1	ОПОР1. Правильно выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места	ПО1. Организации рабочего места для изготовления сложных хлебобулочных изделий; ПО2. Организации рабочего места для изготовления мучных кондитерских изделий.	У1. Правильно организовывать рабочее место кондитера; У2. Выполнять инструкции и задания шеф-кондитера или начальника цеха по организации рабочего места.	З1. Основные правила расстановки рабочих приборов и инвентаря при организации рабочего места кондитера; З2. Основные санитарные правила и нормы по организации рабочего места

				кондитера. З3. Основные правила по уборке рабочего места по окончании производства.
ОК 1 – 9 ДПК 7.3.2	ОПОР1. Правильно выполнять задания кондитера по изготовлению полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции; ОПОР2. Правильно выполнять задания кондитера по презентации и продаже теста, полуфабрикатов кондитерской и шоколадной продукции.	ПО1. Приготовления полуфабрикатов из теста для сложных хлебобулочных изделий; ПО2. Приготовления полуфабрикатов кондитерской и шоколадной продукции; ПО3. Презентации и продажи полуфабрикатов из теста для сложных хлебобулочных изделий; ПО4. Презентации и продажи полуфабрикатов кондитерской и шоколадной продукции.	У1. Правильно приготовлить полуфабрикаты из теста для сложных хлебобулочных изделий; У2. Правильно приготовиль полуфабрикаты кондитерской и шоколадной продукции; У3. Правильно презентовать полуфабрикаты из теста, кондитерской и шоколадной продукции.	З1. Основные технологии приготовления полуфабрикатов из теста для сложных хлебобулочных изделий; З2. Основные технологии приготовления полуфабриктатов кондитерской и шоколадной продукции; З3. Основные способы презентации полуфабрикатов из теста, кондитерской и шоколадной продукции.
ОК 1 – 9 ДПК 7.3.3	ОПОР1. Правильно изготовлять тесто для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ОПОР2. Правильно изготовлять отделочные полуфабрикаты дл сложных хлебобулочных,	ПО1. Приготовления теста для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ПО2. Приготовления отделочных полуфабрикатов дл сложных хлебобулочных, мучных	У1. Правильно приготовить тесто для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; У2. Правильно приготовить отделочные полуфабрикаты для сложных	З1. Основные технологии приготовления выпеченных полуфабрикатов; З2. Основные технологии приготовления отделочных полуфабрикатов; З3.

	мучных кондитерских изделий; ОПОР3. Правильно приготавливать десерты, кондитерскую и шоколадную продукцию.	кондитерских изделий; ПО3. Приготовления десертов; ПО4. Приготовления кондитерской и шоколадной продукции.	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; У3. Правильно приготовить десерты; У4. Правильно приготовить кондитерскую и шоколадную продукцию.	Основные технологии приготовления сложных хлебобулочных изделий; З4. Основные технлогии приготовления десертов; З5. Основные технологии приготовления кондитерской продукции; З6. Основные технологии приготовления шоколадной продукции.
ОК 1 – 9 ДПК 7.3.4	ОПОР1. Подготавливать инвентарь кондитера к работе; ОПОР2. Правильно подготавливать оборудование кондитера к работе; ОПОР3. Правильно . подготавливать рабочие место кондитера.	ПО1. Подготовки профессионального инвентаря кондитера к работе; ПО2. Подготовки профессионального оборудования кондитера к работе; ПО3. Подготовки рабочего места для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий к работе.	У1. Правильно подготовить инвентарь кондитера к работе; У2. Правильно подготовить профессиолнальное кондитерское оборудование к работе; У3. Правильно подготовить роабочее место кондитера к производственному процессу.	З1. Основные правила работы с кондитерским инвентарём; З2. Основные правила запуска и работы с технологическим оборудованием З3. Основные правила подготовки рабочего места кондитера.

1.4. Распределение основных показателей оценки результатов по видам аттестации

Таблица 4

Код	Основные	Текущий	Форма промежуточной аттестации

и наименование компетенции	показатели оценки результатов	контроль	МДК. 07.01	МДК. 07.02	МДК. 07.03	УП	ПМ.07
ДПК 7.1.1 Пользоваться лабораторной посудой различного назначения, мыть и сушить посуду в соответствии с требованиями химического анализа	Уметь пользоваться лабораторной посудой различного назначения, мыть и сушить посуду в соответствии с требованиями	-защита практических занятий; -защита лабораторных занятий;	**ДЗ**	**ДЗ**	**ДЗ**	**ДЗ**	**КЭ**
ДПК 7.1.2 Подготавливать для анализа приборы и оборудование	Уметь подготавливать для анализа приборы и оборудорвание	-защита практических занятий; -защита лабораторных занятий;	**ДЗ**	**ДЗ**	**ДЗ**	**ДЗ**	**КЭ**
ДПК 7.1.3 Выполнять анализы в соответствии с методиками	Уметь выполнять анализы в соответствии с методиками	-защита практических занятий; -защита лабораторных занятий;	**ДЗ**	**ДЗ**	**ДЗ**	**ДЗ**	**КЭ**
ДПК 7.1.4 Оформлять протоколы анализа	Уметь оформлять протоколы анализов	-защита практических занятий; -защита лабораторных занятий;	**ДЗ**	**ДЗ**	**ДЗ**	**ДЗ**	**КЭ**
ДПК 7.2.1 Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места	Уметь правильно выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего	-защита практических занятий; -защита лабораторных занятий;	**ДЗ**	**ДЗ**	**ДЗ**	**ДЗ**	**КЭ**

	места						
ДПК 7.2.2 Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочие место повара к работе	Уметь подготавливать инвентарь, оборудование и рабочие место повара к работе	-защита практических занятий; -защита лабораторных занятий; -тестирование.	**ДЗ**	**ДЗ**	**ДЗ**	**ДЗ**	**КЭ**

ДПК 7.2.3 Изготавливать, оформлять и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия	Уметь изготавливать, оформлять и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия	-защита практических занятий; -защита лабораторных занятий; - тестирование.	**ДЗ**	**ДЗ**	**ДЗ**	**ДЗ**	**КЭ**
ДПК 7.3.1 Выполнять инструкции и заданий кондитера по организации рабочего места	Правильно выполнять инструкции и заданий кондитера по организации рабочего места	-защита практических занятий; -защита лабораторных занятий; - тестирование.	**ДЗ**	**ДЗ**	**ДЗ**	**ДЗ**	**КЭ**
ДПК 7.3.2 Выполнять задания кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	Уметь правильно выполнять задания кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	-защита практических занятий; -защита лабораторных занятий; - тестирование.	**ДЗ**	**ДЗ**	**ДЗ**	**ДЗ**	**КЭ**
ДПК 7.3.3 Изготовлять тесто, отделочные полуфабрикаты, приготавливать десерты, кондитерскую и шоколадную продукцию	Уметь изготовлять тесто, отделочные полуфабрикаты, приготавливать десерты, кондитерскую и шоколадную продукцию	-защита практических занятий; -защита лабораторных занятий; - тестирование.	**ДЗ**	**ДЗ**	**ДЗ**	**ДЗ**	**КЭ**
ДПК 7.3.4 Подготовка инвентаря, оборудования	Уметь осуществлять подготовку инвентаря,	-защита практических занятий;	**ДЗ**	**ДЗ**	**ДЗ**	**ДЗ**	**КЭ**

и рабочего места кондитера к работе	оборудования и рабочего места кондитера к работе	-защита лабораторных занятий; - тестирование.					
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии.	-защита практических занятий;	**ДЗ**	**ДЗ**	**ДЗ**	**ДЗ**	**КЭ**
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления сложных холодных и горячих десертов; корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	- защита практических занятий;	**ДЗ**	**ДЗ**	**ДЗ**	**ДЗ**	**КЭ**
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них	понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных	- защита практических занятий;	**ДЗ**	**ДЗ**	**ДЗ**	**ДЗ**	**КЭ**

ответственность.	и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.						
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; - использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.	- защита практических занятий;	**ДЗ**	**ДЗ**	**ДЗ**	**ДЗ**	**КЭ**
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности техника - технолога	- защита практических занятий;	**ДЗ**	**ДЗ**	**ДЗ**	**ДЗ**	**КЭ**
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	- защита практических занятий;	**ДЗ**	**ДЗ**	**ДЗ**	**ДЗ**	**КЭ**
ОК 7. Брать на себя	самоанализ и коррекция	- защита практичес	**ДЗ**	**ДЗ**	**ДЗ**	**ДЗ**	**КЭ**

ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	результатов собственной работы; своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.	ких занятий;					
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	- защита практических занятий;	**ДЗ**	**ДЗ**	**ДЗ**	**ДЗ**	**КЭ**
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Уверенная ориентация в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности техника - технолога	- защита практических занятий;	**ДЗ**	**ДЗ**	**ДЗ**	**ДЗ**	**КЭ**

2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих оценочных средств: по ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

2.1. Общие положения

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

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

- контроль знаний обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Текущая аттестация обучающихся – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью тестовых заданий, на лабораторных, практических занятиях, по результатам самостоятельной работы обучающихся (устные ответы, контрольные работы, тестирование, защита лабораторно – практических работ, рефератов, докладов, проектов, конкурсы, викторины).

Промежуточная аттестация обучающихся по междисциплинарному курсу проводится в форме контрольные работы. Контрольная работа может проводиться в виде теста, в виде подготовки реферата, проекта, презентации.

По окончании изучения модуля проводится экзамен (квалификационный).

Оценка теоретического курса профессионального модуля предусматривает использование накопительной / рейтинговой системы оценивания.

Задания для оценки освоения ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Проверяемые результаты обучения: Освоение раздела " Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих».

Контингент аттестуемых: *студенты 3 курса (на базе среднего общего образования), 4 курса (на базе основного общего образования)*.

2.2 Задания для оценки освоения ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

2.3 Задание 1:

Проверяемые результаты обучения:

1. Правильно применяет и использует лабораторную посуду различного назначения;
2. Правильно соответствии с требованиями химического анализа организовывает мытьё и сушку лабораторной посуды.
3. Правильно рганизовывает подготовку для анализа лабораторных приборов.
4. Правильно организовывает подготовку для анализа лабораторного оборудования.
5. Правильно организовывает выполнение органолептических анализов в соответствии с методиками.
6. Правильно организовывает выполнение физико-химических анализов в соответствии с методиками.
7. Правильно оформляет протоколы анализов, ведёт соответствующую документацию.
8. Правильно выполняет инструкции и задания повара по организации рабочего места.
9. Правильно подготавливает инвентарь повара к работе.
10. Правильно подготавливает оборудование повара к работе.
11. Правильно подготавливает рабочее место повара к работе.

12. Правильно изготавливает, оформляет и презентует готовые сложные блюда горячей кулинарной продукции.
13. Правильно изготавливает, оформляет и презентует сложные напитки.
14. Правильно изготавливает, оформляет и презентует сложные кулинарные изделия.
15. Правильно выполняет инструкции и задания кондитера по организации рабочего места.
16. Правильно выполняет задания кондитера по изготовлению полуфабрикатов из теста для хлебобулочных изделий.
17. Правильно выполняет задания кондитера по изготовлению полуфабрикатов кондитерской и шоколадной продукции.
18. Правильно оценивает качество полуфабрикатов органолептическим способом.
19. Правильно изготавливает сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.
20. Правильно оценивает качество готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий органолептическим способом.
21. Правильно изготавливает отделочные полуфабрикаты для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
22. Правильно оценивает качество отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий органолептическим способом.
23. Правильно приготавливать десерты.
24. Правильно приготавливает кондитерскую и шоколадную продукцию.
25. Правильно оценивает качество десертов, кондитерской и шоколадной продукции органолептическим способом.
26. Правильно выбирает украшения для оформления сдобных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
27. Правильно подбирает технологическое оборудование и инвентарь, инструменты для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондтиерских изделий.
28. Правильно организует рабочие место кондитера для приготовления сложных хлебобулочных изделий, десертов, кондитерской и шоколадной продукции.
29. Правильно выбирает температурный и санитарный режим приготовления и безопасного хранения хлебобулочных изделий, десертов, кондитерской и шоколадной продукции, в том числе в условиях реального производства.

Проверяемые результаты обучения: У1- 4, З1-6.

Критерии оценки:

Оценка	**Критерии оценки**
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы.
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах.
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы ирасчетах.

Комплект оценочных средств

Лабораторно-практическая работа № 1
Отбор проб и составление среднего образца

Цель работы: научиться отбирать пробы, составлять средний образец для анализа.
Формирование компетенций: ОК1-ОК7, ДПК7.1.1-7.1.2.
Учебно-методическое обеспечение и оснащение:

- Оборудование технологической лаборатории, химическая посуда, инвентарь для подготовки проб;
- Натуральные образцы: сырьё для приготовления изделий (заявка на занятие)
- Инструкционная карта.

Ход урока

Составить средний образец проб для анализа:

а) Мука пшеничная высший сорт;
б) Сахар-песок;
в) Дрожжи прессованные;
г) Молоко цельное, жирность 2,5%;
д) Сметана, жирность 15%;
е) Масло сливочное не соленое высший сорт, жирность 82,5%.

Определить:

Подготовить необходимые образцы для отбора проб, определить необходимую пробу, составить средний образец анализируемого сырья.

Лабораторно-практическая работа № 2
Определение массовой доли влаги в изделиях и полуфабрикатах.

Цель работы: научиться определять массовуюдолю влаги в изделиях экспресс-методом и методом высушивания в СЭШ.
Формирование компетенций: ОК1-ОК7; ДПК 7.1.3-7.1.4.
Учебно-методическое обеспечение и оснащение:

- Оборудование технологической лаборатории: рефрактометр лабораторный, СЭШ, прибор влагомер Чижовой, эксикатор, химическая посуда, лабораторные весы.
- Натуральные образцы: пробы для определения влажности в продуктах и полуфабрикатах.
- Инструкционные карты.
- ГОСТы, НТД.

Ход урока

Определить влажностьв:

а) Сдобная булочка «Дорожная»;
б) Полуфабрикат тесто песочное;
в) Полуфабрикат тесто дрожжевое;
г) Полуфабрикат сироп сахарный различной концентрации.

Определить:

Массовую долю влаги в полуфабрикатах и готовых изделиях различными методами.

Лабораторно-практическая работа № 3
Определение кислотности в сырье, полуфабрикатах и готовых изделиях.

Цель работы: научиться определять кислотность методом титрования.

Формирование компетенций: ОК1-ОК7; ДПК 7.1.3-7.1.4.

Учебно-методическое обеспечение и оснащение:

- Оборудование технологической лаборатории, химическая посуда, химические реактивы, лабораторные весы.
- Натуральные образцы: пробы для определения кислотности в сырье, продуктах и полуфабрикатах.
- Инструкционные карты.
- ГОСТы, НТД.

Ход урока

Определить влажностьв:

а) Сдобная булочка «Дорожная»;
б) Молоко цельное жирность 2,5%;
в) Полуфабрикат тесто дрожжевое;
г) Сметана жирность 15%.

Определить:

Кислотность в сырье, полуфабрикатах и готовых изделиях различными методами.

Лабораторно-практическая работа № 4
Приготовление кулинарной продукции из рыбы

Цель работы: научиться готовить сложные горячие кулинарные блюда из рыбы, определять потери при тепловой обработке, выход готовых блюд. Воспитывать ответственность за полноту вложения сырья, качество продукции, эстетический вкус в оформлении блюд.

Формирование компетенций: ОК1-ОК7; ДПК 7.2.1-7.2.3.

Учебно-методическое обеспечение и оснащение:

- Оборудование технологической лаборатории, посуда, инвентарь для приготовления и отпуска блюд.
- Натуральные образцы: сырьё для приготовления кулинарной продукции из рыбы (заявка на занятие).
- Технологические карты.
- Таблица оценки качества блюд.

Ход урока

Приготовить:

а) Треска припущенная с белым соусом;
б) Карп запеченый;
в) Судак отварной с польским соусом;
г) Морской окунь жареннный с луком по-ленинградски.

Определить:

Отходы при механической обработке продуктов; продолжительность тепловой кулинарной обработки полуфабрикатов; изменение массы блюд после тепловой обработки (в сравнении со Сборником рецептур); выход готовых фактически и по Сборнику рецептур.

Лабораторно-практическая работа № 5
Приготовление кулинарной продукции из птицы и пернатой дичи

Цель работы: научиться готовить сложные горячие кулинарные блюда из птицы и пернатой дичи, определять потери при тепловой обработке, выход готовых блюд. Воспитывать ответственность за полноту вложения сырья, качество продукции, эстетический вкус в оформлении блюд.

Формирование компетенций: ОК1-ОК7; ДПК 7.2.1-7.2.3.

Учебно-методическое обеспечение и оснащение:

- Оборудование технологической лаборатории, посуда, инвентарь для приготовления и отпуска блюд.
- Натуральные образцы: сырьё для приготовления кулинарной продукции из рыбы (заявка на занятие).
- Технологические карты.
- Таблица оценки качества блюд.

Ход урока

Приготовить:

а) Куры отварные с гарниром;
б) Рагу из птицы;
в) Котлеты по-киевски;
г) Перепела жареные.

Определить:

Отходы при механической обработке продуктов; продолжительность тепловой кулинарной обработки полуфабрикатов; изменение массы блюд после тепловой обработки (в сравнении со Сборником рецептур); выход готовых фактически и по Сборнику рецептур.

Лабораторно-практическая работа № 6
Приготовление кулинарной продукции из мяса и субпродуктов.

Цель работы: научиться готовить сложные горячие кулинарные блюда из мяса и субпродуктов, определять потери при тепловой обработке, выход готовых блюд. Воспитывать ответственность за полноту вложения сырья, качество продукции, эстетический вкус в оформлении блюд.

Формирование компетенций: ОК1-ОК7; ДПК 7.2.1-7.2.3.

Учебно-методическое обеспечение и оснащение:

- Оборудование технологической лаборатории, посуда, инвентарь для приготовления и отпуска блюд.
- Натуральные образцы: сырьё для приготовления кулинарной продукции из мяса и субпродуктов (заявка на занятие).
- Технологические карты.
- Таблица оценки качества блюд.

Ход урока

Приготовить:

а) Антрекот;
б) Печень жареная с жиром;
в) Гуляш;
г) Тефтели.

Определить:

Отходы при механической обработке продуктов; продолжительность тепловой кулинарной обработки полуфабрикатов; изменение массы блюд после тепловой обработки (в сравнении со Сборником рецептур); выход готовых фактически и по Сборнику рецептур.

Лабораторно-практическая работа № 7
Приготовление сложных мучных кондитерских изделий

Цель работы: научиться готовить сложные мучные кондитерские изделия, определять потери при тепловой обработке изделий. Воспитывать ответственность за полноту вложения сырья, качество изделий, эстетический вкус в оформлении изделий.

Формирование компетенций: ОК1-ОК7; ДПК 7.3.1-7.3.4

Учебно-методическое обеспечение и оснащение:

- Оборудование технологической лаборатории, посуда, инвентарь для приготовления и отпуска изделий
- Натуральные образцы: сырьё для приготовления блюд (заявка на занятие)
- Технологические карты
- Таблица оценки качества изделий.

Ход урока

Приготовить:

а) Эклеры;
б) Профитроли;
в) Пирожные белково-сбивные «Анна Павлова»;
г) Язычки слоёные;
а) Корзиночки песоные с ягодами;
б) Пирожные бисквитные «Буше».

Определить:

Отходы при механической обработке продуктов, влажность теста, потери при тепловой обработке – упёк изделий; продолжительность тепловой обработки, выход изделий.

Лабораторно-практическая работа № 8
Приготовление сдобных хлебобулочных мелкоштучных мучных кондитерских изделий.

Цель работы: научиться готовить и оформлять сдобные хлебобулочные мелкоштучные мучные кондитерские изделия, определять потери при тепловой обработке изделий, определять влажность теста. Воспитывать ответственность за полноту вложения сырья, качество изделий, эстетический вкус в оформлении изделий.

Формирование компетенций: ОК1-ОК7; ДПК 7.3.1-7.3.4.

Учебно-методическое обеспечение и оснащение:

- Оборудование технологической лаборатории, посуда, инвентарь для приготовления и отпуска изделий
- Натуральные образцы: продукты для приготовления изделий (заявка на занятие)
- Технологические карты
- Таблица оценки качества изделий

Ход урока

Приготовить:

а) Булочка «Дорожная»;
б) Сдоба «Фигурная»;
в) Пирожки печеные с капустой;
г) Расстегаи «Московские».

Определить:

Отходы при механической обработке продуктов, влажность теста, потери при тепловой обработке – упёк изделий, продолжительность тепловой обработки, выход изделий.

Лабораторно-практическая работа № 9
Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов.

Цель работы: научиться готовить и использовать в оформлении сложные отделочные полуфабрикаты, определять потери при тепловой обработке изделий. Воспитывать ответственность за полноту вложения сырья, качество полуфабрикатов, эстетический вкус в оформлении изделий.

Формирование компетенций: ОК1-ОК7; ДПК 7.3.1-7.3.4.

Учебно-методическое обеспечение и оснащение:

- Оборудование технологической лаборатории, посуда, инвентарь для приготовления и отпуска отделочных полуфабрикатов
- Натуральные образцы: сырьё для приготовления отделочных полуфабрикатов (заявка на занятие)
- Технологические карты
- Таблица оценки качества отделочных полуфабрикатов.

Ход урока

Приготовить:

а) Мастика сырцовая сахарная
б) Сиропы для пропитки;
в) Желе;
г) Сахарная помада;
д) Карамель для отделки;
е) Кули вишнёвый;
ж) Шоколад фигурный;
з) Крем масляный;
и) Крем заварной;
к) Крем сливочный;

Определить:

Отходы при механической обработке продуктов, влажность полуфабрикатов, выход полуфабрикатов.

Критерии оценки и нормы оценки лабораторно-практической работы:

Лабораторно-практическая работа оценивается по пятибалльной системе.

Критерии	Метод оценки	Критерии оценки			
		Отлично	**Хорошо**	**Удовл.**	**Неудовл.**
Отношение к работе	Наблюдение руководителя, просмотр материалов	Отчёт представлен в указанный срок, не требует дополнительного времени на завершение	Отчёт представлен в указанный срок, не требует дополнительного времени на завершение	Отчёт представлен в указанный срок, не требует дополнительного времени на завершение	Отчёт не представлен в указанный срок.
Способность выполнить исследования	Просмотр материалов	Четкое заполнение таблицы измерений и выполнение исследований. Без затруднений выполняет задания.	Затруднения в выполнении исследований	Ошибки в исследований	Большое число ошибок при выполнении задания.

Использо-вание всего доступного техническо го оборудо-вания	Просмотр материалов, технический контроль	Грамотная работа с техникой, соб-людение правил и приемов работы, техники безопасности.	Грамотная работа с техникой, соб-людение правил и приемов работы, техники безопас-ности.	Неспособность выполнять без помощи преподавателя поставленную задачу.	Неспособность выполнять без помощи преподавателя поставленную задачу.
Исполь-зование полученные знаний и умений для решения конкретных задач	Наблюдение руководителя, просмотр материалов	Использование навыков, умений, полученных при изучении соответствующи х дисциплин.	Использование навыков, умений, полученных при изучении соответствующих дисциплин в практической работе.	Неспособность ис-пользовать знания соответствующих дисциплин в практической работе.	Неспособность ис-пользовать межпредметные знания при решении задач
Оформ-ление отчёта	Просмотр материалов	Отчёт оформлен согласно стандарту и требованиям инструкций.	Отчёт оформлен согласно стандарту и требованиям инструкций.	Отчёт оформлен небрежно	Отчёт оформлен небрежно.
Умение отвечать на вопросы, поль-зоваться профес-сиональной лексикой при сдаче (защите) отчёта	Собеседо-вание	Грамотные ответы на поставленные вопросы, исполь-зование профессио-нальной лексики. Чёткое обосно-вание своей точки зрения.	Грамотные ответы на поставленные вопросы, использо-вание профессио-нальной лексики. Чёткое обосно-вание своей точки зрения.	Заметная неувере-нность в ответах и действиях.	Неуверенные ответы на вопросы, незнание профес-сиональной лек-сики и термино-логии.

Практическое занятие№1

Тема: «Приготовление растворов различной концентрации».

Цель работы: Уметь приготовить титрованные растворы из сухих реактивов, концентрированных реактивов.

Формирование компетенций: ОК1-ОК5; ДПК 7.1.1-7.1.3;

Ход урока

Приготовление 0,1н раствор едкой щёлочи; приготовление раствора H_2SO_4 10%-ной концентрации из концентрированного раствора серной кислоты; приготовление 3%-ного раствора железосинеродистого калия из сухого реактива $K_3Fe(CN)_6$.

Практическое занятие№2

Тема: «Проверка работы лабораторного оборудования».

Цель работы: Уметь проверить и подготовить лабораторное оборудование к работе.

Формирование компетенций: ОК1-ОК5; ДПК 7.1.1-7.1.3;

Ход урока

Проверка работы рефрактометра по дистилированной воде; проверка работы влагомера Чижовой; проверка работы аналитических весов; проверка работы СЭШ; проверка работы варочного оборудования; проверка работы титровальной установки.

Практическое занятие№3

Тема: «Определение потерь при тепловой обработке рыбы».

Цель работы: Определять потери при тепловой обработке рыбы; определять потери при остывании изделий.

Формирование компетенций: ОК1-ОК5; ДПК 7.2.1-7.2.3;

Ход урока

Расчет процента потерь при тепловой обработке полуфабрикатов из рыбы и готовых рыбных блюд . (Решение производственных ситуаций по расчету).

Практическое занятие№4

Тема: «Оценка органолептических показателей качества блюд из мяса»

Цель работы: Определять органолептические показатели качества полуфабрикатов и готовых блюд из мяса при варке, тушении, жарке.

Формирование компетенций: ОК1-ОК5; ДПК 7.2.1-7.2.3;

Ход урока

Определение вкуса, цвета, запаха, консистенции полуфабрикатов и готовых блюд из мяса. Сравнение с нормативной документацией показателей качества.

Практическое занятие№5

Тема: «Приготовление хлебобулочных изделий»

Цель работы: Определять потери при тепловой обработке изделий – упёк изделий; определять потери при остывании изделий – усушка изделий.

Формирование компетенций: ОК1-ОК5; ДПК 7.3.1-7.3.4.

Ход урока

Расчет процента упёка и усушки при приготовлении сложных хлебобулочных изделий. (Решение производственных ситуаций по расчету).

Практическое занятие №6

Тема: «Приготовление сдобных хлебобулочных мелкоштучных кондитерских изделий»

Цель работы: рассчитать расход муки с учетом ее влажности.

Формирование компетенций: ОК1-ОК5; ДПК 7.3.1-7.3.4.

Ход урока

Расчёт расхода муки с учётом отклонения от принятой в стандартных рецептурах влажности.

Критерии и нормы оценки практических работ

Практические работы оцениваются по пятибалльной системе.

Оценка	Критерии оценки (содержательная характеристика)
«2»	Работа не выполнена полностью. Студент не владеет теоретическим материалом, допуская ошибки по сущности рассматриваемых (обсуждаемых) вопросов, испытывает затруднения в формулировке собственных обоснованных и аргументированных суждений, допускает ошибки при ответе на дополнительные вопросы.
«3»	Работа не выполнена полностью. Студент владеет теоретическим материалом на минимально допустимом уровне, отсутствуют ошибки при описании теории, испытывает затруднения в формулировке собственных обоснованных и аргументированных суждений, допуская незначительные ошибки на дополнительные вопросы.
«4»	Работа выполнена полностью. Студент владеет теоретическим материалом, отсутствуют ошибки при описании теории, формулирует собственные, самостоятельные, обоснованные, аргументированные суждения, допуская незначительные ошибки на дополнительные вопросы.

«5»	Работа выполнена полностью. Студент владеет теоретическим материалом, отсутствуют ошибки при описании теории, формулирует собственные, самостоятельные, обоснованные, аргументированные суждения, представляет полные и развернутые ответы на дополнительные вопросы.

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.2. Типовые задания для оценки освоения ПМ 07

3.2.1. Типовые задания для оценки освоения МДК 07.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (Лаборант химического анализа – 13321)», МДК 07.02 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (16675 Повар)», МДК 07.03 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (12901 Кондитер).

ВАРИАНТЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

ТЕСТЫ

Тест №1

По теме: «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Вариант 1

Из приведенных вариантов ответов выберите правильный

1.Укажите соответствие формы нарезки картофеля его кулинарному использованию.

Для каких блюд используются следующие формы нарезки картофеля?
Ломтики:
а) картофель жареный из вареного;
б) салаты, винегреты;
в) рагу овощное и мясное;
г) суп овощной.

2.Укажите соответствие кулинарного использования форме нарезки картофеля.

Для каких блюд используются следующие формы нарезки картофеля?
Кубики средние (сечение 1... 1,5 см):
а) для гарнира к холодным блюдам, салатов и окрошки овощной;
б) для блюда «Картофель в молоке»;
в) для жаренья во фритюре;
г) для тушения.

3.Нарезание порционных полуфабрикатов для варки:
а) порционные куски круглой формы под прямым углом;
б) куски из пластованной рыбы с кожей и костями;
в) с кожей без костей, кожу надрезают в двух-трех местах;
г) без кожи и костей нарезают под углом 30° к рыбе.

4.Назовите форму тельного.
а) в виде капельки,
б) в виде полумесяца,
в) овально приплюснутой.

5.Когда удаляют спинные жучки у стерляди предназначенной для варки в целом виде?
а) до тепловой обработки,
б) во время тепловой обработки,
в) после тепловой обработки.

6.При какой температуре происходит более правильное размораживание мяса?
а) от 0 до 6 ... 8 °С в течение 1... 3 сут;
б) от 20 до 25 °С в течение 12...24 ч;
в) от 10 до 15°С в течение 10... 12 ч;
г) от 8 до 10°С в течение 3...4 сут.

7.Какие полуфабрикаты приготавливают с фаршем с добавлением лука и яиц?
а) зразы рубленые, рулет;
б) биточки рубленые;
в) тефтели;
г) котлеты «полтавские».

8.Вырезку используют порционными кусками для:
а) лангета, филе, бифштекса;
б) антрекота, зраз отбивных;
в) ромштекса, шницеля;
г) эскалопа.

9.Тушку домашней птицы перед тепловой обработкой заправляют:
а) в «кармашек»;
б) в «мешочек»;
в) клювиком.

10.Как разделывают тушку для фарширования «галантин»?
а) удаляют кости, из мякоти делают фарш,
б) снимают кожу, филе отбивают, из мякоти делают фарш,
в) разрезают пополам и распластовывают.

Вариант 2

Выберите правильный вариант ответа.

1.Укажите соответствие формы нарезки картофеля его кулинарному использованию.

Для каких блюд используются следующие формы нарезки картофеля?

Брусочки:

а)борщ украинский;

б) борщ московский;

в) суп с макаронными изделиями:

г) сельдь с гарниром.

2.Укажите соответствие кулинарного использования форме нарезки картофеля.

Соломка:

а)картофель «пай» на гарнир к изделиям из птицы;

б) щи из свежей капусты:

в) суп картофельный с горохом;

г) суп с макаронными изделиями.

3.Нарезание порционных полуфабрикатов для припускания:

а) без кожи и костей нарезают под углом 30° к рыбе;

б) порционные куски круглой формы под прямым углом;

в) порционные куски из пластованной рыбы с кожей без костей;

г) некрупные звенья.

4.Как оттаивают осетровую рыбу?

а) комбинированным способом,

б) в воде,

в) на воздухе брюшком к верху.

5.Как нарезать рыбу для жарки на вертеле?

а) под острым углом по 2 куска на порцию,

б) под прямым углом по 2-4 куска на порцию,

в) кругляшами.

6.Из какой части свиной туши нарезают гуляш?

а) грудинка и корейка,

б) лопаточная и шейная

в) покромка иокорок.

7.Из какой части мяса нарезают антрекот, ромштекс?

а) вырезка;

б) грудинка;

в) толстый край;

г) покромка.

8.Что означает термин «жиловка»?
а) удаление с мяса сухожилей, пленок, хрящей;
б) панировка мяса в сухарях;
в) отделение мякоти от костей;
г) с краев обрезают закраины.

9.Каким образом заправляют мелкую дичь перед жареньем?
а) ножка в ножку;
б) в «кармашек»;
в) в одну нитку.

10.Из чего приготавливают котлеты «по-киевски»?
а) из куриных ножек;
б) из филе птицы;
в) из котлетной массы.

КЛЮЧ К ТЕСТУ:

№ вопроса	Вариант 1	Вариант 2
1	б	в
2	б	а
3	б	в
4	б	в
5	а	б
6	а	б
7	в	в
8	а	а
9	а	а
10	б	б

Тест №2

По теме: «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

<u>Блюда и гарниры из овощей</u>

Вариант 1

1. Объяснить размягчение овощей при варке?
2.Почему добавление жира обязательно при тушении и припускании моркови?

3.Назовите количество жира и молока, необходимого для приготовления 1 кг картофельного пюре.
4.Перечислите виды жареного картофеля.
5.Определите название блюда: картофель, яйца, лук репчатый, маргарин, сухари или мука, жир, соус или сметана.
6.Перечислите продукты, входящие в состав фарша для картофельных зраз.
7. Назовите температуру жарки овощей основным способом и во фритюре.
8. Перечислите соусы, применяемые для блюда «картофельная запеканка».
9. Опишите подачу блюда «морковь, припущенная в молочном соусе».
10. Время хранения тушеных и овощных блюд?

Вариант 2

1. Объяснить образование клейкой, тягучей массы при протирании остывшего картофеля для пюре.
2. Объяснить необходимость добавления уксуса или лимонной кислоты при длительной тепловой обработке свеклы.
3. Назовите количество фритюра, необходимого для приготовления 1 кг картофеля «фри»
4. Перечислите овощи, которые жарят в сыром виде, основным способом.
5. Определите название блюда: свекла, манная крупа, яйца, творог, сухари, жиры, соус или сметана.
6. Перечислите продукты, входящие в состав фарша для голубцов овощных.
7. Назовите температуру запекания овощных блюд.
8. Перечислите соусы, применяемые для блюда «крокеты картофельные».
9. Опишите подачу блюда «Шпинат с яйцом».
10. Время хранения отварного картофеля, картофельного пюре и капусты отварной?

Тест №3

По теме: «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

«Горячие мясные блюда»

Вариант 1

1. Перечислите 4 фактора, влияющие на устойчивость коллагена при тепловой обработке.
2. Приведите классификацию блюд из мясной котлетной массы по способам тепловой обработки.
3. Каковы процентные потери при варке мяса?
4. Перечислите виды шашлыков и назовите вид их тепловой обработки.
5. Какие пряности добавляют при тушении мяса?
6.Определите название блюда: говядина (лопаточная часть, грудинка, покромка) или свинина (лопаточная часть, шея), жир, лук репчатый, томат-пюре, мука, гарнир.

7. Опишите подачу блюда «Эскалоп в соусе».
8. Назовите три степени готовности ростбифа.
9. Какие соусы используют для приготовления блюда «Бефстроганов»?
10. Укажите время хранения мяса отварного в горячем (55-65ºС) и охлажденном виде (2 - 4ºС).
11. Подготовленное мясо для варки закладывают в ___ воду, с расчетом на 1 кг мяса ___ л. воды.
а) 500 – 1000 мл., б) 1000 – 1500 мл., в) 1500 – 2000 мл., г) от 3000 мл.
12. Во избежание чего рекомендуется закладывать лавровый лист именно в конце варки, а не вначале или в середине ТО?
13. Соотнесите среднее время варки с видом сельскохозяйственных животных:
1. 2 – 2,5 ч., 2. 1 - 1,5 ч..
а) говядина, б) телятина, в) баранина, г) свинина.
14. Что значит название Айриштю?
а) баранина с овощами, б) телятина с овощами,
в) свинина с овощами, г) говядина с овощами.
15. Каким процессом обуславливается размягчение мяса?
16. Жаренные изделия из мяса считаются готовыми, если температура в толще кусков говядины ___ °С, свинины — ___ °С.
17. Способ подачи жареного блюда "Филе натуральное".
18. Почему мясо диких животных обычно имеет более темный цвет?
19.Требования к качеству блюд из мяса, что не допускается?
20. Что такое автолиз мяса?

Вариант 2

1. Впишите пропущенные слова: экстрактивные вещества придают ___ и ___ мясным блюдам.
2. Приведите классификацию мясных блюд по способам тепловой обработки.
3. Каковы потери при жарке мяса порционными кусками?
4. Назовите два способа приготовления тушеных мясных блюд.
5. Для размягчения соединительной ткани мяса при тушении какие можно добавить продукты?
6. Определите название блюда: говядина (боковая и наружная часть задней ноги), жир, томат-пюре, лук репчатый, мука, помидоры, огурцы соленые, картофель, чеснок.
7. Опишите подачу блюда: «Филе в соусе».
8. Назовите три способа подачи бифштекса натурального.
9. Какие соусы используют для приготовления блюда «Печень по-строгановски»?
10. Укажите время хранения тушеного мяса при температуре 55-65ºС и 2-4ºС.
11. Масса мяса для варки крупным кусом составляет:
а) 500 – 1000 гр., б) 1000 – 1500 гр., в) 1500 – 2000 гр., г) от 3000 гр.
12. Почему лавровый лист закладывают в конце варки мяса (за 5 минут)?

13. Отварное мясо нарезают ___ волокон по ___ куска на порцию, заливают небольшим количеством бульона…
14.«Сухое» отварное мясо указывает на нарушение санитарных правил, в следствии чего так получилось?
15. Масса порционных полуфабрикатов для жарки составляет:
а) 40 - 170 гр., б) 40 – 270 гр., в) 40 - 370 гр., г) 40 - 470 гр.
16.Бифштекс нарезают под ___ углом из утолщенной части ___, толщиной ___ см, слегка отбивают.
17. Технология приготовления крутонов.
18. Способ подачи жареного блюда "Лангет натуральный".
19. Какое блюдо из перечисленных называется «Броше»?
а) почки, жаренные в сухарях, б) печень, жаренная в муке.
20. Под действием чего происходят автолитический процесс в мясе?

Тест №4

По теме: «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

«Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья»

Вариант 1

1. Пищевая ценность рыбы определяется содержанием ____ белков.
2. При определенной температуре коллаген рыбы свертывается и переходит в _____ .
3. При какой температуре рекомендуется варить и припускать рыбу?
а) 80-90ºС, б) 45-50ºС, в) 90-95ºС.
4. На сколько процентов белки рыбы легче усваиваются, чем белки сельскохозяйственных животных?
а) 97, б) 86, в) 95.
5. Пищевую ценность блюд из рыбы можно повысить ____ , _____ .
6. Какие вещества при варке рыбы переходят в отвар и придают вкус бульону, способствуют возбуждению аппетита?
а) альбумины, б) глобулины, в) экстрактивные, г) коллаген.
7. Сыромороженных креветок варят:
а) 3 мин, б) 5 мин, в) 7 мин, г) 10 мин.
8. Вареную рыбу хранят в бульоне при температуре 50-60ºС:
а) 2 ч, б) 1 ч, в) 30 мин, г) 1,5 ч.
9. При ТО процентные потери массы рыбы составляют ___ - ___, что в двое меньше потерь мяса крупного рогатого скота.
10. При какой ТО жир рыб вытапливается?
а) тушение, б) варка и припускание, в) жарка.
11. Для варки порционные куски рыбы укладывают в рыбные котлы в __ __ кожей ___ и заливают ___ водой так, чтобы она была на ___ см выше уровня рыбы.

12. Определить название блюда из рыбы, указать способ тепловой обработки, вид панировки по описанию приготовления полуфабрикатов: из филе рыбы без кожи и костей нарезают тонкие широкие куски, слегка отбивают в пласт толщиной 0,5-0,6 см, соль, перец, заворачивают с фаршем придавая изделиям продолговатую форму.
13. Написать пять областей применения чистого филе рыбы.
14. Определить название блюда и продолжить описание технологии его приготовления: филе с кожей и без костей нарезают кусочками массой 25-30 г, кладут в сотейник с жиром, добавляют огурцы соленые, бульон и припускают до готовности. Затем к рыбе добавляют каперсы, пассерованное томатное пюре, лук, перец черный, лавровый лист, кипятят 8-10 мин. На смазанную жиром порционную сковороду …
15. Составьте технологическую схему приготовления котлетной массы из рыбы без пересечения стрелок.

Вариант 2

1. В зависимости от способа тепловой обработки блюда из рыбы подразделяются на ____, ____, ____, ____, ____.
2. При какой температуре начинается денатурация мышечных белков рыбы?
а) 30ºС, б) 40ºС, в) 50ºС, г) 70ºС.
3. Коллаген рыбы ___ устойчив, чем коллаген мяса.
4. Особенностью мяса рыб является высокое содержание _____ веществ.
5. Состав теста «кляр» для жарки рыбы:
а) мука, вода, белки яиц, соль, сахар;
б) молоко, мука, яйца, соль;
в) сметана, вода, мука, яйца, соль, сахар;
г) мука, молоко, масло растительное, яйца, соль.
6. В пряном отваре варят рыбу:
а) рыбу с приятным запахом; б) речную рыбу;
в) морскую рыбу; г) треску, зубатку, камбалу.
7. При варке раков добавляют:
а) зелень, специи, лук, морковь;
б) зелень ароматических кореньев, укроп, перец, лавровый лист, соль;
в) соль, специи;
г) соль.
8. Для варки рыбы порционными кусками не используют:
а) чистое филе, б) филе с кожей,
в) филе с кожей и костями, г) куски-кругляши.
9. Изменение белков соединительной ткани происходит из-за белка ____ .
10. Для варки рыбы на 1 кг берется ___ л воды.
а) 2,5 л, б) 2 л, в) 3 л, г) 1,5 л.
11. Какое блюдо из жаренной рыбы можно приготовить из предложенного набора продуктов: картофель, репчатый лук, треска, соль, перец, мука, масло растительное.

12. Перечислить продукты для маринования рыбы при приготовлении блюда «Рыба в тесте жаренная».
13. Восстановить последовательность операций при приготовлении блюда «Рыба, запеченная с картофелем по-русски». Какой соус используется при приготовлении?
1. Полить маслом; 2. Посыпать сухарями, тертым сыром; 3. Нарезать филе с кожей без костей на порционные куски; 4. Уложить рыбу на сковороду с жиром; 5. Залить ___ соусом; 6. Запечь в жарочном шкафу; 7. Уложить ломтики вареного картофеля; 8. Посыпать солью, перцем.
14. Какое блюдо из рыбной котлетной массы можно приготовить, имея следующие продукты: треска, хлеб пшеничный, молоко или вода, грибы свежие или сушеные, лук репчатый, масло растительное, сухари, соль, перец.
15. Составьте технологическую схему приготовления кнельной массы из рыбы без пересечения стрелок.

Тест №5

По теме: «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

1 Вариант

1.Назовите ассортимент сложных хлебобулочных изделий.

а) Багет, чиабатта, хлеб кукурузный, булочка «Московская»;
б) Фокачча, хлеб картофельный, хлеб сельский, багет;
в) Сдоба фигурная, булочка «Дорожная», бретцель, хлеб луковый;
г) Пирожки печеные, кулебяка, панини, хлеб тыквенный.

2.Назвать последовательность операций при приготовлении крема масляного.

а) Охлаждение масла, подготовка масла , приготовление сахарной пудры, просеивание сахарной пудры, подготовка сгущённого молока, взбивание слвочного масла, введение сахарной пудры, добавление сгущённого молока, охлаждение полуфабриката, передача на отделку и оформление.

б) Охлаждение масла, приготовление сахарной пудры, подготовка сгущённого молока, подготовка масла , просеивание сахарной пудры, введение сахарной пудры,взбивание слвочного масла, добавление сгущённого молока, охлаждение полуфабриката, передача на отделку и оформление.

в) Охлаждение масла, взбивание слвочного масла, охлаждение полуфабриката, приготовление сахарной пудры, подготовка сгущённого молока, подготовка масла , просеивание сахарной пудры,

введение сахарной пудры, добавление сгущённого молока, передача на отделку и оформление.

г) Охлаждение масла, подготовка масла , взбивание слвочного масла, введение сахарной пудры, приготовление сахарной пудры, подготовка сгущённого молока, просеивание сахарной пудры, добавление сгущённого молока, охлаждение полуфабриката, передача на отделку и оформление.

3.Перечислить набор продуктов для приготовления бисквита масляного.

а) Меланж, сахар, маргарин, соль, мука.
б) Яйцо цельно, сахар, крахмал, мука, сливочное масло.
в) Меланж, эмульгатор, сахар, соль, вода, мука.
г) Меланж, сахар, мука, крахмал, сливочное масло, разрыхлитель, эмульгатор.

4.Назовите операции при приготовлении кулебяки.

а) Просеивание муки, просеивание, сахара, первичная обработка яиц, подготовка жира, активация дрожжей, замес безапарного теста, броржение теста, обминка, брожение теста, приготовление начинки, деление теста на куски, подкатка в шар, предварительная расстойка, формование кулебяки, окончательная расстойка, отделка, выпечка, нарезка на куски, подача.

б) Просеивание муки, первичная обработка яиц, замес безапарного теста, броржение теста, приготовление начинки, деление теста на куски, подкатка в шар, формование кулебяки, расстойка, отделка, выпечка, нарезка на куски, подача.

в) Активация дрожжей, замес безапарного теста, броржение теста, обминка, брожение теста, приготовление начинки, деление теста на куски, подкатка в шар, предварительная расстойка, формование кулебяки, окончательная расстойка, отделка, выпечка, нарезка на куски, подача.

г) Просеивание муки, первичная обработка яиц, активация дрожжей, замес безапарного теста, броржение теста, обминка, брожение теста, приготовление начинки, деление теста на куски, расстойка, отделка, выпечка, нарезка на куски, подача.

5.Назовите одноименные операции при приготовлении пирогов закрытых и сдобы фигурной.

а) Просеивание муки, просеивание, сахара, первичная обработка яиц, подготовка жира, активация дрожжей, замес безапарного теста, броржение теста, обминка, брожение теста, приготовление начинки, деление теста на куски, подкатка в шар, предварительная расстойка, формование изделий, окончательная расстойка, отделка, выпечка, нарезка на куски, подача.

б) Просеивание муки, просеивание, сахара, первичная обработка яиц, подготовка жира, активация дрожжей, замес безапарного теста, броржение теста, обминка, брожение теста, деление теста на куски, подкатка в шар, предварительная расстойка, формование изделий, окончательная расстойка, отделка, выпечка, подача.

в) Просеивание муки, замес безапарного теста, броржение теста, обминка, брожение теста, приготовление начинки, деление теста на куски, подкатка в шар, предварительная расстойка, формование изделий, окончательная расстойка, отделка, выпечка, нарезка на куски, подача.

6.Требования к качеству слойки с яблоком.

а) Вкус сладкий, цвет золотистый, запах сдобный, консистенция плотная, на разрезе яблоки.

б) Вкус сладкий, аромат яблок и ванили, цвет золотистый, консистенция слоистая, на разрезе чёткие слои и ябочная начинка.

в) Вкус сладкий, запах сдобный, цвет золотисто-коричневый, консистенция без комков, на разрезе яблоки.

г) Вкус сладкий, аромат яблок, цвет золотистый, консистенция слоистая, на разрезе чёткие слои.

7.Укажите процессы, происходящие при выпечке хлеба.

а) Прогревание теста-хлеба, воздействие протеолитических и амилолитических ферментов, накопление углекислого газа, накопление органических кислот, реакция меланоидинообразования, денатурация белков клейстеризация крахмала, изменение объёма теста-хлеба.

б) Прогревание теста-хлеба, изменение объёма теста-хлеба, микробиологические процессы, образование ароматических веществ, образование корочки, изменение белков и крахмала.

в) Прогревание теста-хлеба, воздействие амилолитических ферментов, накопление органических кислот, реакция меланоидинообразования,

денатурация белков клейстеризация крахмала, изменение объёма теста-хлеба.

г) Клейстеризация крахмала, ферментативный гидролиз сахаров, переход протопектина в пектин.

8.Назвать вариант набора продуктов для приготовления эклера ванильного

а) Мука пшеничная высший сорт
Молоко
Яйца
Сахар
Соль
Джем абрикосовый
Крем французский
Ганаш

б) Мука пшеничная высший сорт
Вода
Яйца
Сливочное масло
Крем французский
Помада сахарная

в) Мука пшеничная высший сорт
Молоко
Вода
Яйца
Сливочное масло высший сорт
Соль
Крем французский
Помада сахарная

9.Назовите сахарные отделочные полуфабрикаты.

а) Сиропы, помады, желе, кандир, глазури, карамель, тираж, жженка, мастика, грильяж.

б) Муссы, сиропы, карамель, кандир, тираж.
в) Желе, муссы,кремы, помады, глазури, грильяж, карамель, мастика.
г) Фрукты с сиропе, желе, глазури, кремы, помады, мастики, карамель.

10. Назвать последовательность операций при приготовлении теста песочного

а) Просеивание муки, просеивание сахара, первичная обработка яиц, подготовка маргарина , замес теста, добавление муки, выгрузка охлаждение.

б) Подготовка маргарина, просеивание муки, просеивание сахара, первичная обработка яиц, замес маргарина и сахарного песка, добавление меланжа, перемешивание, добавление муки, добавление разрыхлителя, замешивание, выгрузка, охлаждение.

в) Просеивание муки, первичная обработка яиц, замес маргарина и сахарного песка, добавление яиц, добавление муки, замешивание, выгрузка, охлаждение.

г) Просеивание муки, просеивание сахара, первичная обработка яиц, подготовка маргарина , замес маргарина и сахарного песка, добавление меланжа, перемешивание, добавление муки, выгрузка охлаждение.

2 Вариант

1. **Перечислить набор продуктов для приготовления крема масляного типа Шарлотт.**
   а) Масло сливочное 82,5%, молоко цельно, яйца цельные, орехи жареные, пудра ванильная.
   б) Масло сливочное 72,5%, молоко нормализованное, меланж, сахарная пудра, пудра ванильная.
   в) Масло сливочное 82,5%, молоко цельно, яйца цельные, сахар, пудра ванильная.
   г) Масло сливочное 82,5%, молоко цельно, влда, меланж, сахар, пудра ванильная.

2. **Назовите ассортимент изделий, при приготовлении которых используют кулинарный прием взбивание.**
   а) Калач ванильный, слойка с джемом, сливки взбитые, кули вишнёвый.

   б) Пирожное сказка, корзиночки песочные с фуктами, эклер, пирожные «Макарони».
   в) Пирожное «Анна Павлова», торт Антреме, мусс яблочный, суфле, торт «Прага».
   г) Профитроль, пирожное «Риголетто», язычки слоёные, торт «Полёт», полоска «Александровская».

3. **Назвать одноименные операции при приготовлении пирожков печеных и булочек сдобных.**

а) Подготовка сырья к приготовлению, замес опары, замес теста, брожение теста, обминка, брожение, разделка теста, подкатка, предварительная расстойка, формование, окончательная расстойка, отделка, выпечка, подача.

б) Подготовка сырья к приготовлению, замес теста, приготовление начинки, брожение теста, разделка теста, подкатка, предварительная расстойка, формование, окончательная расстойка, отделка, выпечка, охлаждение, подача.

в) Подготовка сырья к приготовлению, замес опары, замес теста, приготовление начинки, брожение теста, разделка теста, подкатка, предварительная расстойка, формование, окончательная расстойка, отделка, выпечка, охлаждение, подача.

г) Подготовка сырья к приготовлению, замес опары, замес теста, брожение теста, обминка, брожение, разделка теста, подкатка, формование, расстойка, отделка, выпечка, подача.

4. Требование к качеству крема белкового.

а) Консистенция пористая, нежная, студнеобразная, хорошо сохраняет форму, цвет от белого до светло-желтого, аромат ванили.
б) Консистенция пышная, нежная, аромат ванили, цвет глянцево-белый, запах, свойственный продуктам, входящим в состав.
в) Вкус сладкий с ароматом ванили, масса плотная, цвет светло-желтый, хорошо сохраняет форму.
г) Вкус сладкий, ванильный, масса пористая, воздушная.

5. Назовите группы выпеченных полуфабрикатов.

а) Бисквитный, крошковый, белково-сбивной, слоёный, песочный, сахарный.
б) Бисквитный, заварной, воздушный, слоёный, песочный, сахарный, миндально-ореховый, крошковый, вафельный.
в) Бисквитный, заварной, белково-сбивноый, слоёный, песочный, миндально-ореховый, крошковый.
г) Бисквитный, заварной, воздушный, слоёный, песочный, сахарный, вафельный, крошковый.

6. Назвать последовательность операций при приготовлении пирожного буше.

а) Подготовка сырья к производству, отделение белков от желтков, взбивание яично-сахарной смеси, взбивание белка, замес яично-сахарной смеси с мукой, замес теста с белком, отсадка теста, выпекание тестовых заготовок, охлаждение и выстойка полуфабриката

буше, приготовление сиропа для промачивания, приготовление помады, промачивание буше, охлаждение, глазирование помадой, охлаждение, подача.

б) Подготовка сырья к производству, отделение белков от желтков, взбивание яично-сахарной смеси, взбивание белка, замес теста, отсадка теста, выпекание тестовых заготовок, охлаждение и выстойка полуфабриката буше, приготовление сиропа для промачивания, приготовление помады, промачивание буше, охлаждение, глазирование помадой, подача.

в) Подготовка сырья к производству, взбивание яично-сахарной смеси, взбивание белка, замес яично-сахарной смеси с мукой, замес теста с белком, отсадка теста, выпекание тестовых заготовок, охлаждение полуфабриката буше, приготовление сиропа для промачивания, приготовление помады, промачивание буше, охлаждение, глазирование помадой, охлаждение, подача.

г) Подготовка сырья к производству, отделение белков от желтков, взбивание яично-сахарной смеси, взбивание белка, замес яично-сахарной смеси с мукой, замес теста с белком, отсадка теста, выпекание тестовых заготовок, приготовление сиропа для промачивания, приготовление помады, промачивание буше, глазирование помадой, охлаждение, подача.

7. Перечислить набор продуктов для приготовления слоёного теста.

а) Сахар, мука пшеничная высший сорт, масло сливочное, вода, соль.
б) Мука, масло сливочное, вода, соль, лимонная кислота, ванилин.
в) Сахар, мука пшеничная высший сорт, масло сливочное, вода, соль, лимонная кислота.
г) Мука пшеничная высший сорт, масло сливочное, вода, соль, меланж, кислота лимонная.

8. Назовите полуфабрикаты тесто, в состав которых входит сахар.

а) Бисквитный, песочный, заварной, белково-сбивной, слоёный, крошковый.
б) Бисквитный, песочный, миндально-ореховый, белково-сбивной, слоёный, крошковый, медовый.
в) Бисквитный, песочный, миндально-ореховый, белково-сбивной, сахарный, крошковый.
г) Бисквитный, песочный, заварной, воздушный, сахарный, крошковый.

9. Назовите одноименные операции при приготовлении крема масляного и крема заварного.

а) Просеивание муки, просеивание сахара, приготовление сахарно-молочной смеси, взбивание масла, уваривание крема.
б) Просеивание и обжаривание муки, просеивание сахара, приготовление сахарно-молочной смеси, взбивание масла, уваривание крема.
в) Просеивание сахара, взбивание масла, перемешивание крема.
а) Просеивание муки, просеивание сахара, приготовление сахарно-молочной смеси, взбивание масла, взбивание крема.

10. Требование к качеству пирожных «Меренги».

а) Вкус кисло-сладкий, с ароматом ванили, корочка хрустящая румяная, цвет бело-золотистый, консистенция крошащаяся, поверхность гладкая с мелкими трещинками.
б) Вкус сладкий, с ароматом ванили, корочка хрустящая румяная, цвет глянцево-белый, консистенция плотная, при разрезании крошащаяся, поверхность рифлёная без трещин, на резрезе мелкопористые.
в) Вкус свойственный данному виду, запах ванили, корочка хрустящая румяная, цвет бело-золотистый, консистенция крошащаяся, поверхность гладкая с мелкими трещинками.
г) Вкус сладкий, с ароматом ванили, корочка бледная, цвет белоснежный, консистенция крошащаяся, поверхность рифлёная с мелкими трещинками.

Ключ к тестам:

1 ВАРИАНТ	**2 ВАРИНТ**
1- Б	**1-** В
2- А	**2-** В
3- Г	**3-** А
4- А	**4-** Б
5- Б	**5-** Б
6- Б	**6-** А
7- А	**7-** Г
8- В	**8-** В
9- А	**9-** В
10- Б	**10-** Б

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если 9-10 правильных ответов;
- оценка «хорошо»- 7-8 правильных ответа;
- оценка «удовлетворительно»- 5-6 правильных ответа;

- оценка «неудовлетворительно» -1 -4 правильных ответа.

Преподаватель _____

(подпись)

«__» _____20 г.

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

Колледж бизнеса и технологий

Вопросы для дифференцированного зачёта

МДК 07.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (Лаборант химического анализа – 13321)

1. Устройство и организация лабораторий.
2. Оборудование и инвентарь лаборатории.
3. Лабораторная документация.
4. Методы приготовления растворов.
5. Отбор проб и подготовка проб для анализа.
6. Методы определения влаги в сырье, полуфабрикатах и готовых изделиях.
7. Методы определения кислотности сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.
8. Методы определения содержания белка в сырье, полуфабрикатах и готовых изделиях.
9. Методы определения содержания жира в сырье, полуфабрикатах и готовых изделиях.
10. Методы определения содержания сахара в сырье, полуфабрикатах и готовых изделиях.
11. Органолептические показатели качества рыбы, поступающей на предприятия общественного питания.
12. Органолептические показатели качества мяса, поступающего на предприятия общественного питания.
13. Требования к качеству и требования к безопасности мяса и мясных продуктов, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени.
14. Пищевая ценность мяса сельскохозяйственных животных.
15. Пищевая ценность птицы.
16. Пищевая ценность рыбы.
17. Полуфабрикаты. Определение, классификация, назначение.
18. Классификация рыбы по семействам, в зависимости от основных признаков.
19. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: в целом виде, порционными натуральными и панированными кусками.
20. Приготовление котлетной и кнельной массы из рыбы, и полуфабрикатов из неё.
21. Механическая кулинарная обработка мяса: оттаивание, обмывание, обсушивание мороженого мяса.

22. Кулинарный разруб туш крупного рогатого скота: обвалка, сортировка мяса говядины, кулинарное значение частей мяса.
23. Кулинарный разруб баранины, свинины: кулинарное значение частей мяса.
24. Обработка туш диких животных.
25. Приёмы, применяемые при приготовлении полуфабрикатов.
26. Приготовление полуфабрикатов из мяса крупного рогатого скота.
27. Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины.
28. Приготовление натуральной рубленной массы и полуфабрикатов из неё.
29. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё.
30. Обработка субпродуктов.
31. Контроль качества полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
32. Обработка домашней птицы, виды заправки тушек птицы.
33. Приготовление полуфабрикатов из мяса домашней птицы.
34. Технология приготовления начинок для фарширования кур и цыплят.
35. Обработка субпродуктов домашней птицы.
36. Расчёт потребного количества продуктов, необходимого на текущий день.
37. Меню. Назначение, классификация и правила составления.
38. Сырьевая ведомость. Назначение, классификация и правила составления.
39. Организация работы мясо-рыбного цеха.
40. Организация работы мясного цеха.
41. Организация работы рыбного цеха.
42. Документальное оформление поступления сырья на производство, технологические документы.
43. Особенности учета сырья и готовых изделий в цехах по производству мясных полуфабрикатов.
44. Учет отпуска продуктов и товаров.
45. Технологическая инструкция, назначение и требования к оформлению.
46. Технологическая карта, назначение и требование к оформлению.
47. Технико-технологическая карта. Назначение. Требования к оформлению.
48. Подбор оборудования для мясо-рыбного цеха, назначение и особенности.
49. Подбор оборудования для мясного цеха, назначение и особенности.
50. Нормативные документы, определяющие качество рыбы, мяса.
51. Понятие пищевых добавок, их роль и применение.
52. Правила оформления заказа на продукты со склада.
53. Виды сопроводительных документов.
54. Составление алгоритма приёмки продуктов от поставщика.
55. Общая характеристика машин. Характеристика передаточных механизмов.
56. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности при работе на мясорубке.
57. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности при работе на фаршмешалке.
58. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности при работе на котлетоформовочной машине.

59. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности при работе на рыбоочистительном приспособлении.
60. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности при работе на мясорыхлителе.

Билеты для дифференцированного зачёта:

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 1** по дисциплине **МДК 07.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (13321 Лаборант химического анализа)**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 1
2. 11
3. 21

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 2** по дисциплине **МДК 07.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (13321 Лаборант химического анализа)**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 2
2. 12
3. 22

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 3** по дисциплине **МДК 07.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (13321 Лаборант химического анализа)**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 3
2. 13
3. 23

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 4** по дисциплине **МДК 07.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (13321 Лаборант химического анализа)**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 4
2. 14
3. 24

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / _ Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 5** по дисциплине **МДК 07.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (13321 Лаборант химического анализа)**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 5
2. 15
3. 25

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 6** по дисциплине **МДК 07.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (13321 Лаборант химического анализа)**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 6
2. 16
3. 26

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 7** по дисциплине **МДК 07.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (13321 Лаборант химического анализа)**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 7
2. 17
3. 27

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 8** по дисциплине **МДК 07.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (13321 Лаборант химического анализа)**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 8
2. 18
3. 28

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 9** по дисциплине **МДК 07.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (13321 Лаборант химического анализа)**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 9
2. 19
3. 29

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 10** по дисциплине **МДК 07.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (13321 Лаборант химического анализа)**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 10
2. 20
3. 30

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 11** по дисциплине **МДК 07.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (13321 Лаборант химического анализа)**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 2
2. 13
3. 23

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 12** по дисциплине **МДК 07.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (13321 Лаборант химического**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

	анализа)	

1. 4
2. 14
3. 24

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**й** **билет № 13** по дисциплине **МДК 07.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (13321 Лаборант химического анализа)**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 1
2. 17
3. 22

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 14** по дисциплине **МДК 07.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (13321 Лаборант химического анализа)**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 4
2. 18
3. 31

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 15** по дисциплине **МДК 07.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (13321 Лаборант химического анализа)**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 5
2. 19
3. 26

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 16** по дисциплине **МДК 07.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (13321 Лаборант химического анализа)**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 6
2. 13
3. 30

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 17** по дисциплине **МДК 07.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (13321 Лаборант химического анализа)**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 10
2. 12
3. 23

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 18** по дисциплине **МДК 07.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (13321 Лаборант химического**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

	анализа)	

1. 7
2. 11
3. 25

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 19** по дисциплине **МДК 07.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (13321 Лаборант химического анализа)**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 8
2. 15
3. 29

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 20** по дисциплине **МДК 07.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (13321 Лаборант химического анализа)**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 9
2. 16
3. 29

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Критерии оценивания дифференцированного зачёта по МДК 07.01
«Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Зачёт проводится устно по билетам. Каждый билет включает 3 вопроса

Оценка экзамена	**Требования к знаниям**
«отлично»	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«хорошо»	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
«удовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.
«неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Преподаватель Кудряшова Т.Р. _____
«__»_____20__г.

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Вопросы для дифференцированного зачёта

МДК 07.02 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (16675 Повар)

1. Технология приготовления бульонов. Требования к качеству.
2. Технология приготовления супов. Требования к качеству.
3. Технология приготовления соусов. Требования к качеству.
4. Значение овощных блюд в питании. Пищевая ценность овощей.
5. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей.
6. Блюда и гарниры из вареных овощей. Технология приготовления. Требования к качеству.
7. Блюда и гарниры из припущенных овощей. Технология приготовления. Требования к качеству.
8. Блюда и гарниры из жареных овощей. Технология приготовления. Требования к качеству.
9. Блюда и гарниры из тушеных овощей.Технология приготовления. Требования к качеству.
10. Блюда из запеченных овощей. Технология приготовления. Требования к качеству.
11. Оценка органолептических показателей качества блюд из овощей.
12. Технология приготовления блюд из грибов. Технология приготовления. Требования к качеству.
13. Значение горячих рыбных блюд в питании. Пищевая ценность рыб.
14. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы.
15. Блюда из отварной рыбы. Технология приготовления. Требования к качеству.
16. Блюда из припущенной рыбы. Технология приготовления. Требования к качеству.
17. Блюда из жаренной рыбы. я Технология приготовления. Требования к качеству.
18. Блюда из запеченной рыбы. Технология приготовления. Требования к качеству.
19. Блюда из рыбной котлетной и кнельной массы. Технология приготовления. Требования к качеству.
20. Блюда из морепродуктов. Технология приготовления. Требования к качеству.

21. Значение горячих мясных блюд в питании. Пищевая ценность мяса.
22. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса.
23. Варка мясных продуктов. Технология приготовления. Требования к качеству.
24. Жарка мяса крупным куском. Технология приготовления. Требования к качеству.
25. Жарка мяса порционным куском. Технология приготовления. Требования к качеству.
26. Жарка мяса мелким куском. Технология приготовления. Требования к качеству.
27. Жарка мяса панированным куском. Технология приготовления. Требования к качеству.
28. Тушеные блюда из мяса. Технология приготовления. Требования к качеству.
29. Запеченные блюда из мяса. Технология приготовления. Требования к качеству.
30. Блюда из рубленого мяса и котлетной и кнельной массы. Технология приготовления. Требования к качеству.
31. Оценка органолептических показателей качества блюд из мяса.
32. Блюда из сельскохозяйственной птицы, отварные. Технология приготовления. Требования к качеству.
33. Жареные блюда из сельскохозяйственной птицы. Технология приготовления. Требования к качеству.
34. Тушеные блюда из сельскохозяйственной птицы. Технология приготовления. Требования к качеству.
35. Блюда из дичи. Технология приготовления. Требования к качеству.
36. Органолептическая оценка блюд из птицы.
37. Технология приготовления блюд из сыра. Требования к качеству.
38. Значение блюд из круп в питании. Подготовка круп к варке.
39. Каши. Правила варки. Технология приготовления. Требования к качеству.
40. Блюда из круп. Технология приготовления. Требования к качеству.
41. Блюда из макаронных изделий. Технология приготовления. Требования к качеству.
42. Оценка органолептических показателей качества блюд из круп.
43. Оценка органолептических качеств блюд из макаронных изделий.
44. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов.
45. Варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд из рыбы.
46. Варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд из мяса и птицы.

47. Варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд из овощей, грибов, сыра.
48. Варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.
49. Варианты сервировки, оформления и способы подачи соусов.
50. Критерии оценки качества компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра.
51. Основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции.
52. Технология приготовления соуса красного и белого основного и их производные. Требования к качеству.
53. Технология приготовления прозрачных супов. Требования к качеству.
54. Автолиз мяса.
55. Технология приготовления заправочных супов. Требование к качеству.
56. Панировка, виды и назначение. Требование к качеству.
56. Пассеровка. Технология приготовления. Требование к качеству.
57. Технология приготовления блюд из дикой птицы. Требование к качеству.
58. Технология приготовления блюд из диких животных. Требование к качеству.
59. Назначение и организация горячего цеха на предприятии общественного питания.
60. Оборудование, инвентарь и посуда для горячего цеха на предприятии общественного питания. Ассортимент и назначение.

Билеты для дифференцированного зачёта:

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 1** по дисциплине **МДК 07.02 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (16675 Повар)**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

4. 1
5. 11
6. 21

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 2** по дисциплине **МДК 07.02 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (16675 Повар)**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 2
2. 12
3. 22

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 3** по дисциплине **МДК 07.02 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (16675 Повар)**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 3
2. 13
3. 23

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 4** по дисциплине **МДК 07.02 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (16675 Повар)**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 4
2. 14
3. 24

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / _ Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 5** по дисциплине **МДК 07.02 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (16675 Повар)**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

4. 5
5. 15
6. 25

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 6** по дисциплине **МДК 07.02 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (16675 Повар)**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 6
2. 16
3. 26

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 7** по дисциплине **МДК 07.02 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (16675 Повар)**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 7
2. 17
3. 27

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 8** по дисциплине **МДК 07.02 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (16675 Повар)**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 8
2. 18
3. 28

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 9** по дисциплине **МДК 07.02 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (16675 Повар)**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

4. 9
5. 19
6. 29

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 10** по дисциплине **МДК 07.02 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (16675 Повар)**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 10
2. 20
3. 30

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 11** по дисциплине **МДК 07.02 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (16675 Повар)**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 2
2. 13
3. 23

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 12** по дисциплине **МДК 07.02 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (16675 Повар)**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 4
2. 14
3. 24

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**й** **билет № 13** по дисциплине **МДК 07.02 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (16675 Повар)**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

4. 1
5. 17
6. 22

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 14** по дисциплине **МДК 07.02 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (16675 Повар)**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 4
2. 18
3. 31

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 15** по дисциплине **МДК 07.02 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (16675 Повар)**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 5
2. 19
3. 26

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 16** по дисциплине **МДК 07.02 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (16675 Повар)**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 6
2. 13
3. 30

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 17** по дисциплине **МДК 07.02 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (16675 Повар)**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

4. 10
5. 12
6. 23

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 18** по дисциплине **МДК 07.02 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (16675 Повар)**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 7
2. 11
3. 25

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 19** по дисциплине **МДК 07.02 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (16675 Повар)**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 8
2. 15
3. 29

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 20** по дисциплине **МДК 07.02 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (16675 Повар)**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 9
2. 16
3. 29

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Критерии оценивания дифференцированного зачёта по МДК 07.02

«Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

Зачёт проводится устно по билетам. Каждый билет включает 3 вопроса

Оценка экзамена	**Требования к знаниям**
«отлично»	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«хорошо»	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
«удовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.
«неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Преподаватель Кудряшова Т.Р. _____

«__»_____20__г.

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Вопросы для дифференцированного зачёта

МДК 07.03 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (12901 Кондитер)

1. Основное сырьё для производства мучных кондитерских изделий. Мука. Сорта муки в производстве мучных кондитерских изделий. Хранение и подготовка к производству.
2. Основное сырьё для производства мучных кондитерских изделий. Сахар. Товарные сорта сахара в производстве мучных кондитерских изделий. Мёд, виды мёда. Хранение и подготовка к производству.
3. Инвертный сироп. Свойства, применение в производстве. Способы приготовления инвертного сиропа.
4. Патока. Виды патоки. Применение в кондитерском производстве. Хранение и подготовка к производству.
5. Дрожжи, виды дрожжей. Основные показатели качетва дрожжей.
6. Плодовые заготовки. Виды, подготовка к производству.
7. Орехи и масличные семена, применяемые в производстве мучных кондитерских изделий.
8. Молоко и молочные продукты, применяемые в производстве мучных кондитерских изделий. Способы хранения и подготовки к производству.
9. Яйца и яйцепродукты, применяемые в производстве мучных кондитерских изделий. Способы хранения и подготовка яичных продуктов к производству.
10. Студнеобразующие вещества. Виды. Способы хранения и подготовки к производству.
11. Разрыхлители в кондитерской промышленности. Виды и подготовка к производству.
12. Жиры, применяемые в производстве мучных кондитерских изделий. Способы хранения и подготовки к производству.
13. Пищевые кислоты, применяемые в производстве мучных кондитерских изделий. Ароматические вещества, пищевые красители. Способы хранения и подготовки к производству.
14. Способы приготовления дрожжевого теста. Технологические операции для приготовления дрожжевого опарного теста.
15. Что такое опара. Виды опар. Какое сырьё используется для приготовления опары.
16. Компоненты для замеса опарного теста, последовательность их соединения с опарой. Что такое обминка теста.

17. Процессы, происходящие при выпечке полуфабрикатов из дрожжевого теста.
18. Технологические операции приготовления дрожжевого безопарного теста.
19. Подготовка дрожжей для замеса безопарного теста. Компоненты для замеса безопарного теста, технологические режимы.
20. Что такое расстойка дрожжевого теста. Укажите режимы расстойки и выпечки изделий из дрожжевого теста.
21. Технологические операции разделки изделий из дрожжевого теста.
22. Технологический пооперационный процесс приготовления пирога закрытого. Способы формования.
23. Технологический пооперационный процесс приготовления пирогов полуоткрытых и открытых.
24. Недостатки изделий из дрожжевого теста и причины их возникновения.
25. Перечислите способы формования и виды сдобы обыкновенной.
26. Что такое упёк и усушка изделий. Как рассчитать упёк.
27. Технологический пооперационный процесс приготовления кулебяки. Какие виды фаршей используют для кулебяк.
28. Технологический пооперационный процесс приготовления расстегаев. Способы формования расстегаев.
29. Технологический пооперационный процесс приготовления пирожков печёных и ватрушек. Способы формования.
30. Виды ромовых баба. Технологический пооперационный процесс приготовления ромовых баба.
31. Виды кексов. Технологические особенности приготовления дрожжевых кексов.
32. Виды кексов. Технологические особенности приготовления кексов с разрыхлителями.
33. Виды изделий жаренных в жире. Требования при работе с фритюром.
34. Технологический пооперационный процесс приготовления беляшей. Способы формования.
35. Виды теста для пиццы. Технологические этапы приготовления пиццы на дрожжевом тесте.
36. Какие виды начинок используются для пиццы. Технологический пооперационный процесс приготовления основы для пиццы безопарным способом.
37. Особенности приготовления дрожжевого слоёного теста и изделий из него.
38. Технологический пооперационный процесс приготовления теста для блинчиков. Виды начинок для блинчиков.
39. Недостатки, возникающие при приготовлении блинчиков, причины их возникновения и способы устранения.

40. Технологический пооперационный процесс приготовления пресных вафель. Возможные недостатки вафельного теста, причины и способы устранения.
41. Виды вафель. Технологический пооперационный процесс приготовления сахарных вафель.
42. Режимы выпечки вафель. Технологический пооперационный процесс приготовления сдобных вафель.
43. Виды пряничного теста. Технологический пооперационный процесс приготовления заварных пряников.
44. Технологический пооперационный процесс приготовления сырцовых пряников.
45. Виды пряничного теста. Способы формования пряников.
46. Глазирование пряников. Виды отделки пряничных полуфабрикатов.
47. Улучшители для теста, виды, способы действия.

48. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса.

Билеты для дифференцированного зачёта:

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 1** по дисциплине **МДК 07.03 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (12901 Кондитер)**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

7. 1
8. 11
9. 21

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 2** по дисциплине **МДК 07.03 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (12901 Кондитер)**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 2
2. 12
3. 22

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 3** по дисциплине **МДК 07.03 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (12901 Кондитер)**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 3
2. 13
3. 23

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 4** по дисциплине **МДК 07.03 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (12901 Кондитер)**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 4
2. 14
3. 24

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 5** по дисциплине **МДК 07.03 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (12901 Кондитер)**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

7. 5
8. 15
9. 25

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 6** по дисциплине **МДК 07.03 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (12901 Кондитер)**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 6
2. 16
3. 26

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 7** по дисциплине **МДК 07.03 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (12901 Кондитер)**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 7
2. 17
3. 27

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 8** по дисциплине **МДК 07.03 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (12901 Кондитер)**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 8
2. 18
3. 28

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 9** по дисциплине **МДК 07.03 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (12901 Кондитер)**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

7. 9
8. 19
9. 29

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 10** по дисциплине **МДК 07.03 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (12901 Кондитер)**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 10
2. 20
3. 30

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 11** по дисциплине **МДК 07.03 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (12901 Кондитер)**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 2
2. 13
3. 23

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 12** по дисциплине **МДК 07.03 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (12901 Кондитер)**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 4
2. 14
3. 24

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**й** **билет № 13** по дисциплине **МДК 07.03 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (12901 Кондитер)**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

7. 1
8. 17
9. 22

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 14** по дисциплине **МДК 07.03 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (12901 Кондитер)**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 4
2. 18
3. 31

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 15** по дисциплине **МДК 07.03 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (12901 Кондитер)**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 5
2. 19
3. 26

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю._ «____»_____201____г.	**билет № 16** по дисциплине **МДК 07.03 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (12901 Кондитер)**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 6
2. 13
3. 30

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 17** по дисциплине **МДК 07.03 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (12901 Кондитер)**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

7. 10
8. 12
9. 23

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 18** по дисциплине **МДК 07.03 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (12901 Кондитер)**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 7
2. 11
3. 25

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

Критерии оценивания дифференцированного зачёта по МДК 07.03
«Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изедилй»

Зачёт проводится устно по билетам. Каждый билет включает 3 вопроса

Оценка экзамена	**Требования к знаниям**
«отлично»	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«хорошо»	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
«удовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.
«неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Преподаватель Антропова О.Ю. _____

_____

«__»_____20__г.

МДК 07.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

(Лаборант химического анализа – 13321)

Самостоятельная работа №1

Тема: Изучение видов оборудования, инвентаря, посуды для проведения лабораторных анализов.

Цель работы: изучение лабораторного оборудования, инвентаря и химическлй посуды.

Умение и навыки, которые должны приобрести студенты: выработка умений самостоятельно осуществлять поиск информации при работе с литературой, с использованием компьютерной техники и Интернета.

Формирование компетенций: ОК 1- 5, ДПК 7.1.1-7.1.4.

Задание к самостоятельной работе

1. Ознакомьтесь с видами оборудования и инвентаря из каталогов лабораторного оборудования ведущих фирм для лаборатории.
2. Оформите результаты в виде таблицы.

Оборудование, инвентарь	**Фирма**	**Использование**	**Средняя стоимость**
Эксикатор			
Весы аналитические			
Весы технические			
Весы торговые			
Весы гидростатические (для определения плотности)			
Сушильный шкаф с терморегулятором			
Муфельная печь			
Центрифуга			
Фотоэлектроколориметр			
Сахариметр			
Рефрактометр			
Прибор ВЧ			
Вискозиметр ротационный			
Дистиллятор			
Термостат			
Анализатор белка по Кьельдалю			
Микрометр			
Ареометр			
Микроскоп			
Прибор Валента			
Часы песочные			
Психрометр			
Прибор для определения пористости УОП			
Реоферментометр			
Бани водяные			

Самостоятельная работа №2

Тема: Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, пернатой дичи для сложной кулинарной продукции.

Цель работы: изучить подготовку домашней птицы, пернатой дичи и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Умение и навыки, которые должны приобрести студенты:Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

Формирование компетенций: ОК 1-4,8,9, ДПК 7.1.1-7.1.4

Задание к самостоятельной работе

Задание 1. Методические рекомендации по подготовке презентаций

Презентация (в PowerPoint) представляет собой публичное выступление, ориентированное на ознакомление, убеждение слушателей по определенной теме-проблеме. Обеспечивает визуально-коммуникативную поддержку устного выступления, способствует его эффективности и результативности.

Качественная презентация зависит от следующих параметров:

- постановки темы, цели и плана выступления;
- определения продолжительности представления материала;
- учета особенностей аудитории, адресованности материала;
- интерактивных действий выступающего (включение в обсуждение слушателей);
- манеры представления презентации: соблюдение зрительного контакта с аудиторией, выразительность, жестикуляция, телодвижения;
- наличия иллюстраций (не перегружающих изображаемое на экране), ключевых слов,
- нужного подбора цветовой гаммы;
- использования указки.

Преподаватель должен рекомендовать студентам

- не читать написанное на экране;
- обязательно неоднократно осуществить представление презентации дома;
- предусмотреть проблемные, сложные для понимания фрагменты и прокомментировать их;
- предвидеть возможные вопросы, которые могут быть заданы по ходу и в результате предъявления презентации.

Темы презентаций:

1.Ассортимент полуфабрикатов из фаршированной птицы.

2.Ассортимент полуфабрикатов из пернатой дичи.

3.Маринады, специи и панировки для полуфабрикатов из птицы.

4.Индейки и гуси на праздничном столе.

5.Рулеты из птицы и с птицей.

Самостоятельная работа №3

Тема: Приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов для сложной кулинарной продукции.

Цель работы: изучить подготовку овощей, грибов и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Умение и навыки,которые должны приобрести студенты:Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
Формирование компетенций: ОК1-4,8,9, ДПК 7.1.1-7.1.4
Задание к самостоятельной работе

1. Ознакомьтесь с ассортиментом экзотических овощей и грибов из Интернета и журналов «Шеф Эксперт», «Профессиональная кухня», «Ресторатор» и др.

2. Оформите результаты в виде таблицы.

Название овощей	**Особенности**	**Кулинарное использование**
тапинамбур		
батат		
ямс		
фенхель		
романеско		
артишок		
спаржа		
шиитаке		
Трюфель белый		
Трюфель черный		

МДК 07.02 Технология приготовления сложной кулинарной продукции (16675 Повар)

Самостоятельная работа №4

Тема: Приготовление сложной кулинарной продукции из рыбы, нерыбного водного сырья.

Цель работы: изучить подготовку рыбы, нерыбного водного сырья и приготовление сложной кулинарной продукции.

Умение и навыки, которые должны приобрести студенты:Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
Формирование компетенций: ОК 1-4,8,9, ДПК 7.2.1-7.2.3

Задание к самостоятельной работе
Задание 1. Методические рекомендации по подготовке презентаций

Презентация (в PowerPoint) представляет собой публичное выступление, ориентированное на ознакомление, убеждение слушателей по определенной теме-

проблеме. Обеспечивает визуально-коммуникативную поддержку устного выступления, способствует его эффективности и результативности.

Качественная презентация зависит от следующих параметров:
- постановки темы, цели и плана выступления;
- определения продолжительности представления материала;
- учета особенностей аудитории, адресованности материала;
- интерактивных действий выступающего (включение в обсуждение слушателей);
- манеры представления презентации: соблюдение зрительного контакта с аудиторией, выразительность, жестикуляция, телодвижения;
- наличия иллюстраций (не перегружающих изображаемое на экране), ключевых слов,
- нужного подбора цветовой гаммы;
- использования указки.

Преподаватель должен рекомендовать студентам
- не читать написанное на экране;
- обязательно неоднократно осуществить представление презентации дома;
- предусмотреть проблемные, сложные для понимания фрагменты и прокомментировать их;
- предвидеть возможные вопросы, которые могут быть заданы по ходу и в результате предъявления презентации.

Темы презентаций:

1.Экзотическая рыба (рыба из тропических вод).
2.Морские водоросли в кулинарии.
3.Красная, черная и искусственная икра.
4.Двухстворчатые и брюхоногие моллюски (выбор, хранение, чистка, вскрытие).
5.Маринады и панировки для рыбы.

Самостоятельная работа №5

Тема: Приготовление сложной кулинарной продукции из мяса домашних животных, дичи.

Цель работы: изучить подготовку мяса сельскохозяйственных животных, дичи и приготовление сложной кулинарной продукции.

Умение и навыки, которые должны приобрести студенты:Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
Формирование компетенций: ОК 1-4,8,9, ДПК 7.2.1-7.2.3

Задание к самостоятельной работе

Задание 1. Методические рекомендации по подготовке презентаций

Презентация (в PowerPoint) представляет собой публичное выступление, ориентированное на ознакомление, убеждение слушателей по определенной теме-проблеме. Обеспечивает визуально-коммуникативную поддержку устного выступления, способствует его эффективности и результативности.

Качественная презентация зависит от следующих параметров:
- постановки темы, цели и плана выступления;
- определения продолжительности представления материала;
- учета особенностей аудитории, адресованности материала;
- интерактивных действий выступающего (включение в обсуждение слушателей);

- манеры представления презентации: соблюдение зрительного контакта с аудиторией, выразительность, жестикуляция, телодвижения;
- наличия иллюстраций (не перегружающих изображаемое на экране), ключевых слов,
- нужного подбора цветовой гаммы;
- использования указки.

Преподаватель должен рекомендовать студентам
- не читать написанное на экране;
- обязательно неоднократно осуществить представление презентации дома;
- предусмотреть проблемные, сложные для понимания фрагменты и прокомментировать их;
- предвидеть возможные вопросы, которые могут быть заданы по ходу и в результате предъявления презентации.

Темы презентаций:

1.Ассортимент продукции из свинины.
2.Ассортимент продукции из говядины.
3.Маринады, специи и панировки для продукции из мяса.
4.Медвежатина, лосина и оленина на праздничном столе.
5.Ассортимент продукии из баранины.

МДК 07.03 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (12901 Кондитер)

Самостоятельная работа №6

Тема: Выполнение презентации по ассортименту сложных хлебобулочных изделий национальных кухонь народов мира.

Цель работы: изучение ассортимента хлебобулочных изделий разных национальных кухонь.

Умение и навыки, которые должны приобрести студенты: выработка умений самостоятельно осуществлять поиск информации при работе с литературой, с использованием компьютерной техники и Интернета.

Формирование компетенций: ОК1-5, ОК8, ДПК 7.3.1-7.3.4.

Задание к самостоятельной работе

Задание 1. Методические рекомендации по подготовке презентаций

Презентация (в PowerPoint) представляет собой публичное выступление, ориентированное на ознакомление, убеждение слушателей по определенной теме-проблеме. Обеспечивает визуально-коммуникативную поддержку устного выступления, способствует его эффективности и результативности.

Качественная презентация зависит от следующих параметров:
- постановки темы, цели и плана выступления;
- определения продолжительности представления материала;
- учета особенностей аудитории, адресованности материала;
- интерактивных действий выступающего (включение в обсуждение слушателей);
- манеры представления презентации: соблюдение зрительного контакта с аудиторией, выразительность, жестикуляция, телодвижения;
- наличия иллюстраций (не перегружающих изображаемое на экране), ключевых слов,
- нужного подбора цветовой гаммы;
- использования указки.

Преподаватель должен рекомендовать студентам
- не читать написанное на экране;
- обязательно неоднократно осуществить представление презентации дома;
- предусмотреть проблемные, сложные для понимания фрагменты и прокомментировать их;

- предвидеть возможные вопросы, которые могут быть заданы по ходу и в результате предъявления презентации.

Темы презентаций:

1. Хлебобулочные изделия Русской кухни
2. Хлебобулочные изделия Французской кухни
3. Хлебобулочные изделия Грузинской кухни
4. Хлебобулочные изделия Итальянской кухни
5. Хлебобулочные изделия Японской кухни
6. Хлебобулочные изделия Китайской кухни
7. Хлебобулочные изделия Украинской кухни
8. Хлебобулочные изделия Немецкой кухни
9. Хлебобулочные изделия Армянской кухни
10. Хлебобулочные изделия Карело-финской кухни

Критерии оценки:

Презентация оценивается по пятибалльной системе

Оценка «отлично» выставляется студенту, если получено более 95 баллов.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если получено более 75 баллов.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если получено более 50 баллов.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если менее 50 баллов.

Самостоятельная работа №7

Тема: Изучение ассортимента полуфабрикатов промышленного производства для оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Цель работы: изучение нового ассортимента полуфабрикатов промышленного производства

Умение и навыки, которые должны приобрести студенты: выработка умений самостоятельно осуществлять поиск информации при работе с литературой, с использованием компьютерной техники и Интернета.

Формирование компетенций: ОК2-8, ДПК 7.3.1-7.3.4.

Задание к самостоятельной работе

1. Ознакомьтесь с ассортиментом полуфабрикатов
2. Оформите результаты в виде таблицы.

Название полуфабрикатов	**Применение в производстве**
Кондитерская глазурь	
Айсинг	
Фруктово-ягодный кули	
Хлебопекарные смеси	
Смеси для бисквитов и рулетов	
Смеси для кремов	
Термостабильные начинки	
Гели	
Помады	
Ганаш	

Изомальт	
Бинекс	
Мастика сахарная	
Марципан	
Петтинес	
Глюкозный сироп	
Тримолин	
Дакуаз	

Самостоятельная работа №8

Тема: Выполнение реферата по ассортименту, технологии приготовления мучных кондитерских изделий кафе, кондитерских, булочных-кондитерских.

Цель работы: изучение ассортимента мучных кондитерских изделий.

Умение и навыки, которые должны приобрести студенты: выработка умений самостоятельно осуществлять поиск информации при работе с литературой, с использованием компьютерной техники и Интернета.

Формирование компетенций: ОК2-ОК 5, ПК4. 2,ПК 4.4

Задание к самостоятельной работе

1.Подготовка рефератов

Список тем для рефератов:

1. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача эклера
2. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача профитроль
3. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача чизкейков
4. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача Анна Павлова
5. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача маффинов.
6. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача капкейков
7. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача кейкпопсов
8. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача песочных пирожных и тортов.
9. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача замороженых изделий типа Антреме .
10. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача слоёных пирожных и тортов.
11. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача шоколадных бисквитов.
12. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача макаронс.

Критерии оценки реферата:

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся,

-если содержание работы полностью соответствует теме;

-фактические ошибки отсутствуют;

-не нарушена логика изложения материала;

-мысли автора по проблеме излагаются в форме кратких тезисов, подкрепленных доказательством (аргументом);

-представлена оригинальная собственная точка зрения при раскрытии проблемы;
-осмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;
-демонстрируется индивидуальность, самостоятельность и креативность мышления;
-работа отличается богатством словаря, использованием технических и профессиональных терминов;
-дана правильная ссылка на источники.
Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся,
-если содержание работы полностью соответствует теме;
-фактические ошибки отсутствуют;
-частично нарушена логика изложения материала;
-мысли автора по проблеме излагаются в форме кратких тезисов, подкрепленных доказательством (аргументом);
-представлена не совсем оригинальная точка зрения при раскрытии проблемы;
-осмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;
-демонстрируется индивидуальность, самостоятельность и креативность мышления;
-работа отличается богатством словаря, использованием технических и профессиональных терминов;
-дана правильная ссылка на источники.
Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся,
-если содержание работы не полностью соответствует теме;
-фактические ошибки присутствуют;
-частично нарушена логика изложения материала;
-мысли автора не всегда подкрепляются доказательством;
-представлена не совсем оригинальная собственная точка зрения при раскрытии проблемы;
-неосмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;
-работа отличается бедностью словаря, отсутствием технических и профессиональных терминов;
-дана правильная ссылка на источники.
Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся,
-если содержание работы не соответствует теме;
-много фактических ошибок;
-нарушена логика изложения материала;
-мысли автора не всегда подкрепляются доказательством;
-неосмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;
-демонстрируется несамостоятельность мышления;
-работа отличается бедностью словаря, отсутствием технических и профессиональных терминов;
-дана неправильная ссылка на источники.

Самостоятельная работа №9

Тема: Разработка технико-технологических карт на авторские изделия.

Цель работы: Научиться разрабатывать новые рецептуры и ТТК на авторские изделия.

Умение и навыки, которые должны приобрести студенты:.

Формирование компетенций: ОК4- 5, ДПК 7.3.1-7.3.4.

Задание к самостоятельной работе:

1. Изучить структуру Технико-технологических карт (ТТК)
2. Разработать ТТК на авторский изделия**.**

2.3. Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации.

Основные источники:

1.Рагель, С.И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С.И. Рагель. — Минск : РИПО, 2018. - 570 с.
2. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования / В.В.Усов .— 14-е изд., стер. — Москва : Академия, 2017 .— 432 с.
3. Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : Учебное пособие .— 2, перераб. и доп. — Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019 .— 373 с.
4. Гайворонский К. Я.Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : Учебник .— 2, перераб. и доп. — Москва ; Москва : Издательский Дом "ФОРУМ" : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019 .— 480 с.
5. Васюкова А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции .— Москва : Русайнс, 2017 .— 237 с.
6.Калачев С.Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : Учебник для бакалавров / Калачев С. Л. — 2-е изд., пер. и доп .— Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2019 .— 477 с.
7. М.П. Могильный Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства. Сборник технических нормативов. 2-е изд., СПб: Издательство Профессия, 2019. – 570 с.
8. Ковен С. Технологии хлебопечения. 2-е изд., СПб: Издательство Профессия, 2017. – 416 с.
9. Романов А.С., Ильина О.А., Иунихина В.С., Краус С.В Хлеб и хлебобулочные изделия. Сырье, технологии, ассортимент. 2-е изд., СПб: Издательство Профессия, 2016. – 539 с.

Дополнительные источники:

1. Размыслович Г.П. Якубовская С.И. Кондитерское дело. Практикум : учебное пособие / Г.П. Размыслович, С.И. Якубовская. - Минск : РИПО, 2019. - 343 с.
2.Дж. Хамельман Хлеб. Технология и рецептуры. 2-е изд., СПб: Издательство Профессия, 2020. – 544 с.

Ресурсы Интернет сайтов:

http://school-collection.edu.ru
-Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов
http://ppt4web.ru/tekhnologija/osnovy-organizacii-obshhestvennogo-pitanija.html - ЭОР по технологии продукции общественного питания

Отечественные журналы:

a. Кондитерское и хлебопекарное производство
b. Хлебопечение России
c. Хлебопродукты
d. Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов
e. Пищевая промышленность
f. Общепит. Бизнес и искусство
g. «Ресторатор»
h. «Торговое оборудование»
i. «Рестораны и гостиницы»
j. «Ресторанные ведомости.

3.4. Перечень материалов, оборудования и информационных источников.

- Нормативно-техническая документация;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект учебно-методического материала: тестовые задания, ситуационные задачи, практические задания;
- раздаточный материал;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- технические средства обучения: ПК и мультимедиа проектор.

4. Оценка по учебной и (или) производственной практике

4.1. Общие положения

Целью оценки по учебной и производственной практике является оценка: 1) профессиональных и общих компетенций; 2) практического опыта и умений.

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

4.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

4.2.1. Учебная практика:

Виды работ	**Коды проверяемых результатов (ДПК, ОК, ПО, У)**
Раздел 7.1. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (Лаборант химического анализа – 13321)	
1. Пользоваться лабораторной посудой различного назначения, мыть и сушить посуду в соответствии с требованиями химического анализа.	ДПК 7.1.1 – 7.1.4; ОК 1 – ОК 9; ПО1 – ПО4, У1 – У6.
2. Подготавливать для анализа приборы и оборудование.	
3. Выполнять анализы в соответствии с методиками.	
4. Оформлять протоколы анализа.	
Зачетная работа.	

4.3. Форма аттестационного листа учебной практики

(Характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики)

Аттестационный лист учебной практики

студент

_____

ФИО

Обучающийся (ася) на _3 (4)__ курсе по специальности
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»_____

код и наименование

Успешно прошел (ла) учебную/производственную практику по профессиональному модулю ПМ.07:
«Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»
в объеме 108 часов с «__»_____ 201__ г. По «__» _____ 201__г.

в_____

_____

наименование организации

Виды и качество выполнения работ в период производственной практики

Виды работ, выполненных студентом во время практики	Объем работ (часов)	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики:

_____

_____

_____

_____

Дата «___»_____201__ г Подпись руководителя практики

_____/ ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики)

_____/ ФИО, должность

М.П.

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики:

За время прохождения практики студент изучил вопросы организации технологического процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Изучил схему технологического контроля производства, вопросы стандартизации и сертификации сырья, готовой продукции, научился пользоваться лабораторной посудой, лабораторным оборудованием и инвентарём, научился подготавливать пробы для анализа, анализировать сырьё, полуфабрикаты и готовую продукцию в соответствии с методиками, заполнять лабораторную документацию. Проявил любознательность при изучении технологии приготовления полуфабрикатов. Умело сочетал полученные в колледжк знания с практическими навыками, полученными на производстве. Понял сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявил к ней устойчивый интерес, осуществил поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, ориентировался в условиях частой смены технологий. Зарекомендовал себя с положительной стороны, правила внутреннего трудового распорядка не нарушал. Добросовестно выполнял требования руководителя практики. В период практики у обучающегося сформировались общие и профессиональные компетенции, приобретен практический опыт по модулю ПМ 07. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих».

Замечаний по прохождению практики нет.

Дата «__» _____201__г. Подпись руководителя практики

_____

_____ ФИО,

должность

_____

5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

5.1. Общие положения

Задания ориентированы на проверку освоения вида деятельности модуля в целом.

ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** по специальности СПО Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

код специальности **19.02.10**

Экзамен включает:

практическую работу (комплексную)

представление портфолио.

Экзамен (квалификационный) проводится в виде выполнения комплексного практического задания по **выполнению лабораторных анализов в соответствии с методиками, приготовлению сложной кулинарной продукции, сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** и обоснованию алгоритма деятельности. Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене квалификационном является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

Показателем освоения компетенций (объектом оценки) является продукт деятельности.

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

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

При выставлении оценки учитывается роль оцениваемых показателей для 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 студента.

5.2. Защита практической работы

5.2.1. Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

Таблица сочетаний проверяемых показателей ПК и ОК:

Таблица 5

ПК+ОК	Основные показатели результатов подготовки
ДПК 7.1.1-7.1.4	- Правильность пользования лабораторной посудой различного назначения, умение мыть и сушить посуду в соответствии с требованиями химического анализа. - Правильность подготавки для анализа приборов и оборудования. - Точность выполнения анализов в соответствии с методиками. - Точность оформления протоколов анализа.
ДПК 7.2.1-7.2.3	- Правильно выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места. - Правильно подготавливать инвентарь, оборудование и рабочие место повара к работе. - Точно изготавливать, оформлять и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия.
ДПК 7.3.1-7.3.4	- Правильно выполнять задания кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции. - Правильно изготовлять тесто, отделочные полуфабрикаты, приготавливать десерты, кондитерскую и шоколадную продукцию. - Правильно подготовливать инвентарь, оборудование и рабочее место кондитера к работе.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- Демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения лабораторных, практических работ, заданий во время учебной, производственной практики; – Составляет план лабораторной работы, выполнения действий на практике.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- Определяет дефекты сырья, готовой продукции. - Указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения. - Сравнивает технологические процессы (сравнивает % потерь и выход готовых изделий при различных способах тепловой обработки). - Выделяет характеризующие процесс параметры (характеризует температурные режимы разных способов приготовления). - Выполняет действия по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды. - Оценивает соответствие выхода готовой продукции норме, оценивает соответствие качества готовой продукции требованиям к качеству - Производит самооценку в процессе мониторинга – Соблюдает условия безопасности при выполнении

	действий на рабочем месте.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	– Подготавливает доклады, рефераты по новым видам сырья, оборудования, технологиям и т.д..
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- Выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях. - Активно работает в группе. - Правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе. - Демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения правил поведения. - Выполняет работу на производстве и на лабораторных работах с любыми коллегами.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	– Принимает решение ситуационных задач с применением знаний, умений и профессиональных компетенций.

5.2.2. Основные требования

Цель: Оценить сформированность ПК по модулю

Инструкция: Проанализируйте представленную информацию. Произведите действия согласно заданию. Результаты оформите правильно, согласно правилам и требованиям. Задание выполнено, если совпадает с критериями компетенций.

Критерием освоения данного вида деятельности является не только правильность, но и время выполнения задания – 2 академических часа.

Требования к структуре и оформлению работы:

Изделие, приготовлено в соответствии с технологической картой, с соблюдением норм выхода, правил подачи, соответствует требованиям к качеству по органолептическим показателям (внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус).

Требования к защите работы:

Представление готового изделия и устное обоснование результатов работы с проявлением интереса к профессии и ответственности за результаты работы.

Проведение бракеража готового изделия в соответствии правилами бракеража готовой продукции.

5.2.3. Критерии оценки.

Освоение профессиональных компетенций оценивается в результате приготовления конечного продукта, объектом оценки является продукт деятельности (приготовленное изделие). Оценка освоения: да/нет.

1) Оценка работы

Таблица 6

Оценка работы

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да/нет)
ДПК 7.1.1. Пользоваться лабораторной посудой различного назначения, мыть и сушить посуду в соответствии с требованиями химического анализа	Соответствие произведенных расчетов расхода сырья требованиям и правилам	
	Соответствие комплекта одежды требованиям СанПиН	
	Соответствие произведения оценки качества сырья технологическим требованиям	
ДПК 7.1.2. Подготавливать для анализа приборы и оборудование	Соответствие выполнения отмеривания и взвешивания сырья требованиям и правилам	
ДПК 7.1.3. Выполнять анализы в соответствии с методиками кондитерских изделий.	Соответствие отбора и подготовки средней пробы требованиям ГОСТ	
	Соответстви подготовки приборов и оборудования для анализов	
ДПК 7.1.4. Оформлять протоколы анализа.	Соответствие проведение анализов методикам и требованиям ГОСТ	
ДПК 7.2.1. Выполнять	Соответствие оформления протоколв анализа	

инструкции и задания повара по организации рабочего места. ДПК 7.2.2. Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочие место повара к работе ДПК 7.2.3. Изготавливать, оформлять и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия. ДПК 7.3.1. Выполнять инструкции и заданий кондитера по организации рабочего места. ДПК 7.3.2. Выполнять задания кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции. ДПК 7.3.3. Изготовлять тесто, отделочные полуфабрикаты, приготавливать десерты, кондитерскую и шоколадную продукцию. ДПК 7.3.4. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	требованим НТД	
	Соответствие деятельности по организации рабочего места повара	
	Соответсвие деятельности по подготовке инвентаря, оборудования повара к работе	
	Соответствие этапов работы последовательности технологических операций по приготовлению, оформлению и презентации блюд сложной кулинарной продукции, сложных напитков и кулинарных изделий в соответствии с технологичяескими требованиями	
	Соответствие деятельности по организации рабочего места кондитера	
	Соответствие выполнения правил санитарии и гигиены в процессе работы требованиям СанПиН	
	Соответствие этапов работы последовательности технологических операций по приготовлению, оформлению и презентации теста, полуфабрикатов кондитерской и шоколадной продукции в соответствии с технологичяескими требованиями	
	Соответствие консистенции сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий органолептическому показателю в технологической карте	
	Правильный выбор инвентаря и подготовка технологического оборудования к работе кондитера	
	Соответствие цвета, вкуса, запаха и консистенции сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий органолептическому показателю в технологической карте	
	Соответствие цвета, вкуса, запаха и консистенции сложных кулинарных блюд органолептическому показателю в технологической карте	
	Соответствие нормы выхода сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий показателю в технологической карте	
	Соответствие нормы выхода сложных кулинарных блюд показателю в	

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	технологической карте	
	Соответствие оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям в технологической карте	
	Соответствие оформления сложных кулинарных блюд требованиям в технологической карте	
	Правильность проведения бракеража сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	Правильность проведения бракеража сложных кулинарных блюд	
	Достижение поставленных целей по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	Достижение поставленных целей по приготовлению сложных кулинарных блюд	
	Своевременность сдачи задания	

Оценка защиты

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения практической работы.	
	– составляет план работы, выполнения действий на практике.	
	- придерживается поставленных задач, чётко выполняет цель задания.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- определяет дефекты сырья, готовой продукции.	
	указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения.	
	- сравнивает технологические процессы (сравнивает % потерь и выход готовых изделий при различных способах тепловой обработки).	
	- выполняет действия по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды.	
	- выделяет характеризующие процесс параметры (характеризует температурные режимы разных способов приготовления).	
	- оценивает соответствие выхода готовой продукции норме, оценивает соответствие качества готовой продукции требованиям к качеству.	
	- производит самооценку в процессе мониторинга.	

	- соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте.	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	– правильность владения навыками пользования справочной, нормативно-технической документацией.	
	– результативность информационного поиска.	
	– полнота и доступность информации при защите.	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	– соблюдение правил межличностного общения, норм деловой культуры, культуры речи, этических норм.	
	– ясность и аргументированность изложения собственного мнения в рамках профессиональной этики поведения.	
	– проявление эмоциональной сдержанности при защите.	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	– решение ситуационных задач с применением знаний, умений и профессиональных компетенций.	

5.3 . Выполнение заданий

«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии
_____

Протокол № ___ от _____

Председатель
_____ / Антропова О. Ю.
«____»_____ г.

Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Зам. директора
_____Нестеренко Е.А.
«____»_____ г.

КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ

ПМ 07
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Курс – третий (четвертый)
Форма обучения: очная

Санкт – Петербург
2019 год.

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Вопросы для дифференцированного зачёта

МДК 07.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (Лаборант химического анализа – 13321)

1.Произвести отбор средней пробы муки пшеничной высший сорт для анализа из разных образцов.
2. Произвести отбор средней пробы молока жирность 2,5% для анализа из разных образцов.
3. Произвести отбор средней пробы крахмала кукурузного для анализа из разных образцов.
4. Произвести отбор средней пробы сметаны жирность 15% для анализа из разных образцов.
5. Произвести отбор средней сахара-песка для анализа из разных образцов.
6. Произвести органолептическую оценку качества муки пшеничной высшего сорта и сравнить с нормативной документацией.
7. Произвести органолептическую оценку качества молока жирность 2,5% и сравнить с нормативной документацией.
8. Произвести органолептическую оценку качества сметаны жирность 15% и сравнить с нормативной документацией.
9.Произвести органолептическую оценку качества мяса сельскохозяйственной птицы и сравнить с нормативной документацией.
10. Произвести органолептическую оценку качества рыбы чешуйчатых пород и сравнить с нормативной документацией.
11. Определить влажность муки экспресс-методом.
12. Определить кислотность сметаны методом титрования.
13. Определить растворимость сахара-песка лабораторным методом.
14. Определить кислотность молока методом титрования.
15. Определить содержание сухих веществ в инвертном сиропе рефрактометрическим методом.
16. Определить содержание сухих веществ в напитке рефрактометрическим методом.
17. Определить содержание белка в молочном продукте метдом Кьельдаля.
18. Определить влажность полуфабриката тесто песочное.
19. Определить влажность полуфабриката тесто дрожжевое.
20. Определить влажность соусов.
21. Приготовить соус красный основной.
22. Приготовить соус белый основной.
23. Приготовить соус томатный.
24. Приготовить соус польский.
25. Приготовить рассольник домашний.

26. Приготовить суп-лапшу домашнюю.
27. Приготовить борщ украинский.
28. Приготовить солянку сборную мясную.
29. Приготовить суп-пюре томатный.
30. Приготовить картофельное пюре.
31. Приготовить овощи в молочном соусе.
32. Приготовить котлеты морковные.
33. Приготовить зразы картофельные.
34. Приготовить рагу из овощей.
35. Приготовить голубцы овощные.
36. Приготовить антрекот.
37. Приготовить тефтели.
38. Приготовить гуляш.
39. Приготовить печень жареную с жиром.
40. Приготовить шницель венский.
41. Приготовить котлету по-киевски.
42. Приготовить котлету пожарскую.
43. Приготовить рыбу отварную тресковых пород.
44. Приготовить рыбу запеченную с картофелем по-русски.
45. Приготовить рыбу жаренную с луком по-ленинградски.
46. Приготовить пельмени отварные.
47. Приготовить манты с бараниной.
48. Приготовить вареники с творожным фаршем.
49. Приготовить блинчики фаршированные с творогом.
50. Приготовить пирожные песочные «корзиночки с фруктами».
51. Приготовить пирожные песочные «полоска александровская».
52. Приготовить пирожные бисквитные с масляным кремом.
53. Приготовить пирожные бисквитные «буше» с французским кремом.
54. Приготовить пирожные «слоёные языки».
55. Приготовить пирожные «слоёные полоски с фруктами».
56. Приготовить пирожные «слоёные трубочки со сливочным кремом».
57. Приготовить пирожные эклеры с кремом англез.
58. Приготовить пирожные профитроли с кремом шарлотт.
59. Приготовить пирожные шу с кремом гляссе.
60. Приготовить сахарные трубочки с масляным кремом.

Билеты для квалификационного экзамена

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О. Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 1** по ПМ 07 **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

10. 1
11. 21
12. 41

Преподаватель _____Антропова О.Ю.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

Время выполнения задания – 90 мин.

Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,2017г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 2** по ПМ 07 **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 2
2. 22
3. 42

Преподаватель _____Антропова О.Ю.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

Время выполнения задания – 90 мин.

Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,2017г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 3** по ПМ 07 **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 3
2. 23
3. 43

Преподаватель _____Антропова О.Ю.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

Время выполнения задания – 90 мин.

Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,2017г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 4** по ПМ 07 **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 4
2. 24
3. 44

Преподаватель _____Антропова О.Ю.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

Время выполнения задания – 90 мин.

Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,2017г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 5** по ПМ 07 **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 5
2. 25
3. 45

Преподаватель _____Антропова О.Ю.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

Время выполнения задания – 90 мин.

Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,2017г.

«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 6** по ПМ 07 **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 6
2. 26
3. 46

Преподаватель _____Антропова О.Ю.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

Время выполнения задания – 90 мин.

Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,2017г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 7** по ПМ 07 **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 7
2. 27
3. 47

Преподаватель _____Антропова О.Ю.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

Время выполнения задания – 90 мин.

Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,2017г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 8** по ПМ 07 **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 8
2. 28
3. 48

Преподаватель _____Антропова О.Ю.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

Время выполнения задания – 90 мин.

Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,2017г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 9** по ПМ 07 **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 9
2. 29
3. 49

Преподаватель _____Антропова О.Ю.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

Время выполнения задания – 90 мин.

Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,2017г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 10** по ПМ 07 **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 10
2. 30
3. 50

Преподаватель _____Антропова О.Ю.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

Время выполнения задания – 90 мин.

Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,2017г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 11** по ПМ 07 **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 11
2. 31
3. 51

Преподаватель _____Антропова О.Ю.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

Время выполнения задания – 90 мин.

Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,2017г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 12** по ПМ 07 **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 12
2. 32
3. 52

Преподаватель _____Антропова О.Ю.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

Время выполнения задания – 90 мин.

Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,2017г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 13** по ПМ 07 **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 11
2. 31
3. 51

Преподаватель _____Антропова О.Ю.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

Время выполнения задания – 90 мин.

Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,2017г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 14** по ПМ 07 **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 12
2. 32
3. 52

Преподаватель _____Антропова О.Ю.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

Время выполнения задания – 90 мин.

Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,2017г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 15** по ПМ 07 **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 15
2. 35
3. 55

Преподаватель _____Антропова О.Ю.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

Время выполнения задания – 90 мин.

Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,2017г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 16** по ПМ 07 **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 16
2. 36
3. 56

Преподаватель _____Антропова О.Ю.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

Время выполнения задания – 90 мин.

Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,2017г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 17** по ПМ 07 **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 17
2. 37
3. 57

Преподаватель _____Антропова О.Ю.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

Время выполнения задания – 90 мин.

Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,2017г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 18** по ПМ 07 **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 18
2. 38
3. 58

Преподаватель _____Антропова О.Ю.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

Время выполнения задания – 90 мин.

Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,2017г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 19** по ПМ 07 **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 19
2. 39
3. 59

Преподаватель _____Антропова О.Ю.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

Время выполнения задания – 90 мин.

Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,2017г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 20** по ПМ 07 **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 20
2. 40
3. 60

Преподаватель _____Антропова О.Ю.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

Время выполнения задания – 90 мин.

Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,2017г.

Критерии оценивания экзамена квалификационного по ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

Экзамен проводится по билетам. Каждый билет включает 3 вопроса

Оценка экзамена	**Требования к знаниям**
«отлично»	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«хорошо»	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
«удовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.
«неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Преподаватель Антропова О.Ю.

_____

«__»_____20__г.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

УСЛОВИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ

Практическая работа квалификационного экзамена по профессиональному модулю выполняется учащимися в присутствии комиссии, проводится одновременно для ½ учебной подгруппы, путем выполнения задания в учебной лаборатории, с соблюдением правил механической и тепловой обработки продуктов, требований санитарии по обеспечению безопасности продукции, безопасной эксплуатации оборудования, а также правильной организации рабочего места, подачи готовой продукции:

- на выполнение заданий отводится не более 3 академических часов;

-квалификационные задания состоят из объявленных студентам перечней вопросов, рекомендованных для проведения квалификационных работ;

-сырье и материалы для выполнения квалификационных заданий выписываются на основании требований – накладных, технологических карт разработанных обучающимися, утвержденных директором колледжа;

- в критерии оценки работ обучающихся входят:

Оборудование:

- рабочие столы,
- инвентарь: доски разделочные, ножи кухонные, сита, дуршлаги, ложки, вилки, кастрюли разного объема, сковороды наплитные, лотки для полуфабрикатов, посуда с соответствующей маркировкой;
- оборудование : электроплиты, жарочные шкафы, пароконвектоматы, печи с СВЧ нагревом, блендеры, миксеры, электронные весы, холодильник, морозильник.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

1) Ход выполнения задания

Ход выполнения задания

Коды проверяемых компетенций	**Показатели оценки результата**	**Оценка (да / нет)**
ДПК 7.1.1. Пользоваться лабораторной посудой различного назначения, мыть и сушить посуду в соответствии с требованиями химического анализа ДПК 7.1.2. Подготавливать для анализа приборы и оборудование ДПК 7.1.3. Выполнять анализы в соответствии с	Правильность произведения расчёта расхода сырья в технологической карте	
	Соблюдение требований СанПиН к комплекту санитарной одежды	
	Соответствие отбора и подготовки средней пробы требованиям ГОСТ	
	Соответстви подготовки лабораторных приборов и оборудования для анализов	
	Соответствие проведения анализов методикам и требованиям НТД	

методиками кондитерских изделий. ДПК 7.1.4. Оформлять протоколы анализа. ДПК 7.2.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места. ДПК 7.2.2. Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочие место повара к работе ДПК 7.2.3. Изготавливать, оформлять и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия. ДПК 7.3.1. Выполнять инструкции и заданий кондитера по организации рабочего места. ДПК 7.3.2. Выполнять задания кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции. ДПК 7.3.3. Изготовлять тесто, отделочные полуфабрикаты, приготавливать десерты, кондитерскую и шоколадную продукцию. ДПК 7.3.4. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результат своей работы	Соответствие оформления протоколов анализа требованиям НТД	
	Рациональность подбора оборудования, инструментов, инвентаря, посуды	
	Рациональность размещения на рабочем месте инвентаря, посуды в соответствии с установленными требованиями в течение рабочего дня	
	Соблюдение правил оценки качества сырья, в соответствии с технологическими требованиями оценки качества продуктов	
	Соблюдение правил отмеривания и взвешивания сырья	
	Соблюдение технологической последовательности подготовки сырья (в соответствии с требованиями, при необходимости предварительная кулинарная обработка и др.)	
	Соблюдение последовательности технологии приготовления изделия	
	Рациональность распределения рабочего времени	
	Выполнение требований правил техники безопасности в процессе выполнения задания	
	Соблюдение правил санитарии и гигиены в процессе выполнения задания в соответствии с СанПиН	
	Правильность подбора посуды для подачи изделия	
	Соблюдение правил порционирования изделия	
	Соответствие нормы выхода изделия технологическим требованиям	
	Соответствие температуры подачи изделия технологическим требованиям	
	Соблюдение требований оформления изделия	
	Правильность проведения бракеража изделия	
	Своевременность действий по исправлению недостатков изделия	

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	Осуществление технологии приготовления в соответствии с профессиональными стандартами	

Подготовленный продукт

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да/нет)
ДПК 7.1.1. Пользоваться лабораторной посудой различного назначения, мыть и сушить посуду в соответствии с требованиями химического анализа ДПК 7.1.2. Подготавливать для анализа приборы и оборудование ДПК 7.1.3. Выполнять анализы в соответствии с методиками кондитерских изделий. ДПК 7.1.4. Оформлять протоколы анализа. ДПК 7.2.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места. ДПК 7.2.2. Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочие место повара к работе ДПК 7.2.3. Изготавливать, оформлять и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия. ДПК 7.3.1. Выполнять инструкции и заданий кондитера по организации рабочего места. ДПК 7.3.2. Выполнять задания кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции. ДПК 7.3.3. Изготовлять тесто, отделочные полуфабрикаты, приготавливать десерты, кондитерскую и шоколадную продукцию. ДПК 7.3.4. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе.	Соответствие средней пробы сырья, полуфабрикатов или готовой продукции методикам и нормативно-технической документации	
	Соответствие результатов анализа сырья, полуфабрикатов или готовой продукции требованиям ГОСТ	
	Соответствие оформления результатов анализа требованиям ГОСТ для оформления лабораторной документации	
	Соответствие внешнего вида, цвета, вкуса, запаха, консистенции сложных кулинарных блюд органолептическому показателю в технологической карте	
	Соответствие внешнего вида, цвета, вкуса, запаха, консистенции сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий органолептическому показателю в технологической карте	
	Соответствие нормы выхода сложных кулинарных блюд показателю в технологической карте	
	Соответствие нормы выхода сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий показателю в технологической карте	
	Соответствие оформления сложных кулинарных блюд и напитков требованиям в технологической карте	
	Соответствие оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям в технологической карте	

5.4. Защита портфолио

5.4.1. Тип портфолио *смешанный.*

5.4.2. Проверяемые результаты обучения:

Общие компетенции, для проверки которых используется портфолио:

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 5,ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9.

5.4.3.Состав портфолио:

Обязательные документы:

1. Аттестационный лист по учебной практике (производственному обучению);

Дополнительные документы:

1. Доклады участников научно-практических конференций;
2. Грамоты за учебную работу;
3. Грамоты за спортивные и общественные достижения;

Дипломы и свидетельства за участие в олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства по профессии «Повар, кондитер»

5.4.4. Критерии оценки портфолио:

Оценка портфолио

Коды проверяемых компетенций	**Показатели оценки результата**	**Оценка (да / нет)**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	-- точно и в срок выполняет задания для самостоятельной работы, домашние задания, задания при аудиторной форме обучения;	
	– участие в конкурсах предметных недель,	
	– участие в конкурсах профмастерства;	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	-- демонстрация правильной последовательности выполнения действий во время выполнения лабораторных, практических работ, заданий во время учебной, производственной практики;	
	– рациональность планирования и организации деятельности по заполнению портфеля свидетельств;	
	– скорость и техничность выполнения всех видов работ по составлению технологических карт;	
	– своевременность сдачи заданий по составлению ТК.	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и	– обоснованность своей деятельности;	
	– правильность анализа своей деятельности;	

итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результат своей работы	– своевременность определения своих ошибок и недочетов, предлагая варианты их исправления;	
	– ответственное отношение к результатам своей деятельности;	
	– качественность выполненных заданий.	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	– правильность владения навыками пользования справочной, нормативно-технической документацией;	
	– эффективный поиск необходимой информации;	
	– использование инноваций в области профессиональной деятельности;	
	– обзор публикаций в профессиональных изданиях, интернет-ресурсах	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	– эффективность и результативность использования информационных технологий в процессе обучения;	
	– освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности.	
	– разработка и представление компьютерных презентаций	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения:	
	– соблюдение правил межличностного общения, норм деловой культуры, культуры речи, этических норм;	
	– активность при работе в группе;	
	– правильность выстраивания отношений при работе в группе	
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	– своевременное получение приписного свидетельства;	
	– участие в военно-патриотических мероприятиях;	
	– участие в военно-спортивных объединениях;	
	– выполнение профессиональных обязанностей во время учебных сборов.	

Оценка защиты портфолио

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	– правильное определение социальной значимости и сущности своей будущей профессии;	
	– активное проявление желания учиться и самосовершенствоваться дальше;	
ОК 3. . Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	– обоснованность отбора и оформления необходимых действий для достижения цели;	
	– обоснованность своей деятельности и своего ответа;	
	– своевременность определения своих ошибок и недочетов, предлагая варианты их исправления;	
	– ответственное отношение к результатам своей деятельности;	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	– результативность использования справочной, нормативно-технической документации;	
	– результативность информационного поиска	
	– полнота и доступность информации при защите;	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	– соблюдение правил межличностного общения, норм деловой культуры, культуры речи, этических норм;	
	– ясность и аргументированность изложения собственного мнения в рамках профессиональной этики поведения;	
	– проявление эмоциональной сдержанности при защите;	

Разработчики:

(место работы) *(занимаемая должность)* *(инициалы, фамилия)*

Эксперты от работодателя:

_____ _____ _____

(место работы) *(занимаемая должность)* *(инициалы, фамилия)*

_____ _____ _____

(место работы) *(занимаемая должность)* *(инициалы, фамилия)*

РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств

по профессиональному модулю

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Рецензируемый комплект контрольно-оценочных средств (КОС) по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих составлен в соответствии с ФГОС СПО, рабочей программой по профессиональному модулю. Он предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля ПМ.07 по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Комплект КОС включает в себя контрольные и оценочные материалы по текущей и промежуточной аттестации (в форме квалификационного экзамена). Актуальность данного комплекта выражена в практико-ориентированности заданий.

Структура комплекта:

- Паспорт КОС по ПМ.07
- Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля (оценка освоения МДК)
- Оценка по учебной и производственной практике
- Контрольно-оценочные материалы для квалификационного экзамена
- Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся
- Список использованной литературы
- Приложения

Несомненным достоинством данного комплекта является то, что компоненты КОС выстроены в логической последовательности, содержание определено с учетом особенностей ППССЗ по данной специальности.

Материал выстроен методически грамотно, носит комплексный, высокопрофессиональный характер.

При помощи данного комплекта КОС возможно осуществление контроля и управления процессом приобретения обучающимися необходимых знаний, умений, практического опыта и компетенций, определенных ФГОССПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Задания по текущей и промежуточной аттестации по междисциплинарным курсам, содержание аттестационных листов по учебной и производственной практике, содержание компетентностно-ориентированных заданий для квалификационного экзамена позволяют определить уровень освоения профессионального модуля, дать оценку степени освоения вида профессиональной деятельности.

Пакет экзаменатора включает в себя условия выполнения задания, типовые бланки экзаменационных билетов и оценочные ведомости обучающихся. По каждой группе проверяемых компетенций автором грамотно и четко определены показатели оценки результатов их освоения.

Комплект оценочных средств рекомендуется использовать в образовательном процессе для оценки качества подготовки обучающихся по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Рецензент: _____ Бессарабов В.А.

ИП Бессарабов Вячеслав Анатольевич

Учредитель Гастро Клаб кейтеринг.