

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Владивостокский государственный университет»
Колледж сервиса и дизайна

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

по учебной дисциплине

ПК.01. Экзамен по модулю

**ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,
кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

программы подготовки специалистов среднего звена

43.01.09 Повар, кондитер

Очная форма обучения

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565.

Разработчик: Шекеро Н.Э., преподаватель ФГБОУ ВО ВВГУ КСД

Рассмотрена на заседании ЦМК Сервиса в общественном питании

Протокол № 9 от « 21 » мая 2026 г.

Председатель ЦМК  И. В. Мокшина

1 Общие сведения

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших рабочую программу ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

ФОС включает в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по профессиональному модулю, которая проводится в форме экзамена с использованием оценочного средства - устный опрос в форме ответов на вопросы билетов.

2 Планируемые результаты обучения по профессиональному модулю, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код ОК, ПК ¹	Код результата обучения ¹	Наименование результата обучения ¹
ОК 01	31	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	32	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
	33	требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
	34	рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
	35	способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.
	У1	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У3	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.
ПК1.1-1.2 ПК 1.3-1.4	ПО1	подготовке, уборке рабочего места;
	31	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	У1	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
	ПО2	подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	32	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
	У1	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно

Код ОК, ПК ¹	Код результата обучения ¹	Наименование результата обучения ¹
		эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
	ПО3	обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
	34	рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
	35	способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.
	У3	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.
	ПО4	приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
	33	требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
	34	рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
	35	способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У3	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.
	31	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	32	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
	33	требования к качеству, условиям и срокам хранения рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
	34	рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
	35	способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.
	У1	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У3	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

Код ОК, ПК ¹	Код результата обучения ¹	Наименование результата обучения ¹
	ПО1	подготовке, уборке рабочего места;
	31	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	У1	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
	ПО2	подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	32	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
	У1	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
	ПО3	обработке традиционных видов рыбы, нерыбного водного сырья, мяса птицы, дичи;
	34	рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
	35	способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.
	У3	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.
	ПО4	приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
	33	требования к качеству, условиям и срокам хранения рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
	34	рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
	35	способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У3	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.
	ПО5	ведении расчетов с потребителями.

3 Описание процедуры оценивания

Результаты обучения по профессиональному модулю, уровень сформированности компетенций оцениваются по четырём бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по профессиональному модулю результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом. Оценка выставляется по результатам экзамена.

Критерии оценивания тестового задания

Оценка	<i>Отлично</i>	<i>Хорошо</i>	<i>Удовлетворительно</i>	<i>Неудовлетворительно</i>
Количество правильных ответов	91 % и $\geq$	от 81% до 90,9 %	не менее 70%	менее 70%

Критерии выставления оценки студенту на экзамене

(оценочные средства: устный опрос в форме ответов на вопросы билетов)

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на продвинутом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на пороговом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, при

	оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.

4. Примерные оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по модулю

Билет № 1

1. Организация рабочего места, оборудование и инвентарь для приготовления полуфабрикатов из мяса, рубленой, котлетной массы.
2. Приготовление полуфабрикатов из филе птицы
3. Задача: Для приготовления блюда «Картофельное пюре» в столовой II категории 17 марта выделено 300 кг неочищенного картофеля. Определите, какое количество очищенного картофеля получится при очистке?

Билет № 2

1. Химический состав мяса, основные ткани мяса
2. Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из рыбы для варки и припускание.
3. Задача: Масса жареного картофеля составляет 38 кг 640 г. Определите процент потерь при тепловой обработке, процент отходов при механической обработке и массу неочищенного картофеля в декабре месяце.

Билет № 3

1. Организация работы мясорыбного цеха.
2. Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом.
3. Задача: Масса очищенной моркови 35 кг. Найдите массу неочищенной моркови на 16 ноября

Билет № 4

1. Организации рабочего места, оборудование и инвентарь для приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.
2. Разделка рыбы на филе (пластование).
3. Задача: Масса неочищенного репчатого лука 50 кг, масса после очистки 43 кг. Найдите процент отходов

Билет № 5

1. Обработка десертных овощей.
2. Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из рыбы для жарки во фритюре.
3. Задача: Определите массу нетто моркови, если масса брутто 17,25 кг, а известно, что количество отходов при механической кулинарной обработке составляет 25 %.

Билет № 6

1. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса
2. Оттаивание мороженой рыбы.

3. Задача: Сколько потребуется мясной свинины для приготовления 40 порций шашлыка, если на 1 порцию необходимо взять 147 г массой нетто корейки и тазобедренной части?

Билет № 7

1. Рецепт. Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из мясной рубленой массы

2. Требования к качеству полуфабрикатов из птицы, сроки хранения

3. Задача: Определите массу нетто горбуши потрошенной с головой при разделке на филе с кожей и реберными костями, если масса брутто рыбы 0,65 кг.

Билет № 8

1. Последовательность технологических операций при обработке, хранение полуфабрикатов.

2. Последовательность технологических операций при приготовлении крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, кулинарное использование.

3. Задача: Отходы при обработке лука составили 48 кг, или 16% от массы обработанного лука. Определите, сколько было обработано лука.

Билет № 9

1. Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы. Санитарные требования к процессу приготовления полуфабрикатов и их хранения.

2. Полуфабрикаты из птицы и дичи: целые тушки, порционные, мелкокусковые, рубленые.

3. Задача: Для приготовления 50 порций шпигованного мяса необходимо взять 15,9 кг лопаточной части баранины. Сколько необходимо разделать для этого баранины 1 категории?

Билет № 10

1. Организация работы овощного цеха, оснащение его оборудованием и инвентарем.

2. Последовательность технологических операций при приготовлении мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, кулинарное использование, хранение полуфабрикатов.

3. Задача: Определите массу нетто кальмара мороженого обезглавленного (филе), если его масса брутто 66 кг.

Билет № 11

1. Организация работы рыбного цеха, оснащение его оборудованием и инвентарем для разделки рыбы.

2. Рецепт. Приготовление кнельной массы из птицы, полуфабрикатов из нее.

3. Задача: Определите норму отходов и потерь при механической кулинарной обработке обрезной свинины массой 200 кг.

Билет № 12

1. Последовательность технологических операций при первичной кулинарной обработке туш баранины и телятины

2. Кулинарная обработка рыбы, для приготовления рыбного полуфабриката «кругляши»

3. Задача: Определите количество отходов, полученных при обработке на порционные куски с кожей, без хрящей 145 кг осетра с головой.

Билет № 13

1. Приёмы при приготовлении полуфабрикатов: нарезание, отбивание, маринование, шпигование, панирование, подрезка сухожилий, обвертывание, обвязывание.

2. Последовательность технологических операций при приготовлении крупнокусковых полуфабрикатов из баранины и свинины, кулинарное использование.

3. Задача: Определите количество шампиньонов по массе, необходимое для получения 5 кг свежих обработанных шампиньонов.

Билет № 14

1. Приготовление рыбных полуфабрикатов для жарки во фритюре. Маринование, приготовление кляра.

2. Последовательность технологических операций при приготовлении порционных полуфабрикатов из баранины и свинины, кулинарное использование.

3. Задача: Определите количество отходов, полученных при обработке на звено с кожей и хрящами 27 кг севрюги с головой.

Билет № 15

1. Фарширование рыбы порционными кусками-кругляшами.

2. Требования к качеству, сроки хранения полуфабрикатов из мяса.

3. Задача: Определите количество отходов при обработке 50 кг редиса свежего белого обрезного, очищенного от кожицы.

Билет № 16

1. Фарширования рыбы в целом виде..

2. Обработка кроликов, кулинарное использование.

3. Задача: Определите количество котлетного мяса, которое получится при разделке 210 кг говядины II категории.

Билет № 17

1. Последовательность технологических операций по обработке осетровой рыбы

2. Рецепт. Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из мясной котлетной массы

3. Задача: Определите количество отходов, полученных при обработке 55 кг голов рыб семейства осетровых.

Билет № 18

1. Последовательность технологических операций при кулинарной разделке и обвалке свиной туши.

2. Рецепт. Последовательность технологических операций при приготовлении рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё

3. Задача: Определите разницу в количестве отходов в сентябре и марте при холодной обработке 120 кг картофеля

Билет № 19

1. Фарши, технология приготовления.

2. Последовательность технологических операций при кулинарной разделке и обвалке говяжьей туши.

3. Задача: Определите массу нетто петрушки свежей (зелень} , полученной массой брутто 2,5 кг.

Билет № 20

1. Механическая кулинарная обработка морепродуктов, кулинарное использование.

2. Рецепт. Последовательность технологических операций при приготовлении рыбной кнельной массы и полуфабрикатов из неё

3. Задача: Определите массу нетто салаки неразделанной на целую без головы, если масса брутто 46 кг.

Билет № 21

1. Характеристика сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи, её кулинарное использование

2. Последовательность технологических операций при приготовлении мелкокусковых полуфабрикатов из баранины, свинины, кулинарное использование.

3. Задача: Определите количество отходов и потерь при холодной обработке 250 кг говядины I категории.

Билет № 22

1. Требования к качеству. Сроки хранения полуфабрикатов из птицы и дичи.

2. Последовательность технологических операций при кулинарной разделке и обвалке бараньей туши.

3.Задача: Определите массу нетто горбуши потрошенной с головой при разделке на филе с кожей и реберными костями, если масса брутто рыбы 0,65 кг.

Билет № 23

1. Организации рабочего места, оборудование и инвентарь, используемый Для приготовления полуфабрикатов из мясной рубленой массы.

2.Подготовка овощей для фарширования: кабачки, баклажаны, томаты, сладкий перец, грибы.

3. Задача: Определите количество котлетного мяса, которое получится при разделке 210 кг говядины II категории.

Билет № 24

1.Обработка субпродуктов птицы и дичи

2.Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов. Простые и сложные формы нарезки, кулинарное использование.

3. Задача: Определите массу полуфабриката и количество отходов при холодной обработке 80 кг свежих грунтовых помидоров.

Билет № 25

1. Организации рабочего места для обработки лука, капусты

2.Первичная обработка плодовых, капустных, луковых овощей. Формы нарезки, кулинарное использование.

3. Задача: Определите количество перца сладкого, необходимое для получения 35 кг сырого подготовленного для фарширования

Практическое задание к экзамену (квалификационному)

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 1

По: ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Текст задания:

Приготовить полуфабрикаты котлеты мясные натуральные рубленые 2 порции

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 30 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.

Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 2

По: ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Текст задания:

Приготовить полуфабрикаты зразы из говядины рубленые 2 порции

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 20 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.

Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 3

По: ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Текст задания:

Приготовить полуфабрикаты тефтели из говядины (с рисом) 2 порции

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 40 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.

Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 4

По: ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Текст задания:

Приготовить полуфабрикаты бифштекс рубленный 2 порции

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 25 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.

Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 5

По: ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Текст задания:

Приготовить полуфабрикаты котлеты по-киевски 2 порции

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 1 порцию и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.

Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 6

По: ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Текст задания:

Приготовить полуфабрикаты шницель натуральный рубленый 2 порции

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 44 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.

Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 7

По: ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Текст задания:

Приготовить полуфабрикат рулет с луком и яйцом 2 порции

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 10 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.

Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 8

По: ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Текст задания:

Приготовить полуфабрикаты тельное из рыбы 2 порции

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 50 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.

Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 9

По: ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Текст задания:

Приготовить полуфабрикат эскалоп из свинины 2 порции

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 18 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.

Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 10

По: ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Текст задания:

Приготовить полуфабрикаты рыба жаренная восьмёркой 2 порции

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 5 порций и оформите технологическую карточку.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.

Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 12

По: ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Текст задания:

Приготовить полуфабрикат щука фаршированная

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 60 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.

Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 13

По: ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Текст задания:

Приготовить полуфабрикаты рыба припущенная 2 порции

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 12 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.

Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 14

По: ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Текст задания:

Приготовить полуфабрикат зразы отбивные 2 порции

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите

необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 10 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.
Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 15

По: ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Текст задания:

Приготовить полуфабрикаты гуляш свиной 2 порции

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 55 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.
Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 16

По: ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Текст задания:

Приготовить полуфабрикат судак фаршированный 2 порции

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 8 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.
Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 17

По: ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Текст задания:

Приготовить полуфабрикаты гуляш свиной 2 порции

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 55 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.
Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 18

По: ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Текст задания:

Приготовить полуфабрикат лангет 2 порции

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 36 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.

Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 19

По: ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Текст задания:

Приготовить полуфабрикаты рыба жаренная во фритюре 2 порции

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 23 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.

Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 20

По: ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Текст задания:

Приготовить полуфабрикат шницель 2 порции

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 13 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.

Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 21

По: ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Текст задания:

Приготовить полуфабрикаты печень по строгановски 2 порции

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 66 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.

Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 22

По: ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Текст задания:

Приготовить полуфабрикат бифштекс рубленый 2 порции

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 18 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.

Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 23

По: ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Текст задания:

Приготовить полуфабрикаты шницель рыбный натуральный 2 порции

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 70 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.

Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 24

По: ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Текст задания:

Приготовить полуфабрикат котлеты мясные 2 порции

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 14 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.

Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 25

По: ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Текст задания:

Приготовить полуфабрикаты рыба жареная в тесте 2 порции

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите

необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 20 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.
Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 26

По: ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Текст задания:

Приготовить полуфабрикат курица фаршированная

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 10 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.
Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 27

По: ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Текст задания:

Приготовить полуфабрикаты ножка куриная фаршированная 2 порции

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 15 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.
Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 28

По: ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Текст задания:

Приготовить полуфабрикат рулет из рыбы

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 10 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.
Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 29

По: ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Текст задания:

Приготовить полуфабрикаты котлеты из филе птицы 2 порции

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 22 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.

Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 30

По: ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Текст задания:

Приготовить полуфабрикат тефтели мясные 2 порции

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 25 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.

Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 31

По: ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Текст задания:

Приготовить полуфабрикаты зразы донские 2 порции

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 30 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.

Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 32

По: ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Текст задания: Приготовить полуфабрикат для рыбы жаренная целиком 2 порции

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 15 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.

Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 33

По: ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Текст задания: Приготовить полуфабрикаты для рыба жаренная звеньями 2 порции

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 5 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.

Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 34

По: ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Текст задания: Приготовить полуфабрикат рыба припущенная 2 порции

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 55 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.

Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 35

По: ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Текст задания: Приготовить полуфабрикаты разделка курицы на части

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 15 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.

Максимальное время выполнения задания – 6 часов

