### Государственное автономное профессиональное

### образовательное учреждение Саратовской области

**«Энгельсский колледж профессиональных технологий»**

**БИЛЕТЫ К КВАЛИФИКАЦИОННОМУ ЭКЗАМЕНУ**

 **ПМ.**07.01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Энгельс – 2019

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Саратовской области «Энгельсский колледж профессиональных технологий»

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотренона заседании цикловой методической комиссииспециальности Технология продукции общественного питанияПротокол №\_\_\_от \_\_\_\_\_\_2019 г.Председатель \_\_\_\_ О.А.Архипова | УТВЕРЖДАЮЗам. директора по УР Е.П.Нестеренко «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_2019 г. |

#  Экзаменационный билет № 1

 **для контроля результатов освоения**

**ПМ.** 07 .01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

**Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

1. **Тип задания - исследование**

Составьте схему приготовления супа заправочного «Борщ» , провести оценку качества продуктов и готового блюда.

1. **Тип задания - Роль: демонстрация профессиональной деятельности в роли повара**

Разработать технологическую документацию на приготовление основного соуса.

**3. Тип задания – ситуация**

Рассчитать количество продуктов, необходимое для приготовления рассыпчатой каши на 20 человек, если масса одной порции 150 г.

1. **Тип задания – конструктор**

Запишите технологическую схему приготовления блюд из имеющихся продуктов:

Мясо птицы - 200 гр.;

Лук - 40 гр;

Рис - 200 гр;

Морковь - 100 гр.

Растительное масло – 30 гр.

Соль по вкус.

**Инструкция**

1. **Последовательность и условия выполнения задания.**
2. Внимательно прочитайте задание ;
3. Составьте алгоритм приготовления ;

2) Произведите органолептический анализ качества ;

3) Проанализируйте ситуацию;

4)Данные занесите в таблицу.

**При выполнении заданий можно воспользоваться следующими нормативными документами :**

- Сборник рецептур;

- технико-технологическая карта;

-технологическая карта ;

- калькуляционная карта;

-ГОСТы, ТУ.

 Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.Х Тугушева

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Саратовской области «Энгельсский колледж профессиональных технологий»

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотренона заседании цикловой методической комиссииспециальности Технология продукции общественного питанияПротокол №\_\_\_от \_\_\_\_\_\_2019 г.Председатель \_\_\_\_ О.А.Архипова | УТВЕРЖДАЮЗам. директора по УР Е.П.Нестеренко «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_2019 г. |

#  Экзаменационный билет № 2

 **для контроля результатов освоения**

**ПМ.** 07.01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

**Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

1. **Тип задания - исследование**

Составьте схему приготовления салата «Салат зеленый» , провести оценку качества готового блюда.

1. **Тип задания - Роль: демонстрация профессиональной деятельности в роли повара**

Разработать технологическую документацию на приготовление «Баклажаны тушеные с помидорами».

**3. Тип задания – ситуация**

Рассчитать количество продуктов, необходимое для приготовления рассольника на 50 человек, если масса одной порции 500 г.

**4.Тип задания – конструктор**

Запишите технологическую схему приготовления блюда из имеющихся продуктов:

Мука пшеничная - 300 г.

Сахар - 30 г.

Яйца - 3 шт.

Масло сливочное - 25 г.

Разрыхлитель - 2 ч. л.

Молоко - 100 мл.

**Инструкция**

1. **Последовательность и условия выполнения задания.**

1)Внимательно прочитайте задание ;

2Составьте алгоритм приготовления ;

3) Произведите органолептический анализ качества ;

4) Проанализируйте ситуацию;

5)Данные занесите в таблицу.

**2. При выполнении заданий можно воспользоваться следующими нормативными документами :**

- Сборник рецептур;

- технико-технологическая карта;

-технологическая карта ;

- калькуляционная карта;

-ГОСТы, ТУ.

 Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.Х Тугушева

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Саратовской области «Энгельсский колледж профессиональных технологий»

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотренона заседании цикловой методической комиссииспециальности Технология продукции общественного питанияПротокол №\_\_\_от \_\_\_\_\_\_2019 г.Председатель \_\_\_\_ О.А.Архипова | УТВЕРЖДАЮЗам. директора по УР Е.П.Нестеренко «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_2019 г. |

#  Экзаменационный билет № 3

 **для контроля результатов освоения**

ПМ07.01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

**Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

1. **Тип задания - исследование**

Составьте схему приготовления супа картофельного, провести оценку качества готового блюда.

1. **Тип задания - Роль: демонстрация профессиональной деятельности в роли повара**

Разработать технологическую документацию на приготовление блюда «Запеканка овощная»

1. **Тип задания – ситуация**

 Рассчитать количество продуктов, необходимое для приготовления каши вязкой на 40 человек, если масса одной порции 200 г.

**4.Тип задания – конструктор**

Запишите технологическую схему приготовления блюда из имеющихся продуктов:

Творог - 260 г;

Яйца - 2 шт.;

Сахар – 30 гр;

Сливочное масло - 15 г;

Мука пшеничная - 35 г;

**Инструкция**

1. **Последовательность и условия выполнения задания.**

1)Внимательно прочитайте задание ;

2Составьте алгоритм приготовления ;

3) Произведите органолептический анализ качества ;

4) Проанализируйте ситуацию;

5)Данные занесите в таблицу.

 **2. При выполнении заданий можно воспользоваться следующими нормативными документами :**

- Сборник рецептур;

- технико-технологическая карта;

-технологическая карта ;

- калькуляционная карта;

-ГОСТы, ТУ.

 Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.Х Тугушева

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Саратовской области «Энгельсский колледж профессиональных технологий»

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотренона заседании цикловой методической комиссииспециальности Технология продукции общественного питанияПротокол №\_\_\_от \_\_\_\_\_\_2019 г.Председатель \_\_\_\_ О.А.Архипова | УТВЕРЖДАЮЗам. директора по УР Е.П.Нестеренко «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_2019 г. |

#  Экзаменационный билет № 4

 **для контроля результатов освоения**

**ПМ.** 07.01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

**.**

**Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

1. **Тип задания - исследование**

 Составьте схему приготовления супа домашней лапши, провести оценку качества готового блюда.

1. **Тип задания - Роль: демонстрация профессиональной деятельности в роли повара**

Разработать технологическую документацию на приготовление салата из белокочанной капусты.

1. **Тип задания – ситуация**

Рассчитать количество продуктов, необходимое для приготовления блюда рыба филе отварная « на 50 человек, если масса одной порции 275 г.

**4.Тип задания – конструктор**

Запишите технологическую схему приготовления десерта из имеющихся продуктов:

Крупа манная - 145 г;

Молоко - 450 мл;

Сахар – 50 гр;

Масло сливочное - 30 г;

Соль; по вкусу.

**Инструкция**

1. **Последовательность и условия выполнения задания.**

1)Внимательно прочитайте задание ;

2Составьте алгоритм приготовления ;

3) Произведите органолептический анализ качества ;

4) Проанализируйте ситуацию;

5)Данные занесите в таблицу.

 **2. При выполнении заданий можно воспользоваться следующими нормативными документами :** - Сборник рецептур;

- технико-технологическая карта;

-технологическая карта ;

- калькуляционная карта;

-ГОСТы, ТУ.

 Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.Х Тугушева

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Саратовской области «Энгельсский колледж профессиональных технологий»

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотренона заседании цикловой методической комиссииспециальности Технология продукции общественного питанияПротокол №\_\_\_от \_\_\_\_\_\_2019 г.Председатель \_\_\_\_ О.А.Архипова | УТВЕРЖДАЮЗам. директора по УР Е.П.Нестеренко «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_2019 г. |

#  Экзаменационный билет № 5

 **для контроля результатов освоения**

**ПМ.** 07 .01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

**Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

1. **Тип задания - исследование**

 Составьте схему приготовления супа молочного с макаронными изделиями, провести оценку качества готового блюда.

1. **Тип задания - Роль: демонстрация профессиональной деятельности в роли повара**

Разработать технологическую документацию на приготовление соуса красного основного.

1. **Тип задания – ситуация**

Рассчитать количество продуктов, необходимое для приготовления пельменей отварных на 20 человек, если масса одной порции 210 г.

**4.Тип задания – конструктор**

Запишите технологическую схему приготовления десерта из имеющихся продуктов:

Яйца 4 шт.

Вода – 50 мл;

Масло – 10 мл.

Соль – по вкусу.

**Инструкция**

**1.Последовательность и условия выполнения задания.**

1)Внимательно прочитайте задание ;

2Составьте алгоритм приготовления ;

3) Произведите органолептический анализ качества ;

4) Проанализируйте ситуацию;

5)Данные занесите в таблицу.

 **2. При выполнении заданий можно воспользоваться следующими нормативными документами :**

- Сборник рецептур;

- технико-технологическая карта;

-технологическая карта ;

- калькуляционная карта;

-ГОСТы, ТУ.

 Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.Х Тугушева

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Саратовской области «Энгельсский колледж профессиональных технологий»

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотренона заседании цикловой методической комиссииспециальности Технология продукции общественного питанияПротокол №\_\_\_от \_\_\_\_\_\_2019 г.Председатель \_\_\_\_ О.А.Архипова | УТВЕРЖДАЮЗам. директора по УР Е.П.Нестеренко «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_2019 г. |

#  Экзаменационный билет № 6

 **для контроля результатов освоения**

 **ПМ.** 07.01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

**Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

1. **Тип задания - исследование**

Провести исследование органолептических показателей качества продуктов, используемых для при приготовления салата витаминного.

1. **Тип задания - Роль: демонстрация профессиональной деятельности в роли повара**

Разработать технологическую документацию на приготовление блюда борща Украинского.

1. **Тип задания – ситуация**

Рассчитать количество продуктов, необходимое для приготовления блюда Бефстроганова на 70 человек, если масса одной порции 250 г.

**4.Тип задания – конструктор**

Запишите технологическую схему приготовления десерта из имеющихся продуктов:

яблоки - 4 шт.

груши – 3 шт.

сахар – 20 гр.

вода – 120 мл.

Кислота лимонная – 0,1 гр.

**Инструкция**

**1.Последовательность и условия выполнения задания.**

1)Внимательно прочитайте задание ;

2Составьте алгоритм приготовления ;

3) Произведите органолептический анализ качества ;

4) Проанализируйте ситуацию;

5)Данные занесите в таблицу.

 **2. При выполнении заданий можно воспользоваться следующими нормативными документами :**

- Сборник рецептур;

- технико-технологическая карта;

-технологическая карта ;

- калькуляционная карта;

*-ГОСТы, ТУ.*

 Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.Х Тугушева

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Саратовской области «Энгельсский колледж профессиональных технологий»

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотренона заседании цикловой методической комиссииспециальности Технология продукции общественного питанияПротокол №\_\_\_от \_\_\_\_\_\_2019 г.Председатель \_\_\_\_ О.А.Архипова | УТВЕРЖДАЮЗам. директора по УР Е.П.Нестеренко «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_2019 г. |

#  Экзаменационный билет № 7

 **для контроля результатов освоения**

 **П.М**  07.01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

**питания»**

1. **Тип задания - исследование**

Провести исследование органолептических показателей качества продуктов, используемых при приготовлении бутерброда с маслом.

1. **Тип задания - Роль: демонстрация профессиональной деятельности в роли повара**

Разработать технологическую документацию на приготовление супа рассольника.

1. **Тип задания – ситуация**

Рассчитать количество продуктов, необходимое для приготовления макаронника на 30 человек, если масса одной порции 260 гр..

**4.Тип задания – конструктор**

Запишите технологическую схему приготовления блюда из имеющихся продуктов:

Говядина -40 гр.

Свинина – 20 гр;

Жир говяжий – 2 гр;

Лук репчатый -6 гр;

Сухари – 4 гр;

Яйца - 1 шт;

Хлеб – 10 гр;

Вода- 10 мл;

Соль – по вкусу;

Перец – по вкусу.

**Инструкция**

***1.Последовательность и условия выполнения задания.***

1)Внимательно прочитайте задание ;

2Составьте алгоритм приготовления ;

3) Произведите органолептический анализ качества ;

4) Проанализируйте ситуацию;

5)Данные занесите в таблицу.

 **2. При выполнении заданий можно воспользоваться следующими нормативными документами :**

- Сборник рецептур;

- технико-технологическая карта;

-технологическая карта ;

- калькуляционная карта;

-ГОСТы, ТУ.

 Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.Х Тугушева

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Саратовской области «Энгельсский колледж профессиональных технологий»

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотренона заседании цикловой методической комиссииспециальности Технология продукции общественного питанияПротокол №\_\_\_от \_\_\_\_\_\_2019 г.Председатель \_\_\_\_ О.А.Архипова | УТВЕРЖДАЮЗам. директора по УР Е.П.Нестеренко «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_2019 г. |

#  Экзаменационный билет № 8

 **для контроля результатов освоения**

**ПМ.** 07 .01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

**Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

1. **Тип задания - исследование**

Провести исследование органолептических показателей качества продуктов, используемых при приготовлении икры кабачковой.

1. **Тип задания - Роль: демонстрация профессиональной деятельности в роли повара**

Разработать технологическую документацию на приготовление блюда супа картофельного с бобовыми крупа.

1. **Тип задания – ситуация**

Рассчитать количество продуктов, необходимое для приготовления блюда картофельного пюре 30 человек, если масса одной порции 255 г.

**4.Тип задания – конструктор**

Запишите технологическую схему приготовления десерта из имеющихся продуктов:

Мясо курица – 160 гр;

Маргарин столовый – 5 гр;

Морковь – 44 гр;

Картофель -100 гр;

Лку репчатый -30 гр;

Томатное пюре -15 гр;

Мука пшеничная -3 гр.

**Инструкция**

***1.Последовательность и условия выполнения задания.***

1)Внимательно прочитайте задание ;

2Составьте алгоритм приготовления ;

3) Произведите органолептический анализ качества ;

4) Проанализируйте ситуацию;

5)Данные занесите в таблицу.

 **2. При выполнении заданий можно воспользоваться следующими нормативными документами :**

- Сборник рецептур;

- технико-технологическая карта;

-технологическая карта ;

- калькуляционная карта;

-ГОСТы, ТУ.

 Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.Х Тугушева

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Саратовской области «Энгельсский колледж профессиональных технологий»

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотренона заседании цикловой методической комиссииспециальности Технология продукции общественного питанияПротокол №\_\_\_от \_\_\_\_\_\_2019 г.Председатель \_\_\_\_ О.А.Архипова | УТВЕРЖДАЮЗам. директора по УР Е.П.Нестеренко «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_2019 г. |

#  Экзаменационный билет № 9

 **для контроля результатов освоения**

 **ПМ.** 07 .01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

**Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

1. **Тип задания - исследование**

Провести исследование органолептических показателей качества продуктов, используемых при приготовлении каши вязкой..

1. **Тип задания - Роль: демонстрация профессиональной деятельности в роли повара**

Разработать технологическую документацию на приготовление «Пудинга творожного»

1. **Тип задания – ситуация**

Рассчитать количество продуктов, необходимое для приготовления «Омлета натурального» на 50 человек, если масса одной порции 110 г.

**4.Тип задания – конструктор**

Запишите технологическую схему приготовления десерта из имеющихся продуктов:

Молоко – 1 л.

Манная крупа – 200 – 250 г.

Яйцо – 1 шт.

Ванильный сахар – 10 – 20 гр.

Сахар – 5 – 10 ст. л.

Масло сливочное для обжаривания – 20 г.

Для карамели:

Масло сливочное – 20 г.

Сахар – 2 – 3 ст. л.

**Инструкция**

***1.Последовательность и условия выполнения задания.***

*1*)Внимательно прочитайте задание ;

2Составьте алгоритм приготовления ;

3) Произведите органолептический анализ качества ;

4) Проанализируйте ситуацию;

5)Данные занесите в таблицу.

 **2. При выполнении заданий можно воспользоваться следующими нормативными документами**

- Сборник рецептур;

- технико-технологическая карта;

-технологическая карта ;

- калькуляционная карта;

-ГОСТы, ТУ.

 Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.Х Тугушева

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Саратовской области «Энгельсский колледж профессиональных технологий»

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотренона заседании цикловой методической комиссииспециальности Технология продукции общественного питанияПротокол №\_\_\_от \_\_\_\_\_\_2019 г.Председатель \_\_\_\_ О.А.Архипова | УТВЕРЖДАЮЗам. директора по УР Е.П.Нестеренко «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_2019 г. |

#  Экзаменационный билет № 10

 **для контроля результатов освоения**

 **ПМ.** 07 .01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

**Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

1. **Тип задания - исследование**

Провести исследование органолептических показателей качества продуктов, используемых при приготовлении блюда «Омлета с сыром»«

1. **Тип задания - Роль: демонстрация профессиональной деятельности в роли повара**

Разработать технологическую документацию на приготовление блюда «Овощного рагу»

1. **Тип задания – ситуация**

Рассчитать количество продуктов, необходимое для приготовления «Фруктового салата» на 30 человек, если масса одной порции 100 г.

**4.Тип задания – конструктор**

Запишите технологическую схему приготовления напитка из имеющихся продуктов:

Вода – 1 ст.

Сахар – 20 г.

Крахмал – 3 ч. л.

Клубника – 30 гр.

**Инструкция**

***1.Последовательность и условия выполнения задания.***

1)Внимательно прочитайте задание ;

2Составьте алгоритм приготовления ;

3) Произведите органолептический анализ качества ;

4) Проанализируйте ситуацию;

5)Данные занесите в таблицу.

 **2. При выполнении заданий можно воспользоваться следующими нормативными документами :**

- Сборник рецептур;

- технико-технологическая карта;

-технологическая карта ;

- калькуляционная карта;

-ГОСТы, ТУ.

 Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.Х Тугушева

 Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Саратовской области «Энгельсский колледж профессиональных технологий»

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотренона заседании цикловой методической комиссииспециальности Технология продукции общественного питанияПротокол №\_\_\_от \_\_\_\_\_\_2019 г.Председатель \_\_\_\_ О.А.Архипова | УТВЕРЖДАЮЗам. директора по УР Е.П.Нестеренко «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_2019 г. |

#  Экзаменационный билет № 11

 **для контроля результатов освоения**

 **ПМ.** 07 .01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

**Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

1. **Тип задания - исследование**

Провести исследование органолептических показателей качества продуктов, используемых при приготовлении молочных супов.

1. **Тип задания - Роль: демонстрация профессиональной деятельности в роли технолога**

Разработать технологическую документацию на приготовление холодного соуса.

1. **Тип задания – ситуация**

Рассчитать количество продуктов, необходимое для приготовления бутерброда с повидлом или с джемом. на 40 человек, если масса одной порции 70 г.

**4.Тип задания – конструктор**

Запишите технологическую схему приготовления десерта из имеющихся продуктов:

маргарин (70-80 гр.)

яйцо – 2 шт

мука. – 300 гр

разрыхлитель (1 ч. л.),

какао (2 ст. л.)

***Инструкция***

***1.Последовательность и условия выполнения задания.***

1)Внимательно прочитайте задание ;

2Составьте алгоритм приготовления ;

3) Произведите органолептический анализ качества ;

4) Проанализируйте ситуацию;

5)Данные занесите в таблицу.

 **2. При выполнении заданий можно воспользоваться следующими нормативными документами**

- Сборник рецептур;

- технико-технологическая карта;

-технологическая карта ;

- калькуляционная карта;

-ГОСТы, ТУ.

 Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.Х Тугушева

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Саратовской области «Энгельсский колледж профессиональных технологий»

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотренона заседании цикловой методической комиссииспециальности Технология продукции общественного питанияПротокол №\_\_\_от \_\_\_\_\_\_2019 г.Председатель \_\_\_\_ О.А.Архипова | УТВЕРЖДАЮЗам. директора по УР Е.П.Нестеренко «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_2019 г. |

#  Экзаменационный билет № 12

 **для контроля результатов освоения**

 **ПМ.** 07 .01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

**Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

1. **Тип задания - исследование**

Провести исследование органолептических показателей качества продуктов блюда рассольника.

1. **Тип задания - Роль: демонстрация профессиональной деятельности в роли повара**

Разработать технологическую документацию на приготовление блюд из рисовой крупы.

1. **Тип задания – ситуация**

Рассчитать количество продуктов, необходимое для приготовления блюд из рубленого мяса. на 50 человек, если масса одной порции 150 г.

**4.Тип задания – конструктор**

Запишите технологическую схему приготовления десерта из имеющихся продуктов:

Крупа манная - 45 г;

Молоко - 250 мл;

Сахар - 50 г;

Масло сливочное - 30 г;

Соль  (щепотка);

**Инструкция**

***1.Последовательность и условия выполнения задания.***

*1)Внимательно прочитайте задание ;*

*2Составьте алгоритм приготовления ;*

*3) Произведите органолептический анализ качества ;*

*4) Проанализируйте ситуацию;*

*5)Данные занесите в таблицу.*

 ***2. При выполнении заданий можно воспользоваться следующими нормативными документами :***

*- Сборник рецептур;*

*- технико-технологическая карта;*

*-технологическая карта ;*

*- калькуляционная карта;*

*-ГОСТы, ТУ.*

 Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.Х Тугушева

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Саратовской области «Энгельсский колледж профессиональных технологий»

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотренона заседании цикловой методической комиссииспециальности Технология продукции общественного питанияПротокол №\_\_\_от \_\_\_\_\_\_2019 г.Председатель \_\_\_\_ О.А.Архипова | УТВЕРЖДАЮЗам. директора по УР Е.П.Нестеренко «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_2019 г. |

#  Экзаменационный билет № 13

 **для контроля результатов освоения**

 **ПМ.** 07 .01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

**Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

1. **Тип задания - исследование**

Провести исследование органолептических показателей качества продуктов, используемых при приготовлении салата свекольного.

1. **Тип задания - Роль: демонстрация профессиональной деятельности в роли повара**

 Разработать технологическую документацию на приготовление картофеля жареного ломтиками.

1. **Тип задания – ситуация**

Рассчитать количество продуктов, необходимое для приготовления окрошки сборной мясной на кефире, на 10 человек, если одной порции 150 мл.

**4.Тип задания – конструктор**

Запишите технологическую схему приготовления десерта из имеющихся продуктов:

Капуста – 200гр;

Растительное масло – 25 г.;

Картофеля – 170 – 200 г.;

Лука – 80 гр;

Моркови – 60 гр;

Соль по вкусу

**Инструкция**

***1.Последовательность и условия выполнения задания.***

1)Внимательно прочитайте задание ;

2Составьте алгоритм приготовления ;

3) Произведите органолептический анализ качества ;

4) Проанализируйте ситуацию;

5)Данные занесите в таблицу.

 **2. При выполнении заданий можно воспользоваться следующими нормативными документами**

- Сборник рецептур;

- технико-технологическая карта;

-технологическая карта ;

- калькуляционная карта;

-ГОСТы, ТУ.

 Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.Х Тугушева

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Саратовской области «Энгельсский колледж профессиональных технологий»

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотренона заседании цикловой методической комиссииспециальности Технология продукции общественного питанияПротокол №\_\_\_от \_\_\_\_\_\_2019 г.Председатель \_\_\_\_ О.А.Архипова | УТВЕРЖДАЮЗам. директора по УР Е.П.Нестеренко «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_2019 г. |

#  Экзаменационный билет № 14

 **для контроля результатов освоения**

 **ПМ.** 07 .01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

**Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

1. **Тип задания - исследование**

Провести исследование органолептических показателей качества продуктов, используемых при приготовлении блюд из отварной рыбы.

1. **Тип задания - Роль: демонстрация профессиональной деятельности в роли повара**

Разработать технологическую документацию на приготовление блюд пюре из тыквы.

1. **Тип задания – ситуация**

Рассчитать количество продуктов, необходимое для приготовления блюл рыбы жареной на 20 человек, , если масса одной порции 250 г.

**4.Тип задания – конструктор**

Запишите технологическую схему приготовления десерта из имеющихся продуктов:

Бульон – 200 мл,

Картофель - 30 г.;

Лук репчатый – 2 шт.;

мука – 2 ст. л.;

капуста – 100 гр.

Томатная паста – 10 гр.

Морковь – 30 гр.

соль – 1 щепотка.

**Инструкция**

***1.Последовательность и условия выполнения задания.***

1)Внимательно прочитайте задание ;

2Составьте алгоритм приготовления ;

3) Произведите органолептический анализ качества ;

4) Проанализируйте ситуацию;

5)Данные занесите в таблицу.

 **2. При выполнении заданий можно воспользоваться следующими нормативными документами :**

- Сборник рецептур;

- технико-технологическая карта;

-технологическая карта ;

- калькуляционная карта;

-ГОСТы, ТУ.

 Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.Х Тугушева

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Саратовской области «Энгельсский колледж профессиональных технологий»

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотренона заседании цикловой методической комиссииспециальности Технология продукции общественного питанияПротокол №\_\_\_от \_\_\_\_\_\_2019 г.Председатель \_\_\_\_ О.А.Архипова | УТВЕРЖДАЮЗам. директора по УР Е.П.Нестеренко «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_2019 г. |

#  Экзаменационный билет № 15

 **для контроля результатов освоения**

 **ПМ.** 07 .01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

**Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

1. **Тип задания - исследование**

Составьте схему приготовления пудинга «творожно – бананового» , провести оценку качества продуктов и готового блюда.

1. **Тип задания - Роль: демонстрация профессиональной деятельности в роли повара**

Разработать технологическую документацию на приготовление блюда Антрекота

1. **Тип задания – ситуация**

Рассчитать количество продуктов, необходимое для приготовления соуса шоколадного на 100 человек, если масса одной порции 50 г.

**4.Тип задания – конструктор**

Запишите технологическую схему приготовления десерта из имеющихся продуктов:

Творог домашний - 260 г;

Яйца - 2 шт.;

Сахар - 1 стакан;

Сливочное масло - 150 г;

Мука пшеничная - 35 г;

**Инструкция**

***1.Последовательность и условия выполнения задания.***

1)Внимательно прочитайте задание ;

2Составьте алгоритм приготовления ;

3) Произведите органолептический анализ качества ;

4) Проанализируйте ситуацию;

5)Данные занесите в таблицу.

 **2. При выполнении заданий можно воспользоваться следующими нормативными документами**

- Сборник рецептур;

- технико-технологическая карта;

-технологическая карта ;

- калькуляционная карта;

-ГОСТы, ТУ.

 Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.Х Тугушева

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Саратовской области «Энгельсский колледж профессиональных технологий»

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотренона заседании цикловой методической комиссииспециальности Технология продукции общественного питанияПротокол №\_\_\_от \_\_\_\_\_\_2019 г.Председатель \_\_\_\_ О.А.Архипова | УТВЕРЖДАЮЗам. директора по УР Е.П.Нестеренко «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_2019 г. |

#  Экзаменационный билет № 16

 **для контроля результатов освоения**

 **ПМ.** 07 .01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

**Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

1. **Тип задания - исследование**

Составьте схему приготовления блюда Шницеля натурального рубленого« , провести оценку качества продуктов и готового блюда.

1. **Тип задания - Роль: демонстрация профессиональной деятельности в роли повара**

Разработать технологическую документацию на приготовление блюдо «Яблоки фаршированные морковью»

1. **Тип задания – ситуация**

Рассчитать количество продуктов, необходимое для приготовления блюда «Окрошка овощная на кефире» » на 60 человек, если масса одной порции 150 мл.

**4.Тип задания – конструктор**

Запишите технологическую схему приготовления десерта из имеющихся продуктов:

Мука кукурузная - 350 г.

Сахар - 30 г.

Яйца - 3 шт.

Масло сливочное – 25 г.

Разрыхлитель - 2 ч. л.

**Инструкция**

***1.Последовательность и условия выполнения задания.***

1)Внимательно прочитайте задание ;

2Составьте алгоритм приготовления ;

3) Произведите органолептический анализ качества ;

4) Проанализируйте ситуацию;

5)Данные занесите в таблицу.

 **2. При выполнении заданий можно воспользоваться следующими нормативными документами**

- Сборник рецептур;

- технико-технологическая карта;

-технологическая карта ;

- калькуляционная карта;

-ГОСТы, ТУ.

 Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.Х Тугушева

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Саратовской области «Энгельсский колледж профессиональных технологий»

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотренона заседании цикловой методической комиссииспециальности Технология продукции общественного питанияПротокол №\_\_\_от \_\_\_\_\_\_2019 г.Председатель \_\_\_\_ О.А.Архипова | УТВЕРЖДАЮЗам. директора по УР Е.П.Нестеренко «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_2019 г. |

#  Экзаменационный билет № 17

 **для контроля результатов освоения**

 **ПМ.** 07 .01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

**Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

1. **Тип задания - исследование**

Составьте схему приготовления салата из свежих огурцов. , провести оценку качества продуктов и готового блюда.

1. **Тип задания - Роль: демонстрация профессиональной деятельности в роли повара**

Разработать технологическую документацию на приготовление «ягодного летнего десерта»

1. **Тип задания – ситуация**

Рассчитать количество продуктов, необходимое для приготовления блюда борща летнего на 70 человек, если масса одной порции 100 г.

**4.Тип задания – конструктор**

Запишите технологическую схему приготовления десерта из имеющихся продуктов:

творога; - 200 гр.
сметаны – 2 с.л.

Муки – 100 гр.

Яйцо – 2 шт.

**Инструкция**

***1.Последовательность и условия выполнения задания.***

1)Внимательно прочитайте задание ;

2Составьте алгоритм приготовления ;

3) Произведите органолептический анализ качества ;

4) Проанализируйте ситуацию;

5)Данные занесите в таблицу.

 **2. При выполнении заданий можно воспользоваться следующими нормативными документами**

- Сборник рецептур;

- технико-технологическая карта;

-технологическая карта ;

- калькуляционная карта;

-ГОСТы, ТУ.

 Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.Х Тугушева

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Саратовской области «Энгельсский колледж профессиональных технологий»

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотренона заседании цикловой методической комиссииспециальности Технология продукции общественного питанияПротокол №\_\_\_от \_\_\_\_\_\_2019 г.Председатель \_\_\_\_ О.А.Архипова | УТВЕРЖДАЮЗам. директора по УР Е.П.Нестеренко «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_2019 г. |

#  Экзаменационный билет № 18

 **для контроля результатов освоения**

 **ПМ.** 07 .01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

**Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

1. **Тип задания - исследование**

Составьте схему приготовления салата из свежих помидор, провести оценку качества продуктов и готового блюда.

1. **Тип задания - Роль: демонстрация профессиональной деятельности в роли технолога**

Разработать технологическую документацию на приготовление блюда «Щи зеленые»

1. **Тип задания – ситуация**

Рассчитать количество продуктов, необходимое для приготовления блюда «Рыба по русски» » на 20 человек, если масса одной порции 250 г.

**4.Тип задания – констуктор**

Запишите технологическую схему приготовления десерта из имеющихся продуктов:

яблоки - 2 шт.,

сахар - 2 ч.л.

изюм - 2 ст.л.,

 вода – 1 л

**Инструкция**

***1.*Последовательность и условия выполнения задания.**

1)Внимательно прочитайте задание ;

2Составьте алгоритм приготовления ;

3) Произведите органолептический анализ качества ;

4) Проанализируйте ситуацию;

5)Данные занесите в таблицу.

 **2. При выполнении заданий можно воспользоваться следующими нормативными документами**

- Сборник рецептур;

- технико-технологическая карта;

-технологическая карта ;

- калькуляционная карта;

-ГОСТы, ТУ.

 Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.Х Тугушева

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Саратовской области «Энгельсский колледж профессиональных технологий»

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотренона заседании цикловой методической комиссииспециальности Технология продукции общественного питанияПротокол №\_\_\_от \_\_\_\_\_\_2019 г.Председатель \_\_\_\_ О.А.Архипова | УТВЕРЖДАЮЗам. директора по УР Е.П.Нестеренко «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_2019 г. |

#  Экзаменационный билет № 19

 **для контроля результатов освоения**

 **ПМ.** 07 .01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

**Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

1. **Тип задания - исследование**

Составьте схему приготовления «блинчики фаршированные мясом» , провести оценку качества продуктов и готового блюда.

1. **Тип задания - Роль: демонстрация профессиональной деятельности в роли технолога**

Разработать технологическую документацию на приготовление блюда «рыба в тесте жареная».

1. **Тип задания – ситуация**

Рассчитать количество продуктов, необходимое для приготовления блюда «Котлеты московские»» на 50 человек, если масса одной порции 150 г.

**4.Тип задания – констуктор**

Запишите технологическую схему приготовления десерта из имеющихся продуктов:

Мясо – 400 гр.

Сухари – 80 гр.

Яйцо – 1 шт.

Лук – 2 шт.

Соль – по вкусу.

**Инструкция**

***1.Последовательность и условия выполнения задания.***

1)Внимательно прочитайте задание ;

2Составьте алгоритм приготовления ;

3) Произведите органолептический анализ качества ;

4) Проанализируйте ситуацию;

5)Данные занесите в таблицу.

 **2. При выполнении заданий можно воспользоваться следующими нормативными документами**

- Сборник рецептур;

- технико-технологическая карта;

-технологическая карта ;

- калькуляционная карта;

-ГОСТы, ТУ.

 Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.Х Тугушева

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Саратовской области «Энгельсский колледж профессиональных технологий»

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотренона заседании цикловой методической комиссииспециальности Технология продукции общественного питанияПротокол №\_\_\_от \_\_\_\_\_\_2019 г.Председатель \_\_\_\_ О.А.Архипова | УТВЕРЖДАЮЗам. директора по УР Е.П.Нестеренко «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_2019 г. |

#  Экзаменационный билет № 20

 **для контроля результатов освоения**

 **ПМ.** 07 .01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

**Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

1. **Тип задания - исследование**

Составьте схему приготовления блюда «Зразы рубленные» , провести оценку качества продуктов и готового блюда.

1. **Тип задания - Роль: демонстрация профессиональной деятельности в роли технолога**

Разработать технологическую документацию на приготовление блюда «макароны отварные».

1. **Тип задания – ситуация**

Рассчитать количество продуктов, необходимое для приготовления блюда «Тефтели»» на 30 человек, если масса одной порции 260 г.

**4.Тип задания – констуктор**

Запишите технологическую схему приготовления десерта из имеющихся продуктов:

Мясо – 300 гр.

Капуста – 380 гр.

Рис – 60 шт.

Лук – 2 шт.

Соль – по вкусу.

Яйцо – 1 шт.

**Инструкция**

***1.Последовательность и условия выполнения задания.***

1)Внимательно прочитайте задание ;

2Составьте алгоритм приготовления ;

3) Произведите органолептический анализ качества ;

4) Проанализируйте ситуацию;

5)Данные занесите в таблицу.

 **2. При выполнении заданий можно воспользоваться следующими нормативными документами**

- Сборник рецептур;

- технико-технологическая карта;

-технологическая карта ;

- калькуляционная карта;

-ГОСТы, ТУ.

 Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.Х Тугушева

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Саратовской области «Энгельсский колледж профессиональных технологий»

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотренона заседании цикловой методической комиссииспециальности Технология продукции общественного питанияПротокол №\_\_\_от \_\_\_\_\_\_2019 г.Председатель \_\_\_\_ О.А.Архипова | УТВЕРЖДАЮЗам. директора по УР Е.П.Нестеренко «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_2019 г. |

#  Экзаменационный билет № 21

 **для контроля результатов освоения**

 **ПМ.** 07 .01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

**Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

1. **Тип задания - исследование**

Составьте схему приготовления «свекла тушенная в сметанном соусе» , провести оценку качества продуктов и готового блюда.

1. **Тип задания - Роль: демонстрация профессиональной деятельности в роли технолога**

Разработать технологическую документацию на приготовление блюда «котлеты московские».

1. **Тип задания – ситуация**

Рассчитать количество продуктов, необходимое для приготовления блюда «Оладьи»» на 30 человек, если масса одной порции 50 г.

**4.Тип задания – констуктор**

Запишите технологическую схему приготовления десерта из имеющихся продуктов:

Томат паста – 50 гр.

Мука -10 гр

Лук – 2 шт.

Соль – по вкусу.

**Инструкция**

***1.Последовательность и условия выполнения задания.***

1)Внимательно прочитайте задание ;

2Составьте алгоритм приготовления ;

3) Произведите органолептический анализ качества ;

4) Проанализируйте ситуацию;

5)Данные занесите в таблицу.

 **2. При выполнении заданий можно воспользоваться следующими нормативными документами**

- Сборник рецептур;

- технико-технологическая карта;

-технологическая карта ;

- калькуляционная карта;

-ГОСТы, ТУ.

 Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.Х Тугушева

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Саратовской области «Энгельсский колледж профессиональных технологий»

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотренона заседании цикловой методической комиссииспециальности Технология продукции общественного питанияПротокол №\_\_\_от \_\_\_\_\_\_2019 г.Председатель \_\_\_\_ О.А.Архипова | УТВЕРЖДАЮЗам. директора по УР Е.П.Нестеренко «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_2019 г. |

#  Экзаменационный билет № 22

 **для контроля результатов освоения**

 **ПМ.** 07 .01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

**Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

1. **Тип задания - исследование**

Составьте схему приготовления «плов из птицы» , провести оценку качества продуктов и готового блюда.

1. **Тип задания - Роль: демонстрация профессиональной деятельности в роли технолога**

Разработать технологическую документацию на приготовление блюда «биточки паровые».

1. **Тип задания – ситуация**

Рассчитать количество продуктов, необходимое для приготовления блюда «соус грибной»» на 10 человек, если масса одной порции 30 г.

**4.Тип задания – констуктор**

Запишите технологическую схему приготовления десерта из имеющихся продуктов:

Помидоры -40 гр

Яйцо – 1 шт.

Лук – 2 шт.

Соль – по вкусу.

**Инструкция**

***1.Последовательность и условия выполнения задания.***

1)Внимательно прочитайте задание ;

2Составьте алгоритм приготовления ;

3) Произведите органолептический анализ качества ;

4) Проанализируйте ситуацию;

5)Данные занесите в таблицу.

 **2. При выполнении заданий можно воспользоваться следующими нормативными документами**

- Сборник рецептур;

- технико-технологическая карта;

-технологическая карта ;

- калькуляционная карта;

-ГОСТы, ТУ.

 Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.Х Тугушева

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Саратовской области «Энгельсский колледж профессиональных технологий»

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотренона заседании цикловой методической комиссииспециальности Технология продукции общественного питанияПротокол №\_\_\_от \_\_\_\_\_\_2019 г.Председатель \_\_\_\_ О.А.Архипова | УТВЕРЖДАЮЗам. директора по УР Е.П.Нестеренко «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_2019 г. |

#  Экзаменационный билет № 23

 **для контроля результатов освоения**

 **ПМ.** 07 .01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

**Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

1. **Тип задания - исследование**

Составьте схему приготовления «Свекла тушеная с изюмом» , провести оценку качества продуктов и готового блюда.

1. **Тип задания - Роль: демонстрация профессиональной деятельности в роли технолога**

Разработать технологическую документацию на приготовление блюда «Котлеты натуральные из филе птицы».

1. **Тип задания – ситуация**

Рассчитать количество продуктов, необходимое для приготовления блюда «вареники с картошкой»» на 30 человек, если масса одной порции 150 г.

**4.Тип задания – констуктор**

Запишите технологическую схему приготовления десерта из имеющихся продуктов:

Крахмал– 80 гр.

Ягоды -1 80 гр.

Сахар – 80 шт.

Вода – 500 мл.

**Инструкция**

***1.Последовательность и условия выполнения задания.***

1)Внимательно прочитайте задание ;

2Составьте алгоритм приготовления ;

3) Произведите органолептический анализ качества ;

4) Проанализируйте ситуацию;

5)Данные занесите в таблицу.

 **2. При выполнении заданий можно воспользоваться следующими нормативными документами**

- Сборник рецептур;

- технико-технологическая карта;

-технологическая карта ;

- калькуляционная карта;

-ГОСТы, ТУ.

 Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.Х Тугушева