

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ  
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Краснодарского края  
«Краснодарский политехнический техникум»

**Комплект контрольно - оценочных средств**

**для проведения комплексного экзамена**

**МДК. 03.01.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

**МДК 03.02.** Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  
для специальности: **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Краснодар 2023**



## РЕЦЕНЗИЯ

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения МДК. 03.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; МДК 03.02. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, разработан на основе основной профессиональной образовательной программы СПО ППССЗ в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1565, зарегистрирован в Министерстве юстиции России от 20 декабря 2016 г. № 44828. Укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, социально-экономического профиля.

В результате изучения программного материала обучающиеся овладеют знаниями и умениями по вопросам:

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок



Уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Рецензент

*Ольга С.А. преподаватель ГБП*

*высшей квалификационной категории*

(Фамилия И.О., место работы, должность, ученая степень) личная подпись

Дата *5.09.2023 г.*



*И.П.*

## РЕЦЕНЗИЯ

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения МДК. 03.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; МДК 03.02. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, разработан на основе основной профессиональной образовательной программы СПО ППСЗ в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1565, зарегистрирован в Министерстве юстиции России от 20 декабря 2016 г. № 44828. Укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, социально-экономического профиля.

В результате изучения программного материала обучающиеся овладеют знаниями и умениями по вопросам:

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок



Уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Рецензент Силанян А.Г. инж. технол. ООО "Фиджеттс"

(Фамилия И.О., место работы, должность, ученая степень) личная подпись



Дата

5.09.2023г.

М.П.

# I. Паспорт комплекта оценочных средств

## 1. Область применения комплекта оценочных средств

Комплект контрольно - оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (утвержден приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016г. №1569, зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации от 22.12.2016г. № 44898), входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм и компетенции WSR «Кондитерское дело».

МДК. 03.01. «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок»;

МДК 03.02. «Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок»

Результаты освоения <sup>1</sup> (объекты оценивания)	Основные показатели оценки результата и их критерии <sup>2</sup>	Тип задания; № задания <sup>3</sup>	Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)
<b>Уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li><li>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и</li></ul>	Соответствие выбора методов организации и технологии приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции выбранному типу продукции ГОСТ Р 52675-2006  Соответствие выбора	<i>Задание №3 в виде составления технологической карты, схемы приготовления, калькуляционной карты.</i>	<u>Комплексный экзамен</u>



<p>материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> </ul>	<p>технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации работ по приготовлению полуфабрикатов из мяса типа продукции;</p>	<p><i>Задание № 1 в виде контрольного вопроса</i></p>	
<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного</li> </ul>	<p>Соответствие организации рабочего места СанПиН 2.3.6.1079-01</p> <p>Рациональное распределение времени, учет индивидуальных</p>	<p><i>Задание № 1 в виде контрольного вопроса</i></p>	<p><i>Комплексный экзамен</i></p>



<p>инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</li> <li>• рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>• актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</li> <li>• способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</li> <li>• правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</li> <li>• виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</li> </ul>	<p>особенностей обучающихся.</p> <p>Рациональное распределение времени, правильная организация рабочих мест с соблюдением правил техники безопасности и охраны труда; ГОСТ 12.04-90</p> <p>Выполнение приемов обработки и подготовки сырья и продуктов с применением новых технологий или их элементов</p> <p>Соответствие правил эксплуатации технологического оборудования нормам охраны труда (ГОСТ 12.0.004-90).</p> <p>Соответствие выбора методов организации и технологии приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции выбранному типу продукции ГОСТ Р 52675-2006</p> <p>Соответствие выбора технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для</p>	<p><i>Задание № 2 в виде контрольного вопроса</i></p> <p><i>Решение ситуационных задач</i></p> <p><i>Задание № 2 в виде контрольного вопроса</i></p>	
---	--	--	--

	<p>организации работ по приготовлению полуфабрикатов из мяса типу продукции;</p> <p>Соответствие организации рабочего места СанПиН 2.3.6.1079-01</p> <p>Выполнение приемов обработки и подготовки сырья и продуктов с применением новых технологий или их элементов</p> <p>Соответствие правил эксплуатации технологического оборудования нормам охраны труда (ГОСТ 12.0.004-90).</p> <p>Использование различных источников, включая электронные для выполнения профессиональных задач: применение современных методов и ПК в расчетах при организации процесса обработки и подготовки сырья к производству.</p>		
--	--	--	--



## **2. Комплект оценочных средств**

### **2.1. Задания для проведения экзамена,**

#### **ЗАДАНИЕ (Теоретическое) №1**

*(Варианты заданий прилагаются).*

#### **ЗАДАНИЕ (Теоретическое) №2**

*(Варианты заданий прилагаются).*

#### **ЗАДАНИЕ (практическое) №3**

**Текст задания:** Составление технологических, калькуляционных карт, технологических схем приготовления блюд, решение ситуационных задач.

*(Варианты заданий прилагаются).*

#### **Задание №1**

*(Варианты заданий прилагаются).*

1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.
2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,
3. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
4. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.
5. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
6. Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.
7. Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
8. Обеспечение безопасности продукции на основе принципов ХАССП.
9. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
10. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.
11. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания.
12. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест.
13. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов.
14. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и

подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

15. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции.

16. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой

17. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях с бесцеховой структурой.

18. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.

19. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок.

20. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ.

21. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос.

22. Организация работы холодного цеха

23. Универсальные приводы и сменные механизмы к универсальным приводам

24. Слайсеры. Классификация, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности

25. Холодильное оборудование. Виды, устройство, принцип работы. Требования к технике безопасности при использовании данного оборудования.

26. Блендеры и миксеры. Виды, устройство, принцип работы. Требования к технике безопасности при использовании данного оборудования.

27. Весы. Виды, устройство, принцип работы. Требования к технике безопасности при использовании данного оборудования

28. Виды инвентаря и его маркировка для холодного цеха

29. Основные санитарные требования предъявляемые к организации холодного цеха на ПОП.

## **Задание №2**

*(Варианты заданий прилагаются).*

1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства

2. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам



для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)

3. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.

4. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.

5. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.

6. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.

7. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок.

8. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск.

9. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов

10. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.

11. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира

12. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании.

13. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.

14. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.

15. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve.

16. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи.

17. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

18. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд

19. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».
20. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.
21. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.
22. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.
23. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки
24. Сложные холодные блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Ассортимент и классификация. Способы приготовления и подачи, с учетом европейских тенденций.
25. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)
26. Сложные холодные блюда из мяса. Ассортимент и классификация. Способы приготовления и подачи, с учетом европейских тенденций.
27. Сложные холодные блюда из с/х птицы. Ассортимент и классификация. Способы приготовления и подачи, с учетом европейских тенденций.
28. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
29. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд.
30. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.

### **Задание №3**

*(Варианты заданий прилагаются).*

1. Составить технологическую схему для блюда «Валованы с икрой»
2. Составить технологическую карту для блюда салат «Столичный»
3. Составить технологическую карту для блюда «Винегрет овощной»
4. Составить технологическую схему для блюда «Рыба заливная»
5. Составить технологическую карту для блюда «Паштет из печени»
6. Составить технологическую схему для блюда «Студень из свинины»



7. Составить технологическую карту для блюда «Корзиночки с салатом»  
Выход салата: 45 грамм.
8. Составить технологическую схему для блюда «Фаршмак из сельди»  
Выход: 200 грамм.
9. Составить технологическую карту для блюда «Творожная масса с ягодами»  
Выход: 180 грамм.
10. Составить технологическую схему для блюда «Омлет натуральный»
11. Составить технологическую карту для блюда «Рыба по - русски»
12. Составить технологическую схему для блюда «Биточки рыбные»
13. Составить технологическую схему для блюда «Бефстроганов»
14. Составить технологическую карту для блюда «Ромштекс»
15. Составить технологическую карту для блюда «Плов из птицы»
16. Составить калькуляционную карту для блюда «Валованы с икрой»
17. Составить калькуляционную карту для блюда салат «Столичный»
18. Составить калькуляционную карту для блюда «Винегрет овощной»
19. Составить калькуляционную карту для блюда «Рыба заливная»
20. Составить калькуляционную карту для блюда «Паштет из печени»
21. Составить калькуляционную карту для блюда «Студень из свинины»  
Выход: 150 грамм.
22. Составить калькуляционную карту для блюда «Корзиночки с салатом»
23. Задача. На предприятие поступил картофель 200кг, рассчитать % отходов в ноябре.
24. Составить калькуляционную карту для блюда «Творожная масса с ягодами»  
Выход: 180 грамм.
25. Задача На предприятие поступила морковь сырая 300кг, рассчитать % отходов в январе.
26. На предприятие поступила морковь М(нетто) 250кг, узнать массу брутто в январе.
27. Задача. Определить количество, которое необходимо взять кабачков для того, чтобы получить кабачки ломтиками (с удаленной кожицей), масса составит 800гр.»
28. Задача. На предприятие поступил картофель 250кг, рассчитать % отходов в марте.
29. Задача. На предприятие поступила морковь сырая 450кг, рассчитать % отходов в ноябре.
30. Задача. Определить количество, которое необходимо взять кабачков для того, чтобы получить кабачки ломтиками (с удаленной кожицей), масса составит 1200гр.

#### **Условия выполнения задания<sup>4</sup>**

1. Место (время) выполнения задания  
Данное задание выполняется на экзамене в период промежуточной аттестации в учебной аудитории техникума
2. Максимальное время выполнения задания: 360 мин./час.
3. Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией.
4. Проведение экзамена по подгруппам

#### **2.2. Подготовка и защита портфолио**

##### **Перечень документов, входящих в портфолио<sup>5</sup>:**

*1 блок:* индивидуальные показатели успеваемости (выписки из ведомостей по видам контроля и аттестаций), лабораторно практические работы;

*2 блок:* пошаговое оформление, демонстрирующее выполнение практического задания на производственной практике. (задание №5: Холодные закуски, салаты. Задание №6: Холодное блюдо из яиц.)

##### **Основные требования**

1. Требования к оформлению лабораторно практических работ: Оформление: на формате А4, технологические карты с приложением фото отработки блюда;
2. Комплексный экзамен: фотоматериалы, демонстрирующие выполнение и освоение студентами ПК. ОК .



### 2.3. Пакет экзаменатора<sup>6</sup>

<b>ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА</b>		
<b>Результаты освоения</b> (объекты оценки)	<b>Критерии оценки результата</b> (в соответствии с разделом I «Паспорткомплекта контрольно-оценочных средств»)	<b>Отметка о выполнении</b>
<p><u>Задание (теоретическое) №1</u> (<i>Варианты заданий прилагаются</i>).</p> <p><u>Задание (теоретическое) №2</u> (<i>Варианты заданий прилагаются</i>).</p> <p><u>Задание (практическое) №3</u> (<i>Варианты заданий прилагаются</i>).</p>	<p>Соответствие выбора методов организации и технологии приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции выбранному типу продукции ГОСТ Р 52675-2006</p> <p>Соответствие выбора технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации работ по приговлению полуфабрикатов из мяса</p>	
<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>• обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>• оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>• организовывать и проводить подготовку</li> </ul>		

<p>рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>• соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>• порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> </ul>	<p>типу продукции;</p>	
<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>• виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>• ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</li> <li>• рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> </ul>	<p>Соответствие организации рабочего места СанПиН 2.3.6.1079-01</p> <p>Рациональное распределение времени, учет индивидуальных особенностей обучающихся.</p> <p>Рациональное распределение времени, правильная организация рабочих мест с соблюдением правил техники безопасности и охраны труда; ГОСТ 12.04-90</p>	

<p>сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</li> <li>• способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</li> <li>• правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты;</li> <li>• виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</li> </ul>	<p>Выполнение приемов обработки и подготовки сырья и продуктов с применением новых технологий или их элементов</p> <p>Соответствие правил эксплуатации технологического оборудования нормам охраны труда (ГОСТ 12.0.004-90).</p> <p>Соответствие выбора методов организации и технологии приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции выбранному типу продукции ГОСТ Р 52675-2006</p>	
	<p>Соответствие выбора технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации работ по приготовлению полуфабрикатов из мяса типу продукции;</p> <p>Соответствие организации рабочего места СанПиН 2.3.6.1079-01</p>	
	<p>Выполнение приемов обработки и подготовки сырья и продуктов с применением новых технологий или их</p>	



	<p>элементов</p> <p>Соответствие правил эксплуатации технологического оборудования нормам охраны труда (ГОСТ 12.0.004-90).</p> <p>Использование различных источников, включая электронные для выполнения профессиональных задач; применение современных методов и ПК в расчетах при организации процесса обработки и подготовки сырья к производству.</p>	
<p style="text-align: center;"><b>Условия выполнения заданий</b></p> <p>Время выполнения задания мин./час. (если оно нормируется) <u>180 мин</u>  Требования охраны труда: студента проведение инструктажа до начала экзамена.</p> <p>Литература для экзаменующихся (справочная, методическая и др.): Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. ООО «Издательство арий», М.; 2010</p> <p>Дополнительная литература для экзаменатора (учебная, нормативная и т.п.) МУ ГОСТ Р 53104-2008 «Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»; Сан ПиН 2.3.6.1079-01, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания ООО «Издательство арий», М.; 2010</p>		