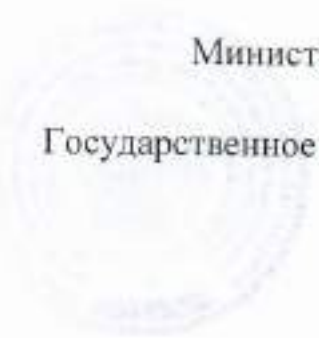




Министерство образования науки и молодежной политики
Краснодарского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Краснодарский политехнический техникум»

Комплект контрольно-оценочных средств
для проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации по
профессиональному модулю
ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного
ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов
и форм обслуживания
в рамках основной профессиональной образовательной программы подготовки
специалистов среднего звена
для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рассмотрено
Цикловой методической
комиссией специальных дисциплин и
профессиональных модулей специальностей ПКД,
ПК

Протокол № 1 «23» 08 2014 г.

Председатель

А.А. Варьпаева

Рассмотрено

на заседании педагогического совета
протокол № 1 от 23.08.14 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ КК ККТ

«23» 08 2014 г.
И.В. Остапенко



Комплект контрольно-оценочных средств для проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработан в соответствии с рабочей программой, Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов ГБПОУ КК ККТ и ориентирован на выполнение требований Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г. № 1565 зарегистрирован в Министерство юстиции России от 20.12.2016г. № 44828), укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Краснодарский политехнический техникум».

Разработчик:

преподаватель

ГБПОУ КК ККТ

(подпись)

Рецензенты:

1 рецензия:

Варьпаева А.А.
(подпись, ФИО)

инженер механика
(квалификация по диплому)

2 рецензия:

Семенов И.И.
(подпись, ФИО)

инженер механика
(квалификация по диплому)

Рецензия

На комплект оценочных средств дисциплины ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Представленный комплект оценочных средств разработан преподавателем ГБПОУ КК Краснодарский политехнический техникум Варламова АИ для проведения аттестации по дисциплине ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Комплект оценочных средств является логическим продолжением рабочей программы дисциплины. Структурными элементами комплекта контрольно-оценочных средств являются паспорт комплекта оценочных средств, контрольно-оценочные средства, типы заданий, условия выполнения заданий. Методическая разработка составлена в соответствии с требованиями современного общества, отвечает уровню развития современной социально-экономической мысли, что находит свое отражение в перечне оценочных средств – весьма разнообразных и разноплановых. Комплект оценочных материалов (вопросов, заданий, наборов проблемных ситуаций, практических заданий) структурирован в соответствии с содержанием рабочей программы дисциплины

Рассматриваемый комплект контрольно-оценочных средств представляет собой качественный документ, пригодный для контроля и оценки сформированности требуемых знаний, умений и компетенций обучающихся по указанной дисциплине

Рецензент Вячеслав Сергеевич Трушков преподаватель
(Фамилия И.О., место работы, должность, ученая степень)

личная подпись Вячеслав Сергеевич Трушков

Дата 28.08.24



Рецензия

На комплект оценочных средств дисциплины ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Представленный комплект оценочных средств разработан преподавателем ГБПОУ КК Краснодарский политехнический техникум Варыпаев А.А. для проведения аттестации по дисциплине ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Комплект оценочных средств является логическим продолжением рабочей программы дисциплины. Структурными элементами комплекта контрольно-оценочных средств являются паспорт комплекта оценочных средств, контрольно-оценочные средства, типы заданий, условия выполнения заданий. Методическая разработка составлена в соответствии с требованиями современного общества, отвечает уровню развития современной социально-экономической мысли, что находит свое отражение в перечне оценочных средств – весьма разнообразных и разноплановых. Комплект оценочных материалов (вопросов, заданий, наборов проблемных ситуаций, практических заданий) структурирован в соответствии с содержанием рабочей программы дисциплины

Рассматриваемый комплект контрольно-оценочных средств представляет собой качественный документ, пригодный для контроля и оценки сформированности требуемых знаний, умений и компетенций обучающихся по указанной дисциплине

Рецензент Сухоруков И.А. (Фамилия И.О., место работы, должность, ученая степень)

личная подпись

Дата 19.08.24



М.П.

I. Паспорт комплекта оценочных средств

1.1 Область применения комплекта контрольно-оценочных средств.

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

КОС разработаны в соответствии с: программой подготовки специалиста среднего звена специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм программы дисциплины ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Обязательной формой аттестации по итогам освоения программы профессионального модуля является квалификационный экзамен. Результатом этого экзамена является однозначное решение: оценка.

Для составных элементов профессионального модуля дополнительно предусмотрена промежуточная аттестация.

Запланированные формы промежуточной аттестации

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Экзамен комплексный
МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП 02 Учебная практика	Дифференцированный зачет
ПП 02 Производственная практика	Дифференцированный зачет
ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Экзамен (квалификационный)

Результаты освоения (объекты оценивания)	Основные показатели оценки результата и их критерии	Тип задания; № задания	Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; обеспечение наличия на рабочем месте технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента; оценка качества и безопасности сырья, продуктов, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании; соблюдение требований к упаковке и складированию горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение правил утилизации пищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Вопрос на экзамене (теоретический) Выполнение работ на учебной и производственной практике практическое задание на экзамене	Экзамен комплексный Диф.зачет по УП02 Диф.зачет по ИП 02 Экзамен квалификационный экспертное наблюдение
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении супов сложного ассортимента; выбор температурного режима при подготовке супов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;	Вопрос на экзамене (теоретический) Выполнение работ на учебной и производственной практике	Экзамен комплексный Диф.зачет по УП02 Диф.зачет по ИП 02 Экзамен квалификационный

обслуживания	соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и установление способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении супов сложного ассортимента установленным на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи супов с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения супов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентация супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	практическое задание на экзамене	экспертное наблюдение
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих супов сложного ассортимента	приготовление, непродолжительное хранение горячих супов сложного ассортимента; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при; выбор способов и техник при подготовке горячих супов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих супов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие потерь при приготовлении горячих супов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие горячих супов сложного ассортимента (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;	Вопрос на экзамене (теоретический) Выполнение работ на учебной и производственной практике практическое задание на экзамене	Экзамен комплексный Диф зачет по УП02 Диф зачет по ПП 02 Экзамен квалификационный экспертное наблюдение

	выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих соусов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента; презентации горячих соусов сложного ассортимента		
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор условий и сроков хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с учетом действующих регламентов; презентации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	Вопрос на экзамене (теоретический) Выполнение работ на учебной и производственной практике практическое задание на экзамене	Экзамен комплексный Диф.зачет по УП02 Диф.зачет по ПП 02 Экзамен квалификационный экспертное наблюдение

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; презентации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Вопрос на экзамене (теоретический) Выполнение работ на учебной и производственной практике практическое задание на экзамене Экзамен комплексный Диф.зачет по УП02 Диф.зачет по ПП 02 Экзамен квалификационный экспертное наблюдение
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники	Вопрос на экзамене (теоретический) Выполнение работ на учебной и производственной практике Экзамен комплексный Диф.зачет по УП02 Диф.зачет по ПП 02 Экзамен квалификационный

обслуживания	безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	практическое задание на экзамене	экспертное наблюдение
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор способов и техник при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей и видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии	Вопрос на экзамене (теоретический) Выполнение работ на учебной и производственной практике практическое задание на экзамене	Экзамен комплексный Диф. зачет по УП102 Диф. зачет по ПП 02 Экзамен квалификационный экспертное наблюдение

нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуски, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; презентация горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуски, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; презентация горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	выполнять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; выбор рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, выбор рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности; выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; ведение расчетов с потребителем в соответствии выполненным заказом соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе	Вопрос на экзамене (теоретический) Выполнение работ на учебной и производственной практике практическое задание на экзамене	Экзамен комплексный Диф. зачет по УП02 Диф. зачет по ПП 02 Экзамен квалификационный экспертное наблюдение

	авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей		
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	Экзамен	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)		
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей		
ОК 06. Проявлять гражданско-патристическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик,		

антикоррупционного поведения	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

2. Комплект оценочных средств

2.1 Задания для текущего контроля знаний по МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Время выполнения теста – 45 минут

Тест. Супы прозрачные

1. Для осветления бульонов используют:
 1. Введение и проваривание оттяжки
 2. Процеживание
 3. Удаление пены
2. От чего зависит концентрация бульона?
 1. соотношение продуктов и воды
 2. от времени варки
 3. от способа варки
 4. от степени измельчения продуктов
3. Прозрачные супы отпускают по:
 1. 300 г
 2. 400 г
 3. 500 г
4. При приготовлении бульонов добавляют соль
 1. вообще не солят
 2. в начале варки
 3. в конце варки
5. Сколько процентов жидкости включает в себя суп?
 1. Не менее 20%
 2. Не менее 50%
 3. Не менее 70%
6. К какому виду супа относят уху:
 1. к заправочным супам
 2. к прозрачным супам
 3. к супам из картофеля
7. Какие правила отпуска прозрачных супов:
 1. отпускают смешивая подготовленные продукты
 2. отпускают в бульонной чашке, тарелке или суповой миске, отдельно подают гарнир
 3. гарнир кладут в суповую миску, заливают прозрачным бульоном, посыпают зеленью и добавляют сметану
8. Как получить прозрачный бульон из обыкновенного:
 1. путем осветления обыкновенного бульона и насыщения его экстрактивными веществами
 2. сварить только из молодой птицы
 3. сварить из говядины
9. Что является основой прозрачных супов?
 1. костный бульон и грибы
 2. бульон из кубиков
 3. прозрачный бульон и гарнир, который готовят отдельно
10. С какой целью в общественном питании используют прозрачные супы?
 1. не знаю
 2. супы предназначены для возбуждения аппетита
 3. для внесения в основной перечень блюд

11. Какие супы заправляют льезоном и сливочным маслом?

1. молочные супы
2. сладкие супы
3. супы-пюре
4. прозрачные супы

12. Супы состоят из двух частей: плотной и

Мой ответ

13. Отвар, полученный при варке в воде мяса, костей, птицы, рыбы

Мой ответ

14. Объясните как приготовить лапшу домашнюю, чтобы сохранить прозрачность супа

1. проварить лапшу отдельно
2. готовую лапшу просеять на сито
3. лапшу подсушить

15. Готовые прозрачные супы хранят не более часов:

1. 2 часов
2. 3 часов
3. 4 часов
4. 5 часов
5. 6 часов

Эталоны ответов

Номер вопроса	Номер ответа
1	1
2	1,2,4
3	1,2
4	3
5	2
6	2
7	2
8	1
9	3
10	2
11	3
12	жидкой
13	бульон
14	1
15	1

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Оценка	% количество правильных ответов	Доля правильных ответов
«отлично»	90-100	14-15
«хорошо»	60-89	6-13
«удовлетворительно»	31-59	4-5
«неудовлетворительно»	0-30	3 и менее

Вариант № 1

1. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?
 - а) по степени усвояемости;
 - б) по химическому составу;
 - в) по минеральному составу.
2. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?
 - а) разрушается;
 - б) улетучивается с паром;
 - в) переходит в клейкое вещество глютин.
3. Чему способствуют экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, которые переходят в бульон?
 - а) улучшению цвета;
 - б) повышению калорийности;
 - в) возбуждению аппетита.
4. У каких рыб перед тепловой обработкой снимаю кожу?
 - а) сом, зубатка, угольная, камбала;
 - б) судак, сом, треска, хек.
5. Как используют крупную рыбу массой свыше 1,5 кг?
 - а) целиком;
 - б) кругляшом (порционным куском);
 - в) разделяют на филе.
6. Какую рыбу перед очисткой от чешуи погружают в кипяток на 20-30 с и быстро перекалывают в холодную воду?
 - а) линь;
 - б) камбала;
 - в) судак.
7. Сколько часов хранят полуфабрикаты из рыбной котлетной массы?
 - а) 48 часов;
 - б) 6 часов;
 - в) 12 часов.
8. Какую рыбу для варки используют целиком, перевязывая шпагатом и укладывая на решетку рыбного котла брюшком вниз?
 - а) судака, форель, щуку, стерлядь;
 - б) белугу, белорыбицу, семгу, стерлядь;
 - в) сига, салаку, сельдь.
9. Какой водой заливают рыбу для варки, используемую целыми тушками так. Чтобы она была на 3 см выше уровня рыбы?
 - а) холодной;
 - б) горячей;
 - в) с добавлением огуречного рассола.
10. Из какого филе для варки основным способом нарезают порционные куски под углом 90° и на каждом куске делают два – три надреза кожи?
 - а) филе с кожей и костями;
 - б) филе с кожей без костей;
 - в) кругляши;
 - г) чистое филе рыбы.
11. Какой водой для варки основным способом заливают порционные куски рыбы и кладут кожей вверх?
 - а) холодной;
 - б) горячей;
 - в) пряным отваром.
12. Какова продолжительность варки 1 кг рыбы, для которой берут 2 л воды. Кусочки сырых овощей, специй?
 - а) 5...10 мин;
 - б) 10...15 мин;
 - в) 15...20 мин;
 - г) 20...30 мин.
13. В чем варят морскую рыбу с резким специфическим запахом (треска, камбала, зубатка)?
 - а) в воде с добавлением специй и уксуса;
 - б) в пряном отваре;
 - в) в воде с добавлением соленых огурцов.
14. Какова температура подачи рыбы отварной?
 - а) 75...80 С;
 - б) 70...75 С;
 - в) 60...65 С.
15. Содержание жира влияет на вкусовые качества рыбы и

16. Основными показателями доброкачественности рыбы являются ее вид, запах,

17. Укажите блюдо, для которого рыбный полуфабрикат нарезается брусочками?
 - а) рыба жареная с зеленым маслом;
 - б) рыба, запеченная с картофелем по-русски;
 - в) рыба жареная грилье;
 - г) рыба жареная в тесте.
18. Для какого способа тепловой обработки используют кругляши?

19. Как подразделяется рыба по размерам?

20. Если котлетная масса не вязкая (из трески, пикши, морского окуня и других рыб), то в нее добавляют

21. Как определяют готовность кнельной массы?

22. Назовите полуфабрикаты из рыбной котлетной массы?

23. Какую рыбу приготавливают в фаршированном виде чаще всего _____ Рыбу фаршируют в целом виде и какими порционными кусками?

24. Как определить готовность рыбных блюд при жарении в жарочном шкафу?

25. Тушат главным образом _____ или _____ рыбу для обогащения ее вкусовыми и ароматическими веществами и для придания ей сочности, а так же мелкую рыбу для размягчения костей.

Вариант № 2

Выберите правильный вариант ответа.

1. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?
 - а) порционными кусками (кругляшом);
 - б) целиком;
 - в) разделяют на филе.
2. Как используют рыбу среднего размера массой 1... 1,5 кг?
 - а) целиком;
 - б) кругляшом (порционным куском);
 - в) разделяют на филе.
3. У каких рыб кожу снимают «чулком»?
 - а) налима, угорь, бельдюга;
 - б) щука, навага, линь;
 - в) камбала, треска, сайда.
4. У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой?
 - а) окунь;
 - б) маринка;
 - в) ставрида.
5. Нарезание порционных полуфабрикатов для жаренья во фритюре.
 - а) порционные куски круглой формы (кругляши);
 - б) порционные куски из чистого филе рыбы, нарезанные под углом 30°;
 - в) чистое филе рыбы в виде ленты шириной 4...5 см, толщиной 1 см, длиной 15...20 см;
 - г) чистое филе рыбы в форме ромба.
6. С какой целью рыбу перед жареньем панируют?
 - а) чтобы не теряла жидкость;
 - б) для образования поджаристой корочки;
 - в) для образования нового вкуса и запаха;
 - г) чтобы не теряла белки и витамины.
7. Как оттаивают мороженную рыбу?
 - а) в горячей воде;
 - б) на воздухе;
 - в) в холодной воде.
8. Какие полуфабрикаты нарезают из чистого филе рыбы?
 - а) кругляш;
 - б) порционный кусок с кожей и костями;
 - в) порционный кусок ромбом.
9. Какие панировки используют для полуфабрикатов из рыбы?
 - а) мучная
 - б) фигурная
 - в) красная
 - г) манная крупа
10. Выберите полуфабрикаты из рыбной котлетной массы
 - а) зразы донские
 - б) поджарка из рыбы
 - в) биточки рыбные
 - г) рулет рыбный.
11. Какой рыбный полуфабрикат имеет форму полумесяца?
 - а) котлеты;
 - б) фрикадельки;
 - в) тефтели;
 - г) тельное.
12. Назовите форму полуфабрикатов «Зразы»
 - а) овальные;
 - б) круглые;
 - в) кирпичика, с закругленными углами.
13. Назовите вид панировки, применяемый для рыбных тефтелей
 - а) мучная;
 - б) сухари;
 - в) фигурная.
14. В чем особенность обработки наваги?
 - а) снятие кожи чулком;
 - б) отрезают нижнюю челюсть и удаляют внутренности;
 - в) обработку начинают с удаления жесткого спинного плавника;
 - г) перед очисткой погружают в кипящую воду на 20-30 секунд.
15. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?
 - а) разрушается;
 - б) улетучивается с паром;
 - в) переходит в клейкое вещество глутин.
16. Чему способствуют экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, которые переходят в бульон?
 - а) улучшению цвета;
 - б) повышению калорийности;
 - в) возбуждению аппетита.
17. Назовите сроки хранения рыбы тушками и крупными кусками.
 - а) 24 часа;
 - б) 6 часов;
 - в) 12 часов.
18. Какие виды филе получают при пластовании рыбы?
19. Какая рыба имеет внутри мышц температуру от -1 до 5 °С и хранится не более 5 суток при температуре от -2 до 1 °С?
20. Для чего кожу у порционных кусков надрезают в двух-трех местах?
21. Панирование – обваливание полуфабрикатов в сухарях, муке или тертом хлебе. Цель панирования _____
22. Икру освобождают от пленок, жарят и используют как холодное блюдо. В сыром виде ее употребляют для _____
23. Иногда при варке трески, ставриды, сома, линя и других рыб добавляют _____ Это смягчает вкус, ослабляет специфический запах и делает рыбу более нежной.
24. С какой целью на коже порционных кусков рыбы, используемых для варки, делают два-три надреза?
25. Мидии варят, заливая _____ водой, добавляя сырую морковь, петрушку, сельдерей, лук, соль, перец горошком, в течение 30-40 мин при небольшом кипении.

Вариант № 3

1. Можно ли для приготовления котлетной массы использовать рыбу, разделанную на филе с кожей?
 - а) да;
 - б) нет.
2. Можно ли для приготовления рыбной котлетной массы использовать 25... 30 % вареной рыбы?
 - а) да;
 - б) нет.
3. Какие полуфабрикаты из рыбной котлетной массы готовят с фаршем из вареных яиц и пассерованного лука?
 - а) котлеты, биточки;
 - б) зразы, тельное;
 - в) тефтели, фрикадельки.
4. В котлетную массу каких полуфабрикатов добавляют пассерованный репчатый лук?
 - а) котлеты;
 - б) зразы;
 - в) тефтели.
5. К какой группе соусов относится соус майонез?
 - а) на сливочном масле;
 - б) на муке;
 - в) на растительном масле;
 - г) на уксусе.
6. Какой соус используют для приготовления блюда «Рыба запеченная с картофелем по-русски»?
 - а) белый основной;
 - б) красный;
 - в) сметанный;
 - г) молочный.
7. Какой гарнир используют при подаче блюда «Рыба, жаренная с луком по-ленинградски»?
 - а) макароны отварные;
 - б) гречневая каша;
 - в) картофель, жаренный из сырого;
 - г) картофель, жаренный из отварного.
8. По какому показателю мягкость рыбы считается лучше, чем мягкость мяса домашнего животного?
 - а) по степени усвояемости;
 - б) по химическому составу;
 - в) по минеральному составу.
9. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?
 - а) разрушается;
 - б) улетучивается с паром;
 - в) переходит в клейкое вещество глютин.
10. Чему способствуют экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, которые переходят в бульон?
 - а) улучшению цвета;
 - б) повышению калорийности;
 - в) возбуждению аппетита.
11. Как разделать рыбу для нарезки на кругляши:
 - а) Методом пластования
 - б) Снять кожу чулком
 - в) Удалить голову вместе с внутренностями.
12. С какой целью панируют рыбу?
 - а) для поджаристой корочки;
 - б) для сохранения сочности;
 - в) для длительного хранения рыбы.
13. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?
 - а) порционными кусками (кругляшом);
 - б) целиком;
 - в) разделяют на филе.
14. У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой?
 - а) окунь;
 - б) маринка;
 - в) ставрида.
15. У каких рыб кожу снимают «чулком»?
 - а) налим, угорь, бельдюга;
 - б) щука, навага, линь;
 - в) камбала, треска, сайда.
16. Приготовленная рыба имеет горький привкус. Причина?
 - а) для варки рыбу нарезают на куски, держа нож под углом °С, а для жаренья – под углом..... °С.
18. Креветок оттаивают, промывают, закладывают в подсоленную воду и варят 3 – 4 мин (на 1 л воды 10 г соли).
19. Какие полуфабрикаты из рыбной котлетной массы готовят с фаршем из вареных яиц и пассерованного лука?
 - а) котлеты, биточки;
 - б) зразы, тельное;
 - в) тефтели, фрикадельки.
20. В котлетную массу каких полуфабрикатов добавляют пассерованный репчатый лук?
21. Можно ли для приготовления котлетной массы использовать рыбу, разделанную на филе с кожей?
 - а) да;
 - б) нет.
22. Можно ли для приготовления рыбной котлетной массы использовать вареную рыбу?
23. Для приготовления блюд из кальмаров их варят основным способом в воде с добавлением соли мин (после вторичного закипания воды).
24. Как правильно охлаждать кальмаров?
25. Какие из способов тепловой обработки относятся к комбинированным:
 - а) жарка
 - б) брезирование
 - в) термостатирование
 - г) пассерование
 - д) тушение
 - е) бланширование
 - ж) запекание

Эталоны ответов

Эталон ответов теста № 1 по теме «Блюда из рыбы»		Эталон ответов теста № 2 по теме «Блюда из рыбы»		Эталон ответов теста № 3 по теме «Блюда из рыбы»	
1	б	1	б	1	б
2	а	2	б, в	2	а
3	а	3	а	3	б
4	а	4	б	4	а
5	а	5	б, в, г	5	а
6	а	6	а, б	6	а
7	а	7	б, в	7	г
8	а	8	а	8	а, в
9	а	9	а, б, в	9	а
10	а, б	10	а, г	10	в
11	б	11	г	11	а
12	г	12	в	12	а, б
13	б	13	а	13	б
14	б	14	б	14	б
15	Кулинарное использование	15	а	15	а
16	плотное мясо, ярко-красные жабры, выпуклые прозрачные глаза и гладкую блестящую чешую, плотно прилегающую к коже	16	в	16	при потрошении повредили желчный пузырь
17	г	17	а	17	90 °С, 30 °С
18	варки, жарки	18	с кожей и реберными костями (верхнее филе) и с кожей, реберными и позвоночной костью (нижнее филе).	18	кипящую
19	В зависимости от размера поступившую рыбу делают на мелкую (до 200 г), среднюю (1 – 1,5 кг) и крупную (свыше 1,5 кг).	19	охлажденная	19	б
20	яйцо	20	предохраняет их от деформации при тепловой обработке.	20	а
21	по брошенному в воду кусочку: при достаточно избитой массе кусочек не тонет, а плавает на поверхности.	21	создать на кулинарном изделии красивую поджаренную корочку, уменьшить вытекание сока и испарение воды при жаренье.	21	б
22	котлеты, биточки, тефтели, зразы, тельное, рудет	22	осветления рыбных бульонов	22	можно 15...30 %
23	кругляшами	23	используют огуречный рассол, кожицу или семена соленых огурцов	23	2,5 – 3 минуты
24	по прозрачным пузырькам на поверхности	24	предохраняет их от деформации при тепловой обработке.	24	в отваре
25	соленую, вяленую	25	холодной, выбрасывают.	25	б, д, ж

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Оценка	% количество правильных ответов	Доля правильных ответов
«отлично»	90-100	23-25
«хорошо»	60-89	15-22
«удовлетворительно»	31-59	8-14
«неудовлетворительно»	до 30	7 и менее

В заданиях выбрать правильный ответ

Вариант 1

- Для получения концентрированного бульона на 1 кг продукта берут:
1) 3,5 л воды; 2) 4 л воды;
3) 1,25 л воды; 4) 2 л воды.
- Определите цех, в котором приготавливают горячие супы:
1) холодный; 2) горячий; 3) мясной;
4) овощной.
- К заправочным супам относят:
1) суп-пюре из птицы;
2) суп молочный с крупой;
3) бульон с яйцом;
4) рассольник московский.
- Специи (лавровый лист, перец) и соль закладывают в суп за:
1) за 2-3 мин; 2) за 5-7 мин;
3) за 10-15 мин; 4) за 20 мин.
- Капусту для борща сибирского нарезают:
1) соломкой; 2) шапками; 3) дольками; 4) кубиками.
- Борщ имеет вкус:
1) кислый;
2) сладковатый;
3) кисло-сладкий; 4) острый.
- Определите борщ, который заправляют чесноком, растертым с салом:
1) украинский;
2) московский;
3) сибирский;
4) флотский.
- Определите щи, которые приготавливают с крупой:
1) щи из свежей капусты;

2) щи суточные;

3) щи по-уральски;

4) щи из квашеной капусты.

9. Определите рассольник, который приготавливают без картофеля:

1) домашний; 3) ленинградский;

2) московский; 4) обычный.

10. Определите солянку, которую отпускают без сметаны:

1) рыбную; 2) домашнюю;

3) сборную мясную; 4) грибную.

11. Определите первое жидкое блюдо, в состав которого входят каперсы:

1) рассольник; 2) солянка;

3) щи суточные; 4) борщ флотский.

12. Для красной пассеровки муку пассеруют при температуре:

1) 120°C; 2) 150°C; 3) 130°C; 4) 110°C;

13. Выберите из перечисленных в ответах тот вид пассеровки, который используется для приготовления соуса красного основного:

1) сухая белая пассеровка; 2) жировая

белая пассеровка; 3) сухая красная

пассеровка; 4) холодная пассеровка.

14. При хранении соусов на его поверхность кладут кусочки сливочного масла для того, чтобы:

1) соус был более вкусным; 2) соус был однородным; 3) на поверхности соуса не образовалась пленка; 4) соус был без комков.

15. Укажите время варки соуса красного основного:

1) 1,5 часа; 2) 2 часа; 3) 1 час; 4) 30 мин.

16. Выберите из перечисленных вариантов ответов тот, который объясняет, с какой целью

мучную пассеровку разводят бульоном в несколько приемов:

- 1) чтобы образовался приятный вкус;
- 2) чтобы мучная пассеровка не подгорела;
- 3) чтобы не образовались комки;
- 4) чтобы соус не имел клейкую консистенцию.

17. Выберите из перечисленных в ответах тот соус, производным которого является соус луковый.

- 1) белый основной;
- 2) красный основной;
- 3) томатный;
- 4) грибной.

18. Выберите из перечисленных в ответах ту жидкую основу, которая используется для приготовления холодных соусов.

В заданиях выбрать правильный ответ

Вариант 2

1. При приготовлении костного бульона подготовленные кости кладут в котел и заливают водой:

- 1) холодной;
- 2) теплой;
- 3) горячей;
- 4) кипяченой.

2. Для приготовления рыбного бульона на 1 кг продукта берут:

- 1) 3-3,5 л воды;
- 2) 4 - 5 л воды;
- 3) 1,25 л воды;
- 4) 2-3 л воды.

3. Выберите из перечисленных вариантов ответов тот, который объясняет, почему при варке шей из квашеной капусты картофель добавляют в первую очередь:

- 1) чтобы сократить время варки;
- 2) в кислой среде картофель плохо разваривается;
- 3) чтобы сохранить форму нарезки картофеля;
- 4) чтобы не изменился цвет шей.

4. Пассерованные овощи в суп закладывают за:

- 1) за 10 – 15 минут;
- 2) за 20 – 30 минут;
- 3) за 5 – 7 минут;
- 4) за 15-20 мин

5. Выберите из перечисленных в ответах видов суповых заправок те, которые служат основой для приготовления заправочных супов:

- 1) специи;
- 2) пассерованные корни;
- 3) мука, крупа.

6. Выберите из перечисленных в ответах температуру ту, которая рекомендуется для пассерования овощей:

- 1) 150°C;
- 2) 120°C;
- 3) 180°C;
- 4) 160°C.

7. Определите суп, который приготавливают с бараньей или говяжьей грудинкой:

- 1) щи по-уральски;
- 2) харчо;
- 3) борщ московский;
- 4) солянка.

- 1) растительное масло, уксус;
- 2) сметана, сливки;
- 3) бульон, уксус, масло сливочное;
- 4) фруктовый отвар.

19. Выберите из перечисленных в ответах тот вид пассеровки, который используется для приготовления молочного соуса:

- 1) сухая белая пассеровка;
- 2) жировая белая пассеровка;
- 3) сухая красная пассеровка;
- 4) холодная пассеровка.

20. К рыбе припущенной рекомендуется подавать соус:

- 1) белый соус;
- 2) сметанный соус;
- 3) грибной соус;
- 4) паровой соус.

8. Определите щи, которые отпускают с долькой вареного яйца:

- 1) щи супочные;
- 2) щи по-уральски;
- 3) щи зеленые;
- 4) щи из свежей капусты

9. Выберите из перечисленных в ответах продуктов тот, который является основой для приготовления рассольников:

- 1) огурцы консервированные;
- 2) перловая крупа;
- 3) свежая капуста;
- 4) свекла.

10. Выберите из перечисленных в ответах продуктов тот, который составляет основу приготовления борщей:

- 1) лук;
- 2) свекла;
- 3) морковь;
- 4) огурцы консервированные.

11. Выберите из перечисленных вариантов ответов тот, который объясняет, почему крупы и макаронные изделия плохо развариваются в молоке.

- 1) из-за содержания в молоке углеводов;
- 2) из-за содержания в молоке солей кальция;
- 3) из-за содержания в молоке жира;
- 4) из-за содержания в молоке витаминов.

12. Отличительной особенностью супов-пюре является то, что для их приготовления продукты:

- 1) пассеруют;
- 2) измельчают;
- 3) запекают;
- 4) протирают.

13. Укажите, для приготовления какого соуса используют масло сливочное, яйцо вареное, зелень петрушки, лимонную кислоту, соль:

- 1) соус белое вино;
- 2) соус сухарный;
- 3) соус польский;
- 4) соус белый с яйцом.

14. Выберите из перечисленных в ответах ту жидкую основу, которая используется для приготовления соуса красного основного:

- 1) мясной бульон;
- 2) рыбный бульон;
- 3) грибной отвар;
- 4) коричневый бульон.

15. Укажите загуститель используемый при приготовлении соуса сладкого из клюквы:

- 1) мука; 2) крахмал; 3) желатин; 4) манная крупа.
16. Укажите соус, основой которого является растительное масло:
- 1) красный; 2) молочный; 3) заправка для салатов; 4) яблочный.
17. Маринад овощной с томатом используется при отпуске блюд:
- 1) овощей жареных; 2) рыбы жареной; 3) мяса отварного; 4) припущенной птице.
18. Основные горячие соусы хранят на водяной бане при T до 80°C : 1) 3-4 часа; 2) 1-2 часа; 3) 2 часа; 4) 1-1,5 часа.
19. Выберите из перечисленных в ответах то количество муки, которое необходимо для приготовления 1 л молочного соуса:
- 1) 100 г; 2) 150 г; 3) 50 г; 4) 130 г.
20. Выберите из перечисленных в ответах блюд те, к которым подают зеленое масло:
- 1) котлеты; 2) бутерброды; 3) тушеная рыба; 4) жареная птица.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

5	4	3	2
Количество баллов	Количество баллов	Количество баллов	Количество баллов
20-18	17-13	12-6	5 и менее
% правильных ответов			
100-91	90-65	64-30	29-0

1.3. Эталоны ответов к тестовым заданиям

№п/п	Ответ	Баллы	№п/п	Ответ	Баллы
1 вариант			2 вариант		
1)	3	1	1)	1	1
2)	2	1	2)	1	1
3)	4	1	3)	2	1
4)	2	1	4)	1	1
5)	2	1	5)	2	1
6)	3	1	6)	2	1
7)	1	1	7)	2	1
8)	3	1	8)	3	1
9)	2	1	9)	1	1
10)	1	1	10)	2	1
11)	2	1	11)	2	1
12)	2	1	12)	4	1
13)	3	1	13)	3	1
14)	3	1	14)	4	1
15)	3	1	15)	2	1
16)	3	1	16)	3	1
17)	2	1	17)	2	1
18)	1	1	18)	1	1
19)	2	1	19)	1	1
20)	4	1	20)	2	1

2.2 Задания для комплексного экзамена по МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

1. Нормативно-правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания
2. Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве сложных горячих блюд
3. Технология приготовления блюда «Рулет с луком и яйцом»
4. Технология приготовления супа картофельного с фрикадельками. Рассчитать сырье для приготовления 35 порций выходом 300г

1. Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов при тепловой обработке
2. Технология приготовления сложного гарнира из отварных овощей.
3. Технология приготовления борща Московского
4. Технология приготовления блюда «Зразы рубленые» Рассчитать количество сырья для 150 порций

1. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложной горячей кулинарной продукции
2. Органолептические способы определения степени готовности и качества супов, соусов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов и соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде
3. Технология приготовления супа-пюре из печени. Составить технологическую схему приготовления данного блюда.
4. Технология приготовления блюда «Мясо жареное с соусом эстрагон». Рассчитать стоимость 1 порции.

1. Ассортимент горячих соусов. Принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция)
2. Технология приготовления сложного гарнира из жареных овощей.
3. Технология приготовления блюда из птицы : «Котлеты особые из индейки» Рассчитать количество для приготовления 75 порций
4. Технология приготовления блюда грудинка фаршированная кашей.

1. Виды бульонов для приготовления горячих соусов. Загустители для соусов, их подготовка и использование
2. Технология приготовления сложного гарнира из овощей, жареных во фритюре.
3. Технология приготовления соуса красного основного. Составить схему приготовления.
4. Технология приготовления блюда грудинка фаршированная рисом и печенью. Составить технологическую схему приготовления данного блюда.

1. Заправки, соусы для сложных горячих блюд. Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд
2. Классификация сыров, овощей, грибов. Условия хранения и требования к качеству
3. Технология приготовления рубленых котлет из мяса птицы.

4. Технология приготовления блюда «Филе из рыбы фаршированное» рассчитать количество сырья для приготовления 38 порций

1. Варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд из овощей, грибов и сыра. Традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром.

2. Технология приготовления жареных изделий из овощной массы – зразы.

3. Технология приготовления шницеля рубленного из мяса птицы.

4. Технология приготовления прозрачного бульона с гренками с сыром. Рассчитать количество ингредиентов, необходимых для приготовления 150 порций прозрачного бульона с гренками с сыром.

1. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции

2. Технология приготовления жареных изделий из овощной массы – котлеты.

3. Технология приготовления биточков рубленных из мяса птицы.

4. Технология приготовления щей из свежей капусты. Составить технологическую схему приготовления щей из свежей капусты.

1. Организация работы горячего цеха. Организация рабочих мест в цехе.

2. Технология приготовления грибов запеченных в сметанном соусе.

3. Технология приготовления утки фаршированной

4. Технология приготовления блюда гуляш. Рассчитать количество ингредиентов, необходимых для приготовления 80 порций блюда гуляш.

1. Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюдо из рыбы. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки.

2. Технология приготовления запеченных грибов с картофелем. Составить схему первичной обработки овощей, используемых для запеченных грибов с картофелем.

3. Технология приготовления котлет по – киевски.

4. Технология приготовления блюда «Рыба (семейства осетровых) жареная».

1. Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы национальной кухни.

2. Технология приготовления сложного гарнира из припущенных овощей. Рассчитать количество ингредиентов, необходимых для приготовления 40 порций данного блюда.

3. Технология приготовления блюда «Чахохбили»

4. Технология приготовления блюда антрекот.

1. Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы национальной кухни.

2. Технология приготовления рулета картофельного с грибами.

3. Технология приготовления рагу из птицы.

4. Технология приготовления блюда эскалоп. Рассчитать процент потери массы после тепловой

обработки блюда эскалоп.

1. Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции из мяса. Правила выбора полуфабрикатов из мяса и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки
2. Технология приготовления перца фаршированного овощами и рисом..
3. Технология приготовления блюда «Жюльен» из курицы и грибов.
4. Технология приготовления блюда «Суп-пюре из спаржи» Рассчитать количество сырья для приготовления 120 порций, выход 1 порц 250 г

1. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из мяса. Варианты сочетания мяса с другими ингредиентами
2. Технология приготовления супа молочного с макаронными изделиями.
3. Технология приготовления курицы с рисом и карри. Определить процент потери массы мяса птицы при тепловой обработке.
4. Технология приготовления блюда «Рыба, запеченная с помидорами» Рассчитать количество сырья на 100 порций, рассчитать стоимость 1 порции.

1. Методы организации производства сложных блюд из мяса. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов блюд из мяса Риски в области безопасности процессов хранения готовых блюд из мяса.
2. Технология приготовления баклажаны фаршированные овощами.
3. Технология приготовления рыбы припущенной паровой
4. Технология приготовления блюда бефстроганов. Рассчитать количество ингредиентов, необходимых для приготовления 230 порций блюда бефстроганов.

1. Виды субпродуктов, используемые на ПОП. Первичная обработка субпродуктов.
2. Технология приготовления овощей на гриле.
3. Технология приготовления рыбы припущенной с соусом белым и рассолом.
4. Технология приготовления «Рассольник петербургский» Рассчитать количество продуктов для 80 порций выходом 300г.,

1. Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции блюд из птицы. Правила выбора полуфабрикатов из птицы в соответствии с видом тепловой обработки.
2. Технология приготовления рагу из овощей. Определить процент потери массы овощей при первичной обработке.
3. Технология приготовления соуса грибного. Технология приготовления рыбы жаренной во фритюре.
4. Технология приготовления шницеля.

1. Требования к качеству полуфабрикатов для блюд из птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки Основные критерии оценки качества готовых сложных блюд из птицы.
2. Технология приготовления блюда «Рататуй» запеченный
3. Технология приготовления рыбы жаренной грилье. Технология приготовления соуса хрен со

сметаной.
4. Технология приготовления тушеного мяса. Составить технологическую схему приготовления тушеного мяса.

1. Технология приготовления блюд из дичи. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из птицы. Техника нарезки на порции птицы в горячем виде
2. Технология приготовления пудинга из моркови с молочным соусом. Составить технологическую схему приготовления пудинга из моркови с молочным соусом.
3. Технология приготовления рыбы жаренной с зеленым маслом.
4. Технология приготовления блюда зразы отбивные

1. Риски в области безопасности приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции (блюд из птицы).
2. Технология приготовления картофеля запеченного фаршированного
3. Технология приготовления рыбы запеченной под молочным соусом.
4. Технология приготовления блюда «Азу». Рассчитать количество ингредиентов, необходимых для приготовления блюда «Азу».

1. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из мяса. Варианты сочетания мяса с другими ингредиентами
2. Технология приготовления запеканки картофельной с грибами. Определить процент потери массы овощей и грибов при тепловой обработке.
3. Технология приготовления рыбы, запеченной в сметанном соусе с грибами, по-московски.
4. Технология приготовления блюда бифштекс рубленый.

1. Составление технологических карт, технологических схем. Оформление технико – технологических карт.
2. Технология приготовления блюда гратен из картофеля
3. Технология приготовления солянки из рыбы на сковороде.
4. Технология приготовления блюда люля-кебаб. Определить процент потери массы при тепловой обработке ингредиентов для блюда люля – кебаб.

1. Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Технологическое оборудование для ПОП
2. Технология приготовления грибов фаршированных запеченных. Составить технологическую схему приготовления данного блюда.
3. Технология приготовления блюда биточки рыбные: Технология приготовления соуса голландского.
4. Технология приготовления блюда зразы жареные

1. Классификация морепродуктов, поступающих на ПОП. Первичная обработка морепродуктов.
2. Технология приготовления овощей во фритюре.
3. Технология приготовления фрикаделек рыбных в томатном соусе. Составить технологическую схему обработки рыбы для приготовления фрикаделек рыбных в томатном

соусе.

4. Технология приготовления блюда почки по-русски.

1. Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий

2. Технология приготовления рассольник «Ленинградский». Рассчитать процент потери массы картофеля при тепловой обработке для данного блюда.

3. Технология приготовления тельного из рыбы. Технология приготовления соуса парового.

4. Технология приготовления блюда печень по-строгановски.

1. Технология приготовления специальных гарниров к сложным пореобразным, прозрачным, национальным супам.

2. Технология приготовления соуса белого с яйцом. Составить технологическую схему приготовления соуса белого с яйцом.

3. Технология приготовления рыбы, запеченной с картофелем, по-русски.

4. Технология приготовления блюда щи с картофелем и капустой

2.3 Пакет экзаменатора¹ для проведения комплексного экзамена

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Задание (теоретическое) №1
(Варианты заданий прилагаются).

Задание (теоретическое) №2
(Варианты заданий прилагаются).

Задание (практическое) №3
(Варианты заданий прилагаются).

Результаты освоения (объекты оценки)	Критерии оценки результата (в соответствии с разделом 1 «Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств»)	Отметка о выполнении
Уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы HACCP и требований безопасности; обеспечение наличия на рабочем месте технологического оборудования производственного инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; оценка качества и безопасности сырья, продуктов, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании; соблюдение требований к упаковке и складированию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в	Оценка «отлично» выставляется, если студент свободно, с глубоким знанием материала, правильно и самостоятельно ответил на 3 вопроса. Оценка «хорошо», выставляется, если студент достаточно

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 супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; • соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в	соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение правил утилизации пищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы HACCP и требований безопасности при приготовлении супов сложного ассортимента; выбор температурного режима при подготовке супов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и установление способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении супов сложного ассортимента установленным на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи супов с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения супов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентацию супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	убедительно, с несущественным и ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на 3 вопроса с дополнительным и комментариями преподавателя. Оценка «удовлетворительно», выставляется, если студент недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на 2 вопроса. Только с помощью наводящих
---	---	---

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 супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты;	приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при: выбор способов и техник при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; ответственность при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие горячих соусов сложного ассортимента (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих соусов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента; презентация горячих соусов сложного ассортимента при приготовлении, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;	вопросов преподавателя с решением, неуверенно отвечал на дополнительные заданные вопросы. Оценка «два», выставляется, если студент имеет только очень слабое представление о предмете. Допустил существенные ошибки в ответах на вопросы, неверно отвечал на дополнительные заданные ему вопросы.
---	---	--

виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор условий и сроков хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с учетом действующих регламентов; презентации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы HACCP и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
--	--

	сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; презентации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из
--	---

	мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы HACCP и требований безопасности; выбор способов и техник при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей и видов форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; презентация горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания выполнять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; выбор рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, выбор рецептов горячих блюд, кулинарных изделий,
--	---

	закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности; выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; ведение расчетов с потребителем в соответствии выполненным заказом; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
Время выполнения задания мин./час. (если оно нормируется) <u>90 мин</u> Требования охраны труда: студента проведение инструктажа до начала экзамена. Литература для экзаменующихся (справочная, методическая и др.): Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, ООО «Издательство арий», М.: 2022 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.: 2022	Условия выполнения заданий

2.4 Виды работ по учебной и производственной практике.

Учебная практика по ПМ.02

Виды работ:

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.
11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
17. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).

19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.
21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

Производственная практика по ПМ. 02

Виды работ:

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
6. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).
9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос

В соответствии с положением о практике обучающийся сдает по учебной практике дневник утвержденной формы, по производственной практике оформляет отчет согласно методическим рекомендациям, аттестационный лист с оценками от предприятия утвержденной формы.

2.5 Выполнение курсовой работы

Курсовая работа выполняется согласно учебного плана в соответствии с методическими рекомендациями по выполнению курсовой работы. Оценка по курсовой работе выставляется после публичной защиты курсовой работы.

2.6. Задания для проведения квалификационного экзамена (экзамен по модулю)

ЗАДАНИЕ (практическое) №1

Текст задания: Приготовить сложный (заправочный, пюробразный, прозрачный, национальный) суп. (Варианты заданий прилагаются).

ЗАДАНИЕ (практическое) №2

Текст задания: Приготовить сложный горячий соус. (Варианты заданий прилагаются).

ЗАДАНИЕ (практическое) №3

Текст задания: Приготовить сложный гарнир из овощей, грибов, сыра. (Варианты заданий прилагаются).

Условия выполнения задания

1. Данное задание выполняется на квалификационном задании в период промежуточной аттестации в учебной лаборатории техникума
2. Максимальное время выполнения задания: 180 мин./час.
3. Оборудованием, инвентарем инструментом нормативно-технологической документацией, продуктами.
4. Проведение квалификационного экзамена по подгруппам

Подготовка и защита портфолио

Перечень документов, входящих в портфолио

1 блок: индивидуальные показатели успеваемости (выписки из ведомостей по видам контроля и аттестаций), артефакты, подтверждающие участие в студенческих конференциях, профессиональных конкурсах, предметных олимпиадах (дипломы, грамоты, статьи);

2 блок Фото и видеоматериалы, ДЕМОНСТРИРУЮЩИЕ ВЫПОЛНЕНИЕ студентами ПК и ОК.

Основные требования

1. Требования к оформлению портфолио: Оформление портфолио в соответствии с эталоном (титульный лист, паспорт портфолио);

2. Требования к презентации и защите портфолио: Защита портфолио в виде компьютерной презентации, выполненной в среде PowerPoint .

ЗАДАНИЕ (практическое) №1

Текст задания: Приготовить сложный (заправочный, пюреобразный, прозрачный, национальный) суп. (Варианты заданий прилагаются).

1. Сырный суп с грибами и ветчиной
2. Суп пюре из моркови с сыром»
3. Суп из креветок с сыром
4. Суп-пюре из цветной капусты с сырными шариками
5. Рассольник Московский
6. Солянка с каперсами
7. Солянка из птицы
8. Крем –суп из белой фасоли»
9. Французский суп луковый
10. Суп харчо
11. Грибной суп с креветками
12. Суп – пюре из мясных продуктов.
13. Суп пюре из трески
14. Сырный суп с креветками
15. Суп пюре из говяжьей печени
16. Гороховый суп пюре с копченостями
17. Борщ с фасолью
19. Бульон с профитролями
20. Чихиртма
21. Томатный суп – пюре с цуккини и базиликом»
22. Бульон с пельменями
23. Борщ селянский
24. Суп с макаронами и сыром
25. Суп- пюре из разных овощей»
26. Суп-пюре из рыбы и морепродуктов

ЗАДАНИЕ (практическое) №2

Текст задания: Приготовить сложный горячий соус. (Варианты заданий прилагаются).

1. Соус сливочный
2. Соус Бешамель
3. «Соус сметанный
4. Соус чесночный
5. Соус сливочно – чесночный
6. Сливочный соус с каперсами
7. Соус Тартар
8. Острый маринад
9. Соус томатный
11. Соус вишневый
12. Соус апельсиновый
13. Соус луковый
14. Соус пикантный
15. Соус горчично- медовый
16. Соус польский
17. Соус грибной
18. Соус соевый
19. Соус голландский

20. Соус молочный
21. Соус лимонный
22. Соус шоколадный
23. Соус мандариновый
24. Соус горчишно-медовый

ЗАДАНИЕ (практическое) №3

Текст задания: Приготовить сложный гарнир из овощей, грибов, сыра.
(Варианты заданий прилагаются).

1. Картофельные крокеты в миндальной панировке
2. Овощи припущенные
3. Картофельное пюре со шпинатом
4. Морковь тушеная с черносливом
5. пюре из свеклы и картофеля
6. Морковь в сливочном соусе
7. Баклажаны жареные
8. Жареный картофель из отварного
9. Кабачки жареные
10. Картофельное пюре
11. Картофель фри
12. Сырно-картофельное пюре
13. Цветная капуста в кляре
14. Перец болгарский жареный
15. морковь, припущенную в масле
16. Баклажаны запеченные с сыром
17. Картофельное пюре с зеленью петрушки
18. Шпинат припущенный
19. Баклажаны припущенные
20. Рагу из болгарского перца и помидор
21. Картофельное пюре с шафраном
22. Картофель отварной
23. Воздушные баклажаны
24. Картофельно-тыквенное пюре
25. Картофель запеченный с сыром в фольге
26. Перцовые чашечки с картофелем
27. Баклажаны жареные с хлебными крошками
28. Цветная капуста в сырно-горчишном кляре

ЗАДАНИЕ (практическое) №4

Текст задания: Приготовить сложное блюдо из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы. (Варианты заданий прилагаются).

1. Куриные бедра с вишневым соусом
2. Куриное филе с лимоном соусом
3. Куриные окорочка жареные в кокосовой стружке
4. Филе рыбы в беконе
5. Свинина с сыром и беконом
6. Куриная грудка в шоколадном соусе
7. Котлеты натуральные из мяса с грибами и сыром
8. Свинина в сырном кляре
9. Запеченное рыбное филе в кунжуте
10. Курица под горчишно-медовым соусом

11. Куриные ножки в мандариновом соусе
12. Запеченные рыбные рулетики с изюмом
13. Свиные отбивные в апельсиновом соусе
14. Рыбные морские фрикадельки
15. Зразы из говядины с курагой
16. Куриное филе фаршированное абрикосом и сыром
17. Свиные отбивные в остром маринаде
18. Филе пангасиуса в кунжутной панировке
19. Косички из рыбы на подстилке из шпината со сливочным соусом с каперсами
20. Креветки в сливочном соусе
21. Куриные окорочка с апельсинами
22. Рыба в чесночном кляре
23. Филе морского языка с виноградом и шампиньонами
24. Рыба с картофелем запеченная под соусом Бешамель
25. Свиная корейка с лимонным соком и медом

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
Краснодарский политехнический техникум**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей ПКД, ПК, _ Пр. № __ от Председатель: А.А. Варыпаева _____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № _____ 1 ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – 3, форма обучения: очная, группа _ фПКД	УТВЕРЖДАЮ зам. директора по УР М.Ю. Чижова _____ « ____ » _____ г.
--	--	--

Составить технологическую карту, калькуляционную карту блюд.

1. Приготовить сложный горячий суп: Суп пюре из моркови с сыром
2. Приготовить сложный горячий соус: Соус сливочный
3. Приготовить сложный гарнир из овощей, грибов, сыра: Гарнир-пюре из картофеля
4. Приготовить сложное блюдо из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы:
Рыба, запеченная с грибами

Преподаватель _____

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края

Краснодарский политехнический техникум

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей ПКД, ПК, _ Пр.№__ от Председатель: А.А. Варыпасва _____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2 ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – 3, форма обучения: очная, группа _ фПКД	УТВЕРЖДАЮ зам.директора по УР М.Ю.Чижова _____ «__» _____ г.
---	--	---

Составить технологическую карту, калькуляционную карту блюд.

1. Приготовить сложный горячий суп: «Солянка домашняя»
2. Приготовить сложный горячий соус: «Соус сметанный»
3. Приготовить сложный гарнир из овощей, грибов, сыра: овощи припущенные
4. Приготовить сложное блюдо из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы: Свиные отбивные в остром маринаде

Преподаватель _____

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ

КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края

Краснодарский политехнический техникум

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей ПКД, ПК, _ Пр.№__ от Председатель: А.А. Варыпаева _____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3 ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – 3, форма обучения: очная, группа _ фПКД	УТВЕРЖДАЮ зам.директора по УР М.Ю.Чижова _____ «__» _____ г.
---	--	---

Составить технологическую карту, калькуляционную карту блюд.

1. Приготовить сложный горячий суп: «Гороховый суп-пюре»
2. Приготовить сложный горячий соус: «Соус апельсиновый»
3. Приготовить сложный гарнир из овощей, грибов, сыра: Пюре из свеклы и картофеля
4. Приготовить сложное блюдо из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы: Свиные отбивные в апельсиновом соусе

Преподаватель _____

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
Краснодарский политехнический техникум

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей ПКД, ПК, _ Пр.№__ от Председатель: А.А. Варыпаева _____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № <u>4</u> ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – 3, форма обучения: очная, группа _ фПКД	УТВЕРЖДАЮ зам.директора по УР М.Ю.Чижова _____ «__» _____ г.
--	---	---

Составить технологическую карту, калькуляционную карту блюд.

1. Приготовить сложный горячий суп: «Рассольник ленинградский»
2. Приготовить сложный горячий соус: «Соус лимонный»
3. Приготовить сложный гарнир из овощей, грибов, сыра: Картофельное пюре со шпинатом
4. Приготовить сложное блюдо из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы: Филе трески в особом маринаде

Преподаватель _____

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ

КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
Краснодарский политехнический техникум

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей ПКД, ПК, _ Пр.№__ от Председатель: А.А. Варыпаева _____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № <u>5</u> ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – 3, форма обучения: очная, группа _ фПКД	УТВЕРЖДАЮ зам.директора по УР М.Ю.Чижова _____ «__» _____ г.
--	---	---

Составить технологическую карту, калькуляционную карту блюд.

1. Приготовить сложный горячий суп: «Суп-лапша домашняя»
2. Приготовить сложный горячий соус: Соус грибной
3. Приготовить сложный гарнир из овощей, грибов, сыра: Кабачки, запеченные
4. Приготовить сложное блюдо из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы: Куриная грудка в сырной панировке

Преподаватель _____

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
Краснодарский политехнический техникум

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей ПКД, ПК, _ Пр.№__ от Председатель: А.А. Варыпаева_____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6 ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – 3, форма обучения: очная, группа _ фПКД	УТВЕРЖДАЮ зам.директора по УР М.Ю.Чижова_____ «__»_____г.
---	--	---

Составить технологическую карту, калькуляционную карту блюд.

1. Приготовить сложный горячий суп: «Суп-пюре из цветной капусты»
2. Приготовить сложный горячий соус: Соус томатный острый
3. Приготовить сложный гарнир из овощей, грибов, сыра: Рагу из болгарского перца и помидор
4. Приготовить сложное блюдо из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы: «Медальоны из свинины в формочках из бекона»

Преподаватель_____

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ

КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
Краснодарский политехнический техникум

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей ПКД, ПК, _ Пр.№__ от Председатель: А.А. Варыпаева_____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7 ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – 3, форма обучения: очная, группа _ фПКД	УТВЕРЖДАЮ зам.директора по УР М.Ю.Чижова_____ «__»_____г.
---	--	---

Составить технологическую карту, калькуляционную карту блюд.

1. Приготовить сложный горячий суп: «Суп-пюре из бобовых»
2. Приготовить сложный горячий соус: Соус сливочный
3. Приготовить сложный гарнир из овощей, грибов, сыра: картофель запеченный
4. Приготовить сложное блюдо из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы: Жюльен из курицы и грибов»

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края

Краснодарский политехнический техникум

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей ПКД, ПК, _ Пр.№__от Председатель: А.А. Варыпаева_____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № _8_ ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – 3, форма обучения: очная, группа _ фПКД	УТВЕРЖДАЮ зам.директора по УР М.Ю. Чижова _____ «__» _____ г.
--	---	--

Составить технологическую карту, калькуляционную карту блюд.

1. Приготовить сложный горячий суп: «Щи зеленые с яйцом».
2. Приготовить сложный горячий соус: Соус молочный
3. Приготовить сложный гарнир из овощей, грибов, сыра: Глазированная морковь.
4. Приготовить сложное блюдо из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы: «Баклажаны, фаршированные мясом»

Преподаватель _____

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края

Краснодарский политехнический техникум

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей ПКД, ПК, _ Пр.№__от Председатель: А.А. Варыпасва_____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № _9_ ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – 3, форма обучения: очная, группа _ фПКД	УТВЕРЖДАЮ зам.директора по УР М.Ю. Чижова _____ «__» _____ г.
--	---	--

Составить технологическую карту, калькуляционную карту блюд.

1. Приготовить сложный горячий суп: «Суп-харчо».
2. Приготовить сложный горячий соус: Соус сливочный
3. Приготовить сложный гарнир из овощей, грибов, сыра: овощи припущенные
4. Приготовить сложное блюдо из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы: Креветки в сливочном соусе

Преподаватель _____

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края**

Краснодарский политехнический техникум

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей ПКД, ПК, _ Пр.№__ от Председатель: А.А. Варыпаева_____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10 ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – 3, форма обучения: очная, группа _ фПКД	УТВЕРЖДАЮ зам.директора по УР М.Ю. Чижова_____ «__» _____ г.
---	--	--

Составить технологическую карту, калькуляционную карту блюд.

1. Приготовить сложный горячий суп: «Щи зеленые с мясом».
2. Приготовить сложный горячий соус: Соус сливочный
3. Приготовить сложный гарнир из овощей, грибов, сыра: Картофельное пюре с шафраном
4. Приготовить сложное блюдо из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы: «Шампиньоны фаршированные мясом»

Преподаватель _____

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края**

Краснодарский политехнический техникум

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей ПКД, ПК, _ Пр.№__ от Председатель: А.А. Варыпаева_____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11 ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – 3, форма обучения: очная, группа _ фПКД	УТВЕРЖДАЮ зам.директора по УР М.Ю. Чижова_____ «__» _____ г.
---	--	--

Составить технологическую карту, калькуляционную карту блюд.

1. Приготовить сложный горячий суп: Сырный суп с шампиньонами
2. Приготовить сложный горячий соус: Соус сметанный
3. Приготовить сложный гарнир из овощей, грибов, сыра: сложный гарнир из овощей
4. Приготовить сложное блюдо из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы: «Печень тушеная»

Преподаватель _____

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края

Краснодарский политехнический техникум

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей ПКД, ПК, _ Пр.№__ от Председатель: А.А. Варыпаева_____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № _14_ ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – 3, форма обучения: очная, группа _ ФПКД	УТВЕРЖДАЮ зам.директора по УР М.Ю. Чижова_____ «__»_____ г.
---	--	--

Составить технологическую карту, калькуляционную карту блюд.

1. Приготовить сложный горячий суп: «Борщ с капустой и картофелем».
2. Приготовить сложный горячий соус: Соус молочный
3. Приготовить сложный гарнир из овощей, грибов, сыра: картофель, запеченный
4. Приготовить сложное блюдо из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы: «Рыба, запеченная с картофелем по-русски»

Преподаватель_____

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края

Краснодарский политехнический техникум

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей ПКД, ПК, _ Пр.№__ от Председатель: А.А. Варыпаева_____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № _15_ ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – 3, форма обучения: очная, группа _ ФПКД	УТВЕРЖДАЮ зам.директора по УР М.Ю. Чижова_____ «__»_____ г.
---	--	--

Составить технологическую карту, калькуляционную карту блюд.

1. Приготовить сложный горячий суп: «Консоме с гарниром».
2. Приготовить сложный горячий соус: Соус сливочный
3. Приготовить сложный гарнир из овощей, грибов, сыра: «Рататуй» из кабачков, баклажан, помидоров, перца сладкого
4. Приготовить сложное блюдо из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы: «Медальоны»

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края**

Краснодарский политехнический техникум

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей ПКД, ПК, _ Пр.№__ от Председатель: А.А. Варыпаева_____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 16 ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – 3, форма обучения: очная, группа _ фПКД	УТВЕРЖДАЮ зам.директора по УР М.Ю.Чижова_____ «__»_____г.
---	---	---

Составить технологическую карту, калькуляционную карту блюд.

1. Приготовить сложный горячий суп: «Суп-пюре картофельный».
2. Приготовить сложный горячий соус: Соус белый основной
3. Приготовить сложный гарнир из овощей, грибов, сыра: Морковь в сливочном соусе
4. Приготовить сложное блюдо из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы: «Руллет из филе птицы»

Преподаватель_____

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края**

Краснодарский политехнический техникум

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей ПКД, ПК, _ Пр.№__ от Председатель: А.А. Варыпаева_____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 17 ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – 3, форма обучения: очная, группа _ фПКД	УТВЕРЖДАЮ зам.директора по УР М.Ю.Чижова_____ «__»_____г.
---	---	---

Составить технологическую карту, калькуляционную карту блюд.

1. Приготовить сложный горячий суп: «Консоме из птицы».
2. Приготовить сложный горячий соус: Соус красный
3. Приготовить сложный гарнир из овощей, грибов, сыра: пюре из моркови
4. Приготовить сложное блюдо из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы: «Антрекот «по-метрдовельски»

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
Краснодарский политехнический техникум

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей ПКД, ПК, _ Пр.№__ от Председатель: А.А. Варыпаева _____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № _18_ ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – 3, форма обучения: очная, группа _ фПКД _	УТВЕРЖДАЮ зам.директора по УР М.Ю. Чижова _____ «__» _____ г.
--	--	---

Составить технологическую карту, калькуляционную карту блюд.

1. Приготовить сложный горячий суп: «Консоме из птицы».
2. Приготовить сложный горячий соус: Соус сметанный
3. Приготовить сложный гарнир из овощей, грибов, сыра: овощи тушеные
4. Приготовить сложное блюдо из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы: «Рагу из птицы или субпродуктов»

Преподаватель _____

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
Краснодарский политехнический техникум

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей ПКД, ПК, _ Пр.№__ от Председатель: А.А. Варыпаева _____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № _19_ ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – 3, форма обучения: очная, группа _ фПКД _	УТВЕРЖДАЮ зам.директора по УР М.Ю. Чижова _____ «__» _____ г.
--	--	---

Составить технологическую карту, калькуляционную карту блюд.

1. Приготовить сложный горячий суп: «Борщ зеленый».
2. Приготовить сложный горячий соус: Соус томатный
3. Приготовить сложный гарнир из овощей, грибов, сыра: гарнир сложный из разных овощей
4. Приготовить сложное блюдо из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы: «Свиная котлетка на кочке, запеченная с помидорами»

Преподаватель _____

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
Краснодарский политехнический техникум

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей ПКД, ПК, _ Пр.№__ от Председатель: А.А. Варыпаева _____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 20 ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – 3, форма обучения: очная, группа _ фПКД	УТВЕРЖДАЮ зам.директора по УР М.Ю.Чижова _____ «__» _____ г.
--	---	--

Составить технологическую карту, калькуляционную карту блюд.

1. Приготовить сложный горячий суп: «Борщ зеленый».
2. Приготовить сложный горячий соус: «Соус сливочно-чесночный»
3. Приготовить сложный гарнир из овощей, грибов, сыра: картофель, запеченный с грибами
4. Приготовить сложное блюдо из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы: «Котлеты или биточки рыбные».

Преподаватель _____

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
Краснодарский политехнический техникум

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей ПКД, ПК, _ Пр.№__ от Председатель: А.А. Варыпаева _____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 21 ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – 3, форма обучения: очная, группа _ фПКД	УТВЕРЖДАЮ зам.директора по УР М.Ю.Чижова _____ «__» _____ г.
--	---	--

Составить технологическую карту, калькуляционную карту блюд.

1. Приготовить сложный горячий суп: Сливочный крем-суп из тыквы
2. Приготовить сложный горячий соус: «Соус сливочный»
3. Приготовить сложный гарнир из овощей, грибов, сыра
4. Приготовить сложное блюдо из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы: «Паста с морепродуктами»

Преподаватель _____

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
Краснодарский политехнический техникум

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей ПКД, ПК, _ Пр.№__ от Председатель: А.А. Варыпаева_____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № <u>22</u> ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – 3, форма обучения: очная, группа _ фПКД	УТВЕРЖДАЮ зам.директора по УР М.Ю. Чижова _____ «__» _____ г.
---	--	---

Составить технологическую карту, калькуляционную карту блюд.

1. Приготовить сложный горячий суп: «Суп-пюре из разных овощей».
2. Приготовить сложный горячий соус: «Соус сливочный»
3. Приготовить сложный гарнир из овощей, грибов, сыра
4. Приготовить сложное блюдо из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы: «Паста с копченостями»

Преподаватель _____

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
Краснодарский политехнический техникум

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей ПКД, ПК, _ Пр.№__ от Председатель: А.А. Варыпаева_____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № <u>23</u> ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – 3, форма обучения: очная, группа _ фПКД	УТВЕРЖДАЮ зам.директора по УР М.Ю. Чижова _____ «__» _____ г.
---	--	---

Составить технологическую карту, калькуляционную карту блюд.

1. Приготовить сложный горячий суп: консоме из птицы с гарниром
2. Приготовить сложный горячий соус: «Соус молочный»
3. Приготовить сложный гарнир из овощей, грибов, сыра Картофель, запеченный с сыром и базиликом
4. Приготовить сложное блюдо из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы: «Кабачки, фаршированные овощами»

Преподаватель _____

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
Краснодарский политехнический техникум

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей ПКД, ПК, _ Пр.№__ от Председатель: А.А Варыпаева _____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 24 ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – 3, форма обучения: очная, группа _ фПКД	УТВЕРЖДАЮ зам.директора по УР М.Ю.Чижова _____ «__» _____ г.
---	---	--

Составить технологическую карту, калькуляционную карту блюд.

1. Приготовить сложный горячий суп: «Суп картофельный с макаронными изделиями».
2. Приготовить сложный горячий соус: «соус томатный с луком»
3. Приготовить сложный гарнир из овощей, грибов, сыра Картофель, запеченный с паприкой
4. Приготовить сложное блюдо из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы: «Филе курицы, запеченное с грибами»

Преподаватель _____

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
Краснодарский политехнический техникум

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей ПКД, ПК, _ Пр.№__ от Председатель: А.А Варыпаева _____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 25 ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – 3, форма обучения: очная, группа _ фПКД	УТВЕРЖДАЮ зам.директора по УР М.Ю.Чижова _____ «__» _____ г.
---	---	--

Составить технологическую карту, калькуляционную карту блюд.

1. Приготовить сложный горячий суп: «Суп-пюре из цветной капусты».
2. Приготовить сложный горячий соус: «соус сметанный»
3. Приготовить сложный гарнир из овощей, грибов, сыра: овощи тушеные
4. Приготовить сложное блюдо из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы: «Чанахи»

2.7 Пакет экзаменатора² для проведения квалификационного экзамена по модулю

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Задание (практическое) №1 (Варианты заданий прилагаются). Задание (практическое) №2 (Варианты заданий прилагаются). Задание (практическое) №3 (Варианты заданий прилагаются).	Результаты освоения (объекты оценки)	Критерии оценки результата (в соответствии с разделом 1 «Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств»)	Отметка о выполнении
	разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы HACCP и требований безопасности; обеспечение наличия на рабочем месте технологического оборудования производственного инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; оценка качества и безопасности сырья, продуктов, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании; соблюдение требований к упаковке и складированию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в	

оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение правил утилизации пищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы HACCP и требований безопасности при приготовлении супов сложного ассортимента;
упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;	выбор температурного режима при подготовке супов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и установление способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении супов сложного ассортимента установленным на предприятии нормам;
контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;	соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи супов с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;
• контроле хранения и расхода продуктов	выбор условий и сроков хранения супов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентацию супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при; выбор способов и техник при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие потерь при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие горячих соусов сложного ассортимента (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих соусов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента; презентации горячих соусов сложного ассортимента приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;
--	---

соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;
 выявление дефектов и определение способов их устранения;
 соответствие потерь при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;
 соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;
 выбор условий и сроков хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с учетом действующих регламентов;
 презентации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
 приготовление, творческое оформление и
 подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
 выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы HACCP и требований безопасности;
 выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;
 соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;
 выявление дефектов и определение способов их устранения;
 соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;
 соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;
 выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
 выбор условий и сроков хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;

	соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; презентации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы HACCP и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей
--	--

	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы HACCP и требований безопасности; выбор способов и техник при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей и видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; презентация горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания выполнять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; выбор рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, выбор рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий
--	---

	потребителей, видов и форм обслуживания; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности; выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; ведение расчетов с потребителем в соответствии выполненным заказом; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендированных, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендированных, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	
Время выполнения задания мин./час. (если оно нормируется) <u>180 мин</u> Требования охраны труда: студента проведение инструктажа до начала экзамена. Литература для экзаменуемых (справочная, методическая и др.): Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, ООО «Издательство арий», М.: 2022 Дополнительная литература для экзаменатора (учебная, нормативная и т.п.) МУ ГОСТ Р 53104-2008 «Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»; СанПиН 2.3.6.1079-01, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания ООО «Издательство арий», М.: 2022	Условия выполнения заданий	

2.8 Библиография

Данильченко, С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник / Данильченко С.А., Саенко О.Е. — Москва: КноРус, 2023. — 215 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07370-4. — URL: <https://book.ru/book/932177>

Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции: учебник / А.Т. Васюкова. — Москва: КноРус, 2023. <https://www.book.ru/book/924187>

Саенко, О.Е. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / Саенко О.Е., Данильченко С.А. — Москва : КноРус, 2023. — 215 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06222-7. — URL: <https://book.ru/book/924213>

Приготовление блюд из рыбы, Авторы: Богачева А. А., уч.пособие, Феникс, 2023. <https://new.znaniium.com/catalog/document?id=315879>

Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + eПриложение: учебник / Васюкова А.Т. — Москва :КноРус, 2023. — 321 с. — ISBN 978-5-406-08275-1. — URL: <https://book.ru/book/940096>

Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов: учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов: Профобразование, 2023. — 203 с. — ISBN 978-5-4488-1214-9. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106860>

Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + eПриложение: учебник / Васюкова А.Т. — Москва: КноРус, 2023. — 321 с. — ISBN 978-5-406-08275-1.

3.2.2. Электронные издания:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>