АНПОО «БИРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ»





КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОАНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО



IPCK 2020

Содержание

Общие положения	4
1. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля	ı4
2. Результаты освоения модуля,подлежащие проверке на экз	амене
(квалификационном)	.5
2.1. Освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих	виду
профессиональной деятельности, и общих компетенций (ОК)	5
2.1.1. Освоение умений и усвоение знаний	11
2.1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ	13
2.2. Требования к портфилио.	15
2.3. Требования к курсовому проекту	16
2.4. Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности	и16
2.5. Типовые задания для оценки освоения ПМ	18
2.6. Форма аттестационного листа (характеристика профессиональной	
деятельности обучающегося/ студента во время практики26	
3. Структура контрольно – оценочных материалов для экзамена	
(квалификационного)	26
3.1. ПАСПОРТ	26
3.2. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ	28
3.3. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА	50
3.3.1. УСЛОВИЯ	50
3 3 2. КРИТЕРИИ ОПЕНКИ	52

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля ПМ-03

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности и составляющих его профессионалах компетенций (ПК).

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный) в форме выполнения заданий. Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен».

1. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания		
	Промежуточная	Текущий контроль	
	аттестация		
МДК .03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Экзамен	Тестовые работы, устный опрос, практические работы, лабораторные работы, внеаудиторная самостоятельная работа	
УП	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения работ по учебной практике	
ПП	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения работ по производственной практике	

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене (квалификационном)

2.1. В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 2.1

Профессиональные и	Показатели оценки	Средства проверки
общие компетенции	результата	(№№ заданий, место, время,
		условия их выполнения)
1	2	3

ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

1. Планирование И выполнение технологического процесса приготовления 2. Организация рабочего места для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями регламентами. 3. Выбор технологического оборудования И

- оборудования и производственного инвентаря для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

 4. Правильность
- оформления заказа на продукты со склада и определение их качества. 5. Правильность подбора основных продуктов для
- различных видов тестовых заготовок при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
- 10. Планирование ассортимента холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. в соответствии с типом и классом предприятия ОП по заданию в т. ч. в условиях реального производства. 11. Подготовка оборудования к работе и
- 11. Подготовка оборудования к работе и выполнение правил безопасной эксплуатации в т. ч. в условиях реального производства.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей

1. Планирование и выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных соусов в т. ч. условиях реального

Место: учебная лаборатория Оборудование учебной лаборатории и рабочего места: индивидуальное рабочее место, необходимая нормативная литература, бланки документов, оборудование, инвентарь

Время: 2 час; Условия: экзамен проводится индивидуально (по подгруппам в количестве 6 человек) Решение ситуационных задач, тестирование, экзамен (квалификационный)

Место: учебная лаборатория Оборудование учебной лаборатории и рабочего места: индивидуальное рабочее место, необходимая нормативная литература, бланки документов, оборудование, инвентарь

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

производства.

- 2. Составление технологических схем приготовления сложных холодных соусов в соответствии с заданием.
- 3. Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных соусов.
- 4. Проведение оценки, контроля качества и безопасности сырья, продуктов для приготовления холодных соусов органолептическим способом. 5. Правильность выбора и
- 5. Правильность выбора и обеспечение условий безопасного приготовления и хранения сложных холодных соусов в т. ч. в условиях реального производства.
- 6. Правильность выбора технологического оборудования и производственного инвентаря сложных холодных соусов.
- 7. Подготовку технологического оборудования к работе и выполнение правил безопасной эксплуатации в т.ч. в условиях реального производства.
- 8. Организация рабочего места для приготовления сложных холодных соусов в т.ч. в условиях реального производства.
- 9. Планирование ассортимента сложных холодных соусов в соответствии с видом блюд в меню, в соответствии с заданием, с типом и классом ПОП.
- 10. Правильность оформления заказа на продукты со склада и определение их качества. 11. Правильность
- составления соусной композиции при приготовлении сложных холодных соусов в соответствии с заданием.

 12. Правильность выбора вин,

Время: 2 час;

Условия: экзамен проводится индивидуально (по подгруппам в количестве 6 человек)
Решение ситуационных задач,тестирование, экзамен (квалификационный)

вкусовых добавок, пряностей для приготовления холодных соусов. 13. Варианты оформления (декорирования тарелки и сложных холодных блюд соусами) в соответствии с заданием в т.ч. в условиях реального производства. Правильность подготовки соусов к подаче в т.ч. в условиях реального производства. ПК.3.3 Осуществлять Место: учебная лаборатория Оборудование учебной лаборатории приготовление, творческое оформление и рабочего места: индивидуальное 1. Планирование И и подготовку к рабочее место, необходимая выполнение реализации салатов нормативная литература, бланки технологического документов, оборудование, инвентарь сложного ассортимента процесса приготовления с учетом потребностей холодных закусок различных категорий Время: 2 час; салатов сложного Условия: экзамен проводится потребителей, видов и ассортимента с учетом форм обслуживания потребностей индивидуально (по подгруппам в количестве 6 человек) различных категорий потребителей, видов и Решение ситуационных форм обслуживания в задач, тестирование, T. Ч. В экзамен (квалификационный) условиях производства. 2. Составление технологических схем приготовления салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 3. Определение (расчет) массы сырья ДЛЯ приготовления салатов ассортимента с сложного учетом потребностей категорий различных потребителей, видов и форм обслуживания 4. Проведение оценки И контроля качества И безопасности сырья, продуктов ДЛЯ приготовления салатов сложного ассортимента vчетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм 5. Обеспечение условий безопасного хранения приготовления салатов

сложного ассортимента учетом потребностей категорий различных потребителей, видов и форм 6. Организация рабочего места для приготовления салатов сложного ассортимента учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 7. Выбор технологического оборудования производственного инвентаря ДЛЯ приготовления салатов сложного ассортимента с потребностей учетом категорий различных потребителей, видов и форм обслуживания 8. Правильность оформления заказа на продукты со склада И определение их качества. 9. Правильность подбора основных продуктов для различных видов тестовых заготовок при приготовлении канапе. 10. Планирование ассортимента салатов сложного ассортимента учетом потребностей категорий различных потребителей, видов и форм обслуживания 11. Подготовка оборудования к работе и выполнение безопасной эксплуатации в т. ч. в условиях реального производства.

ПК 3.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1. Планирование И выполнение технологического процесса приготовления канапе И холодных закусок В Т. Ч. условиях производства. 2. Составление технологических схем приготовления канапе И холодных закусок соответствии с заданием.

Место: учебная лаборатория Оборудование учебной лаборатории и рабочего места: индивидуальное рабочее место, необходимая нормативная литература, бланки документов, оборудование, инвентарь

Время: 2 час; Условия: экзамен проводится индивидуально (по подгруппам в количестве 6 человек) Решение ситуационных задач,тестирование, экзамен (квалификационный)

	3. Определение (расчет)	
	массы сырья для	
	приготовления канапе и	
	холодных закусок в	
	соответствии с НД и	
	кондицией сырья.	
	4. Проведение оценки и	
	контроля качества и	
	_ *	
	1 /	
	продуктов для	
	приготовления канапе,	
	холодных закусок	
	органолептическим	
	способом.	
	5. Обеспечение условий	
	безопасного хранения и	
	приготовления канапе,	
	холодных закусок в	
	соответствии с требованием	
	СанПиН в т. ч. в условиях	
	реального производства.	
	6. Организация рабочего	
	места для приготовления	
	канапе, холодных закусок.	
	7. Выбор технологического	
	оборудования и	
	производственного	
	инвентаря для	
	приготовления канапе,	
	холодных закусок.	
	8. Правильность	
	оформления заказа на	
	продукты со склада и	
	определение их качества.	
	9. Правильность подбора	
	основных продуктов для	
	различных видов тестовых	
	заготовок при	
	приготовлении канапе.	
	10. Планирование	
	ассортимента канапе,	
	холодных закусок в	
	соответствии с типом и	
	классом предприятия ОП по	
	заданию в т. ч. в условиях	
	•	
	реального производства.	
	11. Подготовка	
	оборудования к работе и	
	выполнение правил	
	безопасной эксплуатации в	
	т. ч. в условиях реального	
	производства.	
	1. Планирование и	Место: учебная лаборатория
ко	выполнение	Оборудование учебной лаборатории
) I/	технологического процесса	и рабочего места: инпирипуальное

ПК3.5.Осуществлять приготовление, творческо к реализации холодны приготовления сложных

оформление и подготовк технологического процесса блюд из рыбы, нерыбног холодных блюд из рыбы

и рабочего места: индивидуальное рабочее место, необходимая нормативная литература, бланки

водного сырья сложног ассортимента с учетом потребностей различны категорий потребителей видов и форм обслуживания

нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в т.ч. в условиях реального производства.

2. Составление

- 2. Составление технологических схем для приготовления сложных холодных блюд.
- 3. Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- 4. Проведение оценки и контроля качества и безопасности сырья, продуктов для приготовления сложных холодных блюд органолептическим способом.
- 5. Правильность выбора и обеспечения условий безопасного приготовления и хранения сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания мяса, птицы в т.ч. в условиях реального производства.
- 6. Правильность выбора технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 7. Подготовка

технологического

документов, оборудование, инвентарь

Время: 2 час;

Условия: экзамен проводится индивидуально (по подгруппам в количестве 6 человек) Решение ситуационных задач, тестирование, экзамен (квалификационный)

оборудования к работе и выполнение правил безопасной эксплуатации в т. ч. в условиях реального производства. 8. Организация рабочего места для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 9. Планирование ассортимента сложных холодных блюд из рыбы в условиях реального производства в соответствии с типом и классом ПОП.

10. Правильность оформления заказа на продукты со склада и определение их качества. 11. Технику приготовления украшений (оформительских элементов) для сложных холодных блюд из рыбы нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 12. Сочетание основных продуктов соусами, гарнирами, элементами оформления при разработке рецептур и приготовлении сложных холодных блюд из рыбы нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 13. Варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.6 Осуществлять	1.Подготовка презентации	
приготовление, творческое	банкетных	
оформление и подготовку к	закусок,бутербродов,закусок	
реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы,	из овощей,мяса, ,птицы. дичи	
дичи сложного ассортимента	сложного ассортимента с учетом	
с учетом потребностей	потребностей различных	
различных категорий	категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
потребителей, видов и форм	10.Планирование и	
обслуживания	выполнение	
	технологического процесса	
	приготовления сложных	
	холодных блюд из мяса,	
	птицы дичи сложного	
	ассортимента с учетом потребностей различных	
	категорий потребителей,	
	видов и форм обслуживания	
	в т.ч. в условиях реального	
	производства.	
	11.Составление	
	технологических схем для	
	приготовления сложных	
	холодных блюд.	
	12.Расчет массы сырья для	
	приготовления сложных	
	холодных блюд из мяса,	
	птицы дичи сложного	
	ассортимента с учетом	
	потребностей различных	
	категорий потребителей,	
	видов и форм обслуживания	
	в соответствии с кондицией	
	сырья.	
	13.Проведение оценки и	
	контроля качества и	
	безопасности сырья,	
	продуктов для	
	приготовления сложных	
	холодных блюд	
	органолептическим	
	способом.	
	14.Правильность выбора и	
	обеспечения условий	
	безопасного приготовления	
	и хранения сложных	
	холодных блюд из мяса,	
	птицы дичи сложного	
	ассортимента с учетом	
	потребностей различных	
	категорий потребителей,	
	видов и форм обслуживания	
	в т.ч. в условиях реального	

производства. 15. Правильность выбора технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных холодных блюд из мяса, птицы. дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 16.Подготовка технологического оборудования к работе и выполнение правил безопасной эксплуатации в т. ч. в условиях реального производства. 17. Организация рабочего места для приготовления сложных холодных блюд из мяса, птицы дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в т. ч. в условиях реального производства. 18.Планирование ассортимента сложных холодных блюд из мяса, птицы в т. ч. в условиях реального производства в соответствии с типом и классом ПОП.

12. Правильность оформления заказа на продукты со склада и определение их качества. 13. Технику приготовления украшений (оформительских элементов) для сложных холодных блюд из мяса, птицы. дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 12. Сочетание основных продуктов соусами, гарнирами, элементами оформления при разработке рецептур и приготовлении

	сложных холодных блюд из	
	мяса, птицы дичи сложного	
	ассортимента с учетом	
	потребностей различных	
	категорий потребителей,	
	видов и форм	
	обслуживания.	
	13. Варианты оформления	
	сложных холодных блюд из	
	рыбы, мяса, птицы дичи	
	сложного ассортимента с	
	учетом потребностей	
	различных категорий	
	-	
	потребителей, видов и форм	
	обслуживания	
ПК 2.70 от ихо отрудать	1. Планирование и	
ПК 3.7Осуществлять	1	
разработку, адаптацию	выполнение	
рецептур холодных	технологического процесса	
блюд, кулинарных	приготовления сложных	
изделий, закусок, в том	холодных блюд	
числе авторских,	кулинарных изделий,	
брендовых,	закусок, в том числе	
региональных с учетом	авторских, брендовых,	
потребностей	региональных с учетом	
различных категорий	потребностей различных	
потребителей, видов и	категорий потребителей,	
форм обслуживания	видов и форм обслуживания	
	2. Составление	
	технологических схем для	
	приготовления сложных	
	холодных блюд.	
	3. Расчет массы сырья	
	для приготовления сложных	
	холодных блюд	
	кулинарных изделий,	
	закусок, в том числе	
	авторских, брендовых,	
	региональных с учетом	
	потребностей различных	
	категорий потребителей,	
	видов и форм обслуживания	
	4. Проведение оценки и	
	контроля качества и	
	безопасности сырья,	
	продуктов для	
	приготовления сложных	
	холодных блюд	
	органолептическим	
	способом.	
	5. Правильность выбора	
	и обеспечения условий	
	безопасного приготовления	
	и хранения сложных	
	холодных блюд кулинарных	
	изделий, закусок, в том	
	нисле авторских бренлових	

числе авторских, брендовых,

региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Правильность выбора 6. технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных холодных блюд кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 7. Подготовка технологического оборудования к работе и выполнение правил безопасной эксплуатации в т. ч. в условиях реального производства. 8. Организация рабочего места для приготовления сложных холодных блюд кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Планирование ассортимента сложных холодных блюд кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей,

10. Правильность оформления заказа на продукты со склада и определение их качества. 11. Технику приготовления украшений (оформительских элементов) для сложных холодных блюд кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом

видов и форм обслуживания

	T .	
	потребностей различных	
	категорий потребителей	
	12. Сочетание основных	
	продуктов соусами,	
	гарнирами, элементами	
	оформления при разработке	
	рецептур и приготовлении	
	сложных холодных блюд	
	кулинарных изделий,	
	закусок, в том числе	
	авторских, брендовых,	
	региональных с учетом	
	потребностей различных	
	категорий потребителей,	
	видов и форм обслуживания	
	13. Варианты оформления	
	сложных холодных блюд	
	кулинарных изделий,	
	закусок, в том числе	
	авторских, брендовых,	
	региональных с учетом	
	потребностей различных	
	категорий потребителей,	
	видов и форм обслуживания	
OK 1.	Мотивация освоения и	
Выбирать способы	реализация учебной	
решения задач	деятельности;	
профессиональной	положительная динамика	
деятельности,	учебной деятельности;	
применительно к	самопрезентация своей	
различным контекстам.	будущей профессии.	
ОК 2. Осуществлять	Обоснование способов	
поиск, анализ и	достижения цели;	
интерпретацию	соответствие действий	
информации,	разработанному плану;	
± ±	1	
необходимой для	соответствие критериев	
выполнения задач	оценки собственной	
профессиональной	деятельности, исходя из	
деятельности	цели и способов действий ее	
	достижения;	
	обоснованность выбора и	
	оптимальность состава	
	источников необходимых	
	для решения поставленной	
	цели;	
	совпадение результатов	
	самоанализа с анализом	
	руководителя;	
ОК 3. Планировать и	Адекватность оценки	
реализовывать	рабочей ситуации в	
собственное	соответствии с	
профессиональное и	поставленными целями и	
личностное развитие	задачами через выбор	
ли шостное развитие	соответствующих	
	1	
	материалов, инструментов и	
	т.д.; обоснованность выбора	
	текущего контроля;	

	ясность и	
	аргументированность	
	изложения собственного	
	мнения;	
	обоснованность принятого	
	решения в стандартных и	
	нестандартных ситуациях	
	адекватность оценки	
	ответственности за	
	результат своей работы;	
OV 4 Possesser	1 ,	
ОК 4. Работать в	Владение различными	
коллективе и команде,	способами поиска	
эффективно	информации;	
взаимодействовать с	результативность поиска	
коллегами,	необходимой информации,	
руководством,	обеспечивающей наиболее	
клиентами	быстрое, полное и	
	эффективное выполнение	
	профессиональных задач;	
	самостоятельность поиска	
	информации при решении	
	не типовых	
	профессиональных задач;	
	обоснованность выбора	
	источников информации	
	необходимых для	
	выполнения	
	профессиональных задач	
ОК 5. Осуществлять	Выполнение	
устную и письменную	профессиональных задач с	
коммуникацию на	применением ИКТ;	
•	использование ИКТ в	
государственном языке		
с учетом особенностей	оформлении результатов	
социального и	самостоятельной работы.	
культурного контекста		
ОК 6. Проявлять	Обоснованность выбора	
гражданско-	вида, методов и приема	
патриотическую	бесконфликтного общения и	
позицию,	саморегуляции в	
демонстрировать	коллективе;	
осознанное поведение	соблюдение принципов	
на основе	профессиональной этики	
традиционных	при взаимодействии с	
общечеловеческих	обучающимися,	
ценностей	преподавателями и	
	мастерами п/о в ходе	
	обучения;	
	рациональное	
	распределение времени на	
	все этапы выполнения	
	задания.	
ОК 7. Содействовать	Проявление	
	±	
сохранению	ответственности за работу	
окружающей среды,	подчиненных, результат	
ресурсосбережению,	выполнения заданий;	
эффективно	самоанализ и коррекция	

действовать в	результатов собственной
чрезвычайных	работы
ситуациях	
ОК 9. Использовать	Организация
средства физической	самостоятельных занятий
культуры для	при изучении
сохранения и	профессионального модуля;
укрепления здоровья в	самостоятельный,
процессе	профессионально-
профессиональной	ориентированный выбор
деятельности и	тематики творческих и
поддержание	проектных работ
необходимого уровня	(рефератов, докладов и т.д.);
физической	обучение на курсах
подготовленности	дополнительной
	профессиональной
	подготовки.
ОК 10 Пользоваться	Демонстрация рабочего
профессиональной	места, производственных
документацией на	помещений подготовленных
государственном и	для приготовления десертов
иностранном языках	в соответствии с
	технологическим
	процессом, правил гигиены
	труда и санитарных норм и
	требованиями
	Роспотребнадзора.
ОК.11 Планировать	
предпринимательскую	
деятельность в	
профессиональной	
сфере	

2.1.1. Освоение умений и усвоение знаний:

Освоенные умения,	Показатели оценки результата	№№ заданий
усвоенные знания		для проверки
1	2	3
Освоенные умения		
Уметь разрабатывать,	Правильность определения	Показатель оценивается в
изменять ассортимент,	качества сырья и продукции по	рамках практических и
разрабатывать и	органолептической оценке в	лабораторных работ.
адаптировать	соответствии с требованиями к	Практическая работа
рецептуры холодной	качеству.	
кулинарной продукции		
в соответствии с		
изменением спроса, с		
учетом потребностей		
различных категорий		
потребителей, видов и		
форм обслуживания		
Уметь обеспечивать	Соблюдение последовательности	Показатель оценивается в
наличие,	приемов и технологических	рамках практических и
контролировать	операций в соответствии с	лабораторных работ.
хранение и	нормативно-технологической	
рациональное	документацией (Сборники	

использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	рецептур, технологические карты)	
Уметь организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (Сборники рецептур, технологические карты)	Показатель оценивается в рамках практических и лабораторных работ.
Уметь выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием	Соответствие выбора оборудования и подбора посуды и инвентаря технологическим требованиям, и его эксплуатация в соответствии с инструкцией по охране труда.	Показатель оценивается в рамках лабораторных работ.
Уметь применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;		Показатель оценивается в рамках лабораторных работ, устного опроса
Уметь соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	Соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (Сборники рецептур, технологические карты)	Показатель оценивается в рамках лабораторных работ, устного опроса
Уметь порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать	Соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с	Показатель оценивается в рамках лабораторных работ,

на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции Усвоенные знания Знать требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания	нормативно-технологической документацией (Сборники рецептур, технологические карты) Показатель оценивается в рамках ДЗ по МДК	устного опроса Показатель оценивается в рамках практических работ, устного опроса, выполнения теста
Знать виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	Показатель оценивается в рамках ДЗ по МДК Правильность проведения бракеража на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации (технологические карты);	Показатель оценивается в рамках практических и лабораторных работ, устного опроса
Знать ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных	Показатель оценивается в рамках ДЗ по МДК	Показатель оценивается в рамках практических работ, устного опроса
Знать рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	Показатель оценивается в рамках ДЗ по МДК	Показатель оценивается в рамках практических работ, устного опроса, выполнения теста
Знать актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;	Показатель оценивается в рамках ДЗ по МДК Правильность определения качества сырья и продукции по органолептической оценке в соответствии с требованиями к качеству	Показатель оценивается в рамках практических работ, устного опроса
Знать способы сокращения потерь и	Показатель оценивается в рамках ДЗ по МДК	Показатель оценивается в рамках практических работ,

сохранения пищевой	Соблюдение последовательности	устного опроса
ценности продуктов	приемов и технологических	
при приготовлении	операций в соответствии с	
холодной кулинарной	нормативно-технологической	
продукции;	документацией (Сборники	
	рецептур, технологические	
	карты)	
Знать правила	Соблюдение последовательности	Показатель оценивается в
составления меню,	приемов и технологических	рамках практических и
разработки рецептур,	операций в соответствии с	лабораторных работ, устного
составления заявок на	нормативно-технологической	опроса
продукты	документацией (Сборники	
	рецептур, технологические	
	карты)	
Знать виды и формы	Соблюдение последовательности	Показатель оценивается в
обслуживания, правила	приемов и технологических	рамках практических и
сервировки стола и	операций в соответствии с	лабораторных работ, устного
правила подачи	нормативно-технологической	опроса
холодных блюд,	документацией (Сборники	
кулинарных изделий и	рецептур, технологические	
закусок	карты)	

2.1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ

Текущий контроль освоения студентами программного материала профессионального модуля и его составляющих (междисциплинарных курсов) имеет следующие виды: входной, оперативный и рубежный контроль.

Входной контроль знаний студентов проводится в начале изучения профессионального модуля и его составляющих (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практике) с целью определения освоенных знаний и умений (базовых) в рамках изучения общепрофессиональных дисциплин: Математика, Экологические основы природопользования, Безопасность жизнедеятельности, а также выстраивания индивидуальной траектории обучения студентов.

Оперативный контроль проводится с целью объективной оценки качества освоения программы профессионального модуля, а также стимулирования учебной работы студентов, мониторинга результатов образовательной деятельности, подготовки к промежуточной аттестации и обеспечения максимальной эффективности учебно-воспитательного процесса.

Оперативный контроль проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. Формы оперативного контроля (контрольная работа, тестирование, опрос, выполнение и защита практических работ, выполнение отдельных разделов курсового проекта (работы), выполнение рефератов подготовка презентаций, наблюдение деятельностью обучающихся и т.д.) выбираются преподавателем, исходя из методической целесообразности, специфики профессионального модуля его составляющих (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практике).

Рубежный контроль является контрольной точкой по завершению отдельного раздела профессионального модуля и его составляющих

(междисциплинарных курсов), имеющих логическую завершенность по отношению к установленным целям и результатам обучения.

Экзамен по междисциплинарному курсу проводиться по завершению освоения программы междисциплинарного курса. Учебная и производственная практика оценивается дифференцированным зачетом.

Экзамен (квалификационный) проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля — МДК и предусмотренных практик.

Уровнем подготовки студентов при проведении экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю является решение о готовности к выполнению профессиональной деятельности: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

К критериям оценки уровня подготовки студента относятся:

- уровень освоения студентом материала, предусмотренного программой профессионального модуля и его составляющих (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практике);
- умения студента использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
 - уровень сформированности общих и профессиональных компетенций;
- обоснованность, четкость, краткость изложения ответа при соблюдении принципа полноты его содержания.

Дополнительным критерием оценки уровня подготовки студента является результат научно-исследовательской, проектной (курсовой) деятельности; промежуточная оценка портфолио студента.

2.2. Требования к портфолио Тип портфолио смешанный тип портфолио Общие компетенции, для проверки которых используется портфолио:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к
	различным контекстам
OK 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения
	задач профессиональной деятельности
OK.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством,
	клиентами
OK.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом
	особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на
	основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать
	в чрезвычайных ситуациях
OK.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в
	процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической
	подготовленности
OK.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
OK 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Состав портфолио:

1. Отчет по практике

- 2. Дневник практики
- 3. Характеристика практиканта по итогам практики.
- 4. Грамоты, благодарственные письма, дипломы (при наличии)

2.3. Требования к курсовому проекту

Не предусмотрен

2.4. Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности.

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является положительная аттестация по МДК, учебной и производственной практик.

(квалификационный) проводится В виде практических заданий, оценки содержания и защиты портфолио работ. Портфолио работ оценивается на соответствие (не соответствие) структуре, оформлению и содержанию. При необходимости возможно проведение защиты портфолио с использованием презентации. Портфолио работ используется для оценивания сформированных общих и профессиональных профессиональной компетенций деятельности. ПО виду положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на (квалификационном) является положительная оценка выполнения задания) освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Промежуточный контроль освоения профессионального модуля осуществляется при проведении экзамена по МДК и дифференцированного зачета по учебной и производственной практик.

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания. Контроль проводиться в форме экзамена

Предметом оценки учебной и (или) производственной практики является приобретение практического опыта, а также освоение общих и профессиональных компетенций.

Контроль и оценка по учебной и (или) производственной практике проводится на основе утвержденного документационного обеспечения практики: приказ, договор с предприятием, содержание производственной практики, сопроводительная и отчетная документация по практике, характеристик обучающихся с места прохождения практики, составленных и завизированных руководителем практики от техникума и руководителем практики от предприятия (базы практики). В характеристике отражаются виды работ, выполненные обучающимся во время практики, их объем, качество выполнения.

2.5. Типовые задания для оценки освоения ПМ-03

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

- 1) Устные опросы по темам МДК
- 2) Практические работы, лабораторные работы
- 3) Самостоятельные внеаудиторные работы

Условия выполнения опроса

- 1. Место выполнения опроса: учебный кабинет
- 2. Максимальное время проведения устного опроса: 30 мин.

Критерии оценки при проведении устного опроса.

«Отлично» ставится, если дан полный, развёрнутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами и др.); в ответе отслеживается чёткая структура, выстроенная в логической последовательности; ответ изложен техническим, грамотным языком; на возникшие вопросы преподавателя студент давал чёткие, конкретные ответы, показывая умение выделять существенные и несущественные моменты материала;

«Хорошо» ставится, если дан полный, развёрнутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные моменты материала; ответ чётко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен технически-грамотным языком, однако были допущены неточности в определении понятий, терминов и др.

«Удовлетворительно» ставится, если дан не полный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения ответа на вопросы билета имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала и употреблении терминов, в ответе не присутствуют доказательные доводы, сформированность умений показана слабо, речь неграмотная.

«Неудовлетворительно» ставится, если дан не полный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале (фактах, терминах и др.); в ответе отсутствуют выводы, речь неграмотная; сформированность умений не показана.

Условия выполнения и критерии оценки при проведении практических работ

Условия выполнения и критерии оценки при проведении практических работ представлены в методических указаниях по выполнению практических работ студентов среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. (по программе базовой подготовки) по ПМ-03Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Условия выполнения и критерии оценки при проведении самостоятельной внеаудиторной работы

Условия выполнения и критерии оценки при проведении самостоятельной внеаудиторной работы представлены в методических указаниях по

выполнению самостоятельной внеаудиторной работы студентов среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (по программе базовой подготовки) по ПМ-03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Вопросы для проведения устного опроса:

- 1. Ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.
- 2Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления.
- 3. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления сложных холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.
- 4. Требования к безопасности хранения готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.
- 5. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.
- 6.Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных блюд, кулинарных изделий и закусок?

Практические работы

Практическая работа №1 Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия.

Практическая работа №2 Решение ситуационных задач по адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Практическая работа №3 Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания

Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Вопросы для проведения устного опроса:

1. Ассортимент легких и сложных холодных блюд и закусок из овощей, яиц, сыра?

- 2 Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления легких и сложных холодных блюд и закусок из овощей, яиц, сыра.
- 3. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления легких и сложных холодных блюд и закусок из овощей, яиц, сыра.
- 4.В чем особенность технологического процесса приготовления легких и сложных холодных блюд и закусок из овощей, яиц, сыра?
- 5.Требования к безопасности хранения готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления легких и сложных холодных блюд и закусок из овощей, яиц, сыра..
- 6. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению легких и сложных холодных блюд и закусок из овощей, яиц, сыра.
- 7. Основные критерии оценки качества готовых легких и сложных холодных блюд и закусок из овощей, яиц, сыра.
- 8. Подготовка яиц.
- 9.Перечислите возможные варианты фаршей для яиц.
- 10. Гарниры и соусы используемые при подаче закусок из яиц.
- 11. Используемое оборудование при приготовлении закусок из яиц.
- 12.Отличительные особенности приготовления сырной тарелки.
- 13. Ассортимент сыров.
- 14. Современные требования к приготовлению закусок.
- 15. Назовите сроки реализации и температуру подачи закусок.
- 16.Значение в питании закусок из яиц и сыра.
- 17. Почему нельзя использовать яйца водоплавающих птиц?

Практические работы

Практическая работа №4 Составление заявки на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)

Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Вопросы для проведения устного опроса:

- 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.
- 2.Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.
- 3. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. 4. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос.
- 5.Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного

Практические работы

Практическая работа №5 Решение задач с использованием инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).

Практическая работа №6 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

Практическая работа №7 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента

Вопросы для проведения устного опроса:

- 1. Ассортимент сложных холодных соусов?
- 2Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных соусов.
- 3. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления сложных холодных соусов.
- 4. Требования к безопасности хранения готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных соусов.
- 5. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных холодных соусов.
- 6.Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных соусов?

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента

Вопросы для проведения устного опроса:

- 1. Ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.
- 2Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления.

- 3. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления сложных холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.
- 4. Требования к безопасности хранения готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.
- 5. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.
- 6.Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных блюд, кулинарных изделий и закусок?

Лабораторные работы

Лабораторная работа№1 «Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).»

Лабораторная работа№2 «Приготовление, оформление, отпуск и презентация региональных салатов сложного ассортимента («Куырылган», «Башкортостан», «Башкирская красавица» и др.)»

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента

Вопросы для проведения устного опроса:

- 1. Перечислите виды бутербродов, дайте их характеристику.
- 2Как подготавливают хлеб для бутербродов?
- 3 Особенности приготовления сложных открытых бутербродов.
- 4 Какую основу можно использовать для формирования закусочных бутербродов?
- 5Для каких бутербродов используют ржаной хлеб?
- 6Толщина хлеба для приготовления закрытых бутербродов.
- 7Ассортимент бутербродов канапе.
- 8Два способа приготовления канапе?
- 9. Какова норма выхода канапе?
- 10. Какие бутерброды можно хранить и в течение какого времени?
- 11 Особенность приготовления горячих бутербродов.
- 12Бутербродные торты что это?

Лабораторные работы

Лабораторная работа№3 Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов,

рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни

Лабораторная работа№4 Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов национальной (в том числе башкирской) кухни

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

Вопросы для проведения устного опроса:

- 1. Каково значение холодных блюд из рыбы в питании?
- 2. Как приготавливают маринад для блюда «Рыба жареная под маринадом»?
- 3. Характеристика полуфабрикатов из рыбы для приготовления закусок.
- 4. Как осветляют рыбный бульон?
- 5. Подготовка ланспига для заливных.
- 6. Как подготовить к отпуску рыбные гастрономические продукты?
- 7. Какие холодные блюда готовят из рыбы?
- 8. Объясните технологию приготовления рыбы фаршированной.
- 9. Какие соусы используют при подаче?
- 10. Условия хранения холодных блюд из рыбы.
- 11. Как и в чем вымачивают сельдь?
- 12. Какие морепродукты используют для приготовления холодных блюд и закусок?
- 13Почему при варке раки краснеют?
- 14. Продолжительность варки морепродуктов.
- 15.Перечислить способы подготовки креветки заливные.
- 16. Устрицы подают сырыми?
- 17. Какие закуски можно приготовить из кальмаров?
- 18. Подготовка морской капусты?
- 19. Значение закусок в питании.
- 20. Гарниры и соусы, используемые при подаче закусок.
- 21. Что является съедобным у морских ракообразных?

Лабораторные работы

Лабораторная работа№5 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.

Лабораторная работа№6 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента национальной (в том числе башкирской) кухни)

Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента

Вопросы для проведения устного опроса:

- 1. Какие холодные блюда готовят из мяса, птицы и дичи?
- 2.Чем фаршируется курица «галантин»?

- 3. Объясните технологию приготовления студня.
- 4. Можно ли приготавливать студень в летний период времени?
- 5.Опишите технологический процесс приготовления желе. Как осветляют мясной бульон?
 - 6. Ассортимент мясопродуктов для ассорти мясного.
 - 7. Назовите состав паштета из печени.
 - 8. Какие гарниры и соусы используют при подаче закусок из мяса?
 - 9. Как подготавливают язык для заливных блюд?
 - 10. Назовите условия хранения холодных блюд и закусок из мяса и птицы

Лабораторные работы

Лабораторная работа№7 «Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.»

Лабораторная работа№8 «Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента национальной (в том числе башкирской) кухни»

Самостоятельная работа обучающихся

- 1. Составление глоссария
- 2. Составление опорного конспекта к темам лекций
- 3. Выполнение презентаций на темы:
- 1. Сыры в кулинарии.
- 2. Тайны салата «Оливье».
- 3. Кулинарные тайны солёной сельди.
- 4. Мини-закуски и соусы к ним.
- 5. Тартинки, канапе, гренки.
- 6. Его величество МАЙОНЕЗ.
- 7. Ароматизированный уксус.
- 8. Соусы на основе РУ (загустители РУ пассированная мука).
- 9. Соусы классической французской кухни бешамель, велюте, кардинал ... Что скрыто в названии?
- 10. Аппетитные соусы.
- 11. Соусы показатель поварского искусства;
- 12. «Муковники» и «взвары к жаркому» соусы старинной русской кухни.
- 4. Составление логических схем следующих закусок:
 - -Салат-коктейль, салат витаминный, теплый салат, винегрет мясной, сложные
 - бутерброды, канапе, тарталетки, волованы, бутербролный торт. суфле из курицы, овощи фаршированные, мясо заливное. рыба заливная, рыба кокиль, морепродукты заливные.
- 5. Расчет пищевой и энергетической ценности десертов:

- 1. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Студень из субпродуктов птицы», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
- 2. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Студень говяжий», с выходом порции 135 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
- 3. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 25 порций блюда «Студень свиной», с выходом порции 105 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
- 4. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Паштет из дичи в тесте», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
- 5. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Паштет из птицы в тесте», с выходом порции 105 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
- 6. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 20 порций блюда «Паштет из мяса в тесте», с выходом порции 115 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
- 7. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Паштет из печени», с выходом порции 110 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
- 8. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Курица фаршированная», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
- 9. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Язык говяжий заливной», с выходом порции 135 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
- 10. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 20 порций блюда «Заливное из дичи в форме», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
- 11. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Ассорти мясное (1 вариант)», с выходом порции 115 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
- 12. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 20 порций блюда «Крабы заливные», с выходом порции 135 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
- 13. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 30 порций блюда «Ассорти рыбное», с выходом порции 120 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
- 14. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Студень из рыбы», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
- 15. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 20 порций блюда «Рыба фаршированная заливная с гарниром», с выходом порции 140 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
- 16. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Сельдь рубленая», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.

- 17. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 30 порций блюда «Икра свекольная», с выходом порции 145 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
- 18. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Икра овощная», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
- 19. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 20 порций блюда «Салат яичный», с выходом порции 135 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
- 20. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Бутерброд с икрой зернистой», с выходом порции 100 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
- 21. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Салат из цветной капусты, помидоров и зелени», с выходом порции 145 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
- 22. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций соуса «Польского», с выходом порции 25 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного соуса.
- 23. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций соуса «Соуса яичного сладкого», с выходом порции 35 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного соуса.
- 24. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций пасты «Сырной», с выходом порции 45 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного соуса.
- 25. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций соуса «Майонез с корнишонами», с выходом порции 55 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного соуса.
- 26. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций соуса «Заправка горчичная», с выходом порции 45 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного соуса.
- 6. Составить технологические карты для следующих изделий:
- 1. Канапе с мясными гастрономическими изделиями;
- 2. Корзиночки с салатом;
- 3. Волованы с салатом;
- 4. Винегрет мясной;
- 5. Салат столичный;
- 6. Яйца фаршированные сырной массой;
- 7. Паштет из печени;
- 8. Помидоры фаршированные рыбным салатом;
- 9. Баклажаны фаршированные овощами;
- 10.Гогошары;
- 11.Рыба под майонезом;
- 12.Рыба отварная с гарниром;
- 13.Рыба заливная с гарниром;
- 14.Рыба фаршированная заливная;
- 15.Рыба жареная под маринадом;

- 16. Морепродукты под майонезом;
- 17. Птица жареная с гарниром;
- 18. Ассорти мясное;
- 19.Язык заливной;
- 20. Мясо заливное;
- 21. Курица фарширована галантин;
- 22. Курица отварная с гарниром;
- 23.Сациви;
- 24. Филе из кур фаршированные;
- 25. Паштет из птицы в тесте;

7. Решение технологических задач.

- 1. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 50 порций блюда «Салат картофельный с кальмарами» с выходом 1 порции 150 гр.
- 2. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 45 порций блюда «Салат с рыбой горячего копчения», с выходом порции 75 гр.
- 3. Какое количество помидор свежих потребуется для приготовления 60 порций блюда «Помидоры, фаршированные яйцом и луком»?
- 4. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 25 порций блюда «Рыба заливная с гарниром».
- 5. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 30 порций блюда «Студень рыбный», с выходом 1 порции 125 гр.
- 6. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 55 порций блюда «Крабы заливные».
- 7. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Язык заливной».
- 8. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 65 порций блюда «Заливное из дичи».
- 9. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 105 порций блюда «Паштет из птицы в тесте» с выходом 1 порции 150 гр.
- 10. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 25 порций блюда «Студень из говядины» с выходом порции 130 гр.

Входной контроль

Вариант №1

Выберите один правильный вариант ответа. Возможен только один вариант правильного ответа.

- 1. Назовите ассортимент сложной холодной кулинарной продукции:
- а. бутерброды, салаты, заливные блюда
- б. салаты, напитки, заливные блюда
- в. бутерброды, супы, салаты
- г. соусы, салаты, напитки
- 2. Бутерброды подразделяются на:
- а. сложные, жидкие, открытые
- б. простые, холодные, сладкие
- в. закусочные, острые, открытые
- г. *простые, закрытые, закусочные
- 3. Холодные закуски подразделяются на:
- а. канапе, волованы, рулеты
- б. бутерброды, винегреты, заливные
- в. канапе, салаты, рулеты
- г. салаты, бутерброды, заливные.
- 4. Канапе это:
- а. блюдо
- б. закуска
- в. напиток
- г. соус
- 5. Основой канапе служит:
- а. хлеб, багет, лаваш
- б. мясо, капуста, хлеб
- в. хлеб, багет, гренки
- г. гренки, картофель, мясо
- 6. Подобрать ингредиенты для канапе с ржаным хлебом:
- а. масло, огурец, сыр, помидор
- б. ветчина, помидор, свежий огурец, лимон
- в. сельдь, лук, соленый огурец, яйцо
- г. масло сыр, виноград, маслина

- 7. Каковы размеры канапе: a. 3 x 4 x 0.5
- б. 5 х 6 х 05
- в. 10 х 10 х 10
- г. 15 х 3 х 10
- 8. Для оформления канапе используют:
- а. зеленое масло, рисовальная масса, желе
- б. зеленое масло, сахарная пудра, паприка
- в. сахар, паприку, желе
- г. сахарная пудра, желе, рисовальная масса
- 9. Срок реализации канапе:
- а. 6 часов
- б. 12 часов
- в. 18 часов
- г. 30 минут
- 10. К методам приготовления сложных закусок относятся:
- а. варка, жарка, запекание
- б. маринование, насаживание на шпажки, взбивание
- в. маринование, тушение, бланширование
- г. пассерование, взбивание, варка
- 11. К сложным холодным закускам относятся:
- а. закуски их моллюсков, ассорти мясное или рыбное
- б. мини запеканки, винегреты, террины
- в. мини запеканки, закуски на шпажке, террины
- г. ассорти мясное или рыбное, винегреты, мини закуски
- 12. Срок реализации холодных закусок:
- а. 30 минут
- б. 48 часов
- в. 36 часов
- г. 2 часа

13. Ингредиенты сложной холодной закуски куриный рулет: а. курица, картофель, морковь б. капуста, курица, лук в. чернослив, капуста, сыр г. курица, сыр, чернослив. 14. К сложным холодным соусам относятся: а. майонез, винегрет, татарский б. голландский, маринад овощной, соевый соус в. мадера, польский, соус хрен г. майонез, сметанный, молочный 15. Назовите варианты оформления сложных холодных закусок: а. карвинг из овощей, сахарная пудра, соусы б. паприка, соусы, икра в. икра, сахарная пудра, соусы г. соусы, карвинг из овощей, зелень 16. На основе майонеза с добавлением соленых огурцов готовят соус: а. татарский б. польский в. коктейльный г. сухарный 17. На основе майонеза с добавлением чеснока готовят соус: а чесночный б. татарский в. голландский г. коктейльный 18. Как называется сложный соус, который носит название местности во Франции: а. майонез б. кетчуп в. вустерский г. провансаль

19. Подберите сложный холодный соус к мясу заливному: а. соус винегрет б. вустерский в. соус хрен г. маринад овощной 20. Волованы готовят из теста: а. бисквитного б. песочного в. слоёного г. заварного Вариант №2 Выберите один правильный вариант ответа. Возможен только один вариант правильного ответа. 1. Как называется сложный соус, который носит название местности во Франции: а. майонез б. кетчуп в. вустерский г. провансаль 2. Подберите сложный холодный соус к мясу заливному: а. соус винегрет б. вустерский в. соус хрен г. маринад овощной 3. Волнованы готовят из теста: а. бисквитного б. песочного в. слоёного г. заварного 4. Подберите сложный холодный соус к ростбифу холодному:

а. соус винегрет

б. майонез в. вустерский г. маринад овощной 5. Подберите сложный холодный соус к рыбе, жаренной холодной: а. соус винегрет б. вустерский в. майонез г. маринад овощной 6. Подберите сложный холодный соус к рыбе отварной холодной: а. майонез б. вустерский в. соус винегрет г. маринад овощной 7. Назовите ассортимент сложных холодных блюд: а. мясо заливное, паштет, бутерброд б. рыба заливная, канапе, яйцо фаршированное в. мясо заливное, паштет, рулет г. сырные шарики, рулет, паштет 8. Холодные блюда подают выходом: а. 25-80 г б. 100-120 г в. 150-250 г г. 250-400 г 9. Температура подачи холодных сложных блюд: a. 5-6° C б. 10-12°С в. 8-10°C г. 15-20°C

10. Для приготовления рыбы заливной рыбу:

а. тушат

- б. жарят в. запекают г. варят 11. Ингредиенты для приготовления рыбы заливной: а. рыба, бульон, желатин б. агар-агар, сметана, рыба в. желатин, бульон, рыба г. крахмал, рыба, молоко. 12. Ингредиенты для приготовления желе рыбного: а. желатин, майонез, морковь б. бульон, молоко, агар-агар в. бульон, желатин, специи г. крахмал, сметана, специи 13. Чтобы желе застыло, его выдерживают на холоде: а. 6 часов б. 60 минут в. 2 часа г. 30 минут 14. Чтобы заливное освободить от формы следует: а. нагреть б. охладить

 - в. опустить в кипяток на 3 секунды
 - г. опустить в кипяток на 3 минуты
 - 15. Назовите ассортимент сложных холодных блюд из птицы:
 - а. паштет из курицы, чахохбили, рагу
 - б. цыпленок табака, медальоны из грудки, паштет из курицы
 - в. котлеты Пожарские, паштет из курицы, птица по- столичному
 - г. паштет из курицы, галантин, медальоны из грудки
 - 16. По каким органолептическим показателям оценивают качество сложных холодных

блюд:

- а. внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, вкусу
- б. запаху, внешнему виду, температуре
- в. по способу тепловой обработки, по форме нарезки, консистенции
- г. содержанию жира, калорийности, цвету, вкусу
- 17. Сроки реализации сложных холодных блюд:
- а. 24 часа
- б. 48 часов
- в. 6 часов
- г. 36 часов
- 18. Какие сложные холодные блюда не разрешено готовить в летний период года:
- а. маринованные
- б. заливные
- в. паштеты
- г. фаршированные
- 19. Ингредиенты для приготовления мусса из сёмги:
- а. маслины, сыр, помидоры, сёмга
- б. яйца, сыр, колбаса, сёмга
- в. ветчина, сёмга, сливки, сыр
- г. мини тарталетки, сёмга, яйца, помидоры
- 20. Ингредиенты для приготовления сложной закуски ассорти:
- а. помидоры, баклажаны, кабачки
- б. картофель, баклажан, кабачки
- в. помидоры, капуста, морковь
- г. огурцы, лук, кабачки

Ключи к тестам

Nº	Вариант 1	Вариант 2
1	А	Γ
2	Γ	В

3	А	В
4	Б	Б
5	В	Γ
6	В	Α
7	Б	В
8	А	В
9	Γ	Б
10	Б	Γ
11	В	Α
12	Α	В
13	В	Α
14	Γ	В
15	Γ	Γ
16	А	Α
17	А	В
18	Γ	Б
19	В	Γ
20	В	А

2.5.2 Рубежный контроль

Условия выполнения тестового задания

- 1. Место выполнения задания: учебный кабинет
- 2. Максимальное время выполнения задания: 1ч 30 мин.
- 3. Форма выполнения: тестовая работа

Оценивание теста обучающихся производится по следующей схеме:

- «5» получают учащиеся в том случае, если верные ответы составляют от 80% до 100% от общего количества;
- «4» ставится в том случае, если верные ответы составляют от 71 до 79% от общего количества;
- \ll 3» соответствует работа, содержащая 50 70 % правильных ответов;
- «2» соответствует работа, содержащая менее 50% правильных ответов.

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента

- 1. Крошечные <u>бутерброды</u> массой 60—80 г, толщиной 0.5 см 0.7 см, называются:
 - а) валованы;
 - б) канапе;
 - в) тарталетки;
 - г) все ответы верны.
- 2. Небольшие корзиночки из теста, которые заполняют всевозможными начинками как сладкими, так и несладкими, называются:
 - а) валованы;
 - б) канапе;
 - в) тарталетки;
 - г) все ответы верны.
- 3. Закуска из французской кухни, выпеченная из слоеного теста в форме башенки, внутри которой находится всевозможная начинка: грибная, мясная, овощная, сладкая, называется:

	а) валованы;
	б) канапе;
	в) тарталетки;
	г) все ответы верны.
4.	Блюда, которые традиционно подают на фуршетах, называются:
	а) холодные закуски;
	б) горячие закуски;
	в) бутерброды;
_	г) салаты.
5.	Чем отличается холодная закуска от холодного блюда:
	а) температурой подачи;
	б) оформлением;
	в) ингредиентами;
	г) весом?
6.	Закуска, представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены
	дополнительные пищевые продукты, называется:
	а) канапе;
	б) пита;
	в) бутерброд;
	г) гренка.
7.	Горячие бутерброды носят название:
	а) гренки;
	б) пита;
	в) хот-дог;
	г) крутон.
8.	Какой бутерброд относится к группе горячих закусочных бутербродов:
	а) гренки;
	б) пита;
	в) хот-дог;
	г) крутон.
9.	Хлеб с кармашком, в которую кладут начинку, называется:
	а) гренки;
	б) пита;
	в) хот-дог;
	г) крутон.
10.	. Снэки в переводе с английского обозначают:
	а) холодная закуска;
	б) горячая закуска;
	в) лёгкая закуска;
	г) салат.
11.	Масса валована после выпекания должна составлять:
	a) 5 гр.;
	б) 10 гр.;
	в) 15 гр.;
	г) 20 гр.
12	1) 201р. . Для крутона-муаль ломтик хлеба вырезают в форме:
14.	
	а) ромба;
	б) квадрата;
	в) круга;

- г) треугольника. 13. Какое название носит филе из кур фаршированное: а) муаль; б) галантин; в) фромаж; г) шофруа. 14. Сыр из дичи носит название: а) муаль; б) галантин; в) фромаж; г) шофруа. 15. Как называется курица фаршированная а) муаль;
 - б) галантин;
 - в) фромаж;
 - г) шофруа?

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

- 1. Кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков хлебцев, носит название:
 - а) паштет;
 - б) террин;
 - в) бетерброд;
 - г) галантин.
- 2. Фарш из дичи, мяса, печени, яиц, грибов, трюфелей и пр., приготовленный особым образом, носит название:
 - а) паштет;
 - б) террин;
 - в) бетерброд;
 - г) галантин.
- 3. Ланспик это:
 - а) мясной концентрированный бульон;
 - б) рыбный концентрированный бульон;
 - в) рыбный бульон с желатином;
 - г) мясной бульон с желатином.
- 4. Сложный гарнир из разных сортов зелени и овощей или из фруктов, носит название:
 - а) бланкет;
 - б) демигляс;
 - в) корнет;
 - г) масседуан.
- 5. Жир, снятый во время варки бульона для заливного, содержащий в себе немного бульона или воды, называется
 - а) брез;
 - б) фритюр;
 - в) фюме;
 - г) масляная смесь.
- 6. Как называется фарш из телячьей печёнки и свиного шпика, в прожаренном виде, покрытый блестящей плёнкой:
 - а) годиво;
 - б) гратен;
 - в) галантин;
 - г) крутон?

7. Как н	называются зелёные части петрушки, сельдерея, укропа и порея, связанные в пучок
	а) веник;
	б) венок;
	в) стог;
	г) букет?
3.Какой	й из ниже перечисленных веществ не является желирующим:
	а) желатин;
	б) крахмал;
	в) пектин;
	г) сливки.
9. He за	правленные салаты и винегреты можно хранить в течение:
	а) 8 часов;
	б) 10 часов;
	в) 12 часов;
	г) 14 часов.
10. Cpo	к хранения паштетов составляет:
	а) 20 часов;
	6) 24 yaca;
	в) 26 часов;
	г) 28 часов.
П. Рыб	ные холодные блюда с гарниром заправленные соусом хранят не более:
	а) 20 минут;
	б) 30 минут;
	в) 40 минут;
10 5	г) 60 минут.
12. 1 ри	бную икру собственного приготовления хранят в течение:
	а) 12 часов;
	б) 24 часов;
	в) 36 часов;
12 T	г) 48 часов.
13. 1em	пература подачи холодных блюд и закусок составляет:
	a) 8-10°C;
	6) 10-12°C;
	B) 12-14°C;
14 100	г) 14-16°С.
14. ACC	ортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:
	а) сезона;
	б) типа предприятия;
	в) наличия сырья на складе; г) все ответы верны.
15 UTO	происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?
13. 410	а) разрушается;
	б) улетучивается с паром;
	в) переходит в глютин;
	г) все ответы верны.
	т) все ответы верны.
Τρωο ΄	Э 1 Приготорление уранение условния сомось заправом слочного
	2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного
ассорт	гимента

- 1. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов: а) бульон, сливки, уксус и растительное масло;

 - б) сметана, бульон и растительное масло; в) сливки, сметана и уксус;
- г) растительное масло и уксус? 2. Какие соусы относятся к холодным:

 - а) заправки, маринады и сливки;б) майонез, маринады и заправки;

- в) красный, майонез и молочный; г) белый, сметанный и молочный? 3. Укажите продолжительность хранения яично-масляных смесей: а) до 2 часов; б) 4 часа; в) 1 час; г) 30 минут. 4. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность: а) вкусовые добавки; б) эмульгаторы – молочные продукты; в) содержание жира; г) содержание яиц? 5. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф): а) при хранении при температуре 10°C в течение 80 дней; б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1°C до 20 дней; в) при хранении масла при температуре -18°C до 45 дней; г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1°C до 20 дней? 6. Что является основным ингредиентом салатной заправки: а) растительное масло; б) уксус столовый; в) сливочное масло; г) уксус бальзамический. 7. Что собой представляют масляные смеси: а) смесь сливочного масла смешанного с уксусом; б) сливочное масло, смешанное с измельчёнными продуктами; в) смесь растительного масла с уксусом; г) смесь сливочного и растительного масел? 8. В состав зелёного масла входят следующие ингредиенты: а) сливочное масло, зелень укропа, лимонный сок; б) сливочное масло, зелень петрушки, лимонная кислота; в) растительное масло, сельдерей, лимонный сок; г) сливочное масло, зелень петрушки, лимонный сок. 9. Что является основой соусов без муки: а) сливочное масло, грибной отвар, уксус; б) сливочное масло, уксус, мясной бульон; в) сливочное масло, уксус, рыбный бульон; г) сливочное масло, фруктовый отвар, уксус? 10. Майонезы, какой жирности выпускает промышленность: a) 20-35%; б) 45-65%; в) 25-67%; г) 65-67%? 11. При какой температуре необходимо готовить соус «Голландский», чтобы предотвратить его расслоение: a) 80°C; б) 85°С; в) 90°C; г) 95°C? 12. К каким закускам подают горчичную заправку: а) к закускам из овощей; б) к закускам из сельди;
 - 13.К блюдам из отварной, припущенной и жареной рыбы подают:
- - а) соус «Голландский» с горчицей;

в) к закускам из языка; г) к рыбным закускам?

- б) соус «Голландский» с уксусом;
- в) соус «Голландский» с каперсами;

- г) соус «Голландский» со сливками.
- 14. Добавляя в соус, красный кисло сладкий сахар и сливочное масло, получается:
 - а) соус «Сладкий»;
 - б) соус «Сливочный»;
 - в) соус «Ариадна»;
 - г) соус «Аврора».
- 15. Соус луковый с горчицей носит название:
 - а) «Пикантный»;
 - б) «Миронтон»;
 - в) «Робер»;
 - г) «Охотничий».

Критерии оценки:

Тема 2.3	Тема 2.4	Тема 2.1
15-12 – «5»	15-12 – «5»	15-12 – «5»
11 - 9 – «4»	11-9 – «4»	11-9 – «4»
7-7 – «3»	7-7 – «3»	7-7 – «3»
менее 6 – «2»	менее 6 – «2»	менее 6 – «2»

Ответы на тесты:

№ вопроса	Тема 2.3	Тема 2.4	Тема 2.1
1	Б	Б	Γ
2	В	A	Б
3	A	В	A
4	A	Γ	В
5	Γ	A	A
6	В	Б	A
7	A	Γ	Б
8	Γ	Γ	В
9	Б	В	Γ
10	В	Б	В
11	Б	Б	A
12	A	Б	Б
13	Γ	В	В
14	В	Γ	Γ
15	Б	В	В

2.6. Оценка по учебной и производственной практике Общие положения

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

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

2.6.1. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по

профессиональному модулю

2.6.1.1.Учебная практика

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
- ознакомление с ассортиментом выпускаемой сложной холодной кулинарной продукции: холодных закусок, супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;	ПК 3.1 – ПК 3.7; ОК 1 - ОК. 9. У.2; У4, 3. 3.2; 3. 8; 3 20; 3 18. ПО. 1.
- ознакомление с технологическим оборудованием, инвентарем, посудой, используемыми для производства сложной холодной кулинарной продукция;	ПК 3.1 – ПК 3.7; ОК 1, ОК 2, ОК 7, У1-У7, 3 12. ПО 4; ПО 5.
ознакомление с организацией рабочих мест	ПК 3.1 – ПК 3.7; ОК 1, ОК 2, ОК 7, У1-У7, 3 12. ПО 4; ПО 5.
- формирование умений безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции;	ПК 3.1 – ПК 3.7; ОК 1, ОК 2, ОК 7, У1-У7, 3 12. ПО 4; ПО 5.
органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ПК 3.1 – ПК 3.7; ОК 2, ОК 6. ПО 3, ПО 8. У. 1; У 8; У 5. 3. 5- 3.6; З 7; З 20; З 18. ПО 3; ПО 8.
- формирование умений приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ПК 3.1 – ПК 3.7; ОК 4, ОК 5, ОК 9; ОК 8; ОК 2. У 2; У 5; У 6; У 2. 3 5; 3 6; 3 3; 3 4; 3 13; 3 16;3 14. ПО 2; ПО 3; ПО 4; ПО 5; ПО 6; ПО 7; ПО 8.
формирование умений оформления и отпуска сложной холодной кулинарной продукции	ПК 3.1 – ПК 3.7; ОК 4, ОК 5, ОК 9; ОК 8; ОК 2. У 2; У 5; У 6; У 2. 3 5; 3 6; 3 3; 3 4; 3 12; 3 13- 3 17; 3 19; 3 21. ПО 6; ПО 7; ПО 8.
приобретение умений составления технологических карт на выпускаемую продукцию	ПО 2; У 3; З 4; ПК 3.1 – ПК 3.7; ОК.4 - ОК. 9.

Учебная практика завершается зачетом, который проводится на основании выполнения всех перечисленных видов работ и освоении профессиональных и общих компетенций.

2.6.1.2. Производственная практика:

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК,
	ОК, ПО, У)
Осуществление расчетов массы сырья для	ПК 3.1 – ПК 3.7;
приготовления сложной холодной кулинарной	ОК 01-07,09-11
продукции	
Приготовление сложной холодной кулинарной	ПК 3.1 – ПК 3.7;
продукции используя различные технологии,	OK 01-07,09-11
оборудование и инвентарь	
Приготовление отделочных видов теста для	ПК 3.1 – ПК 3.7;
сложной холодной кулинарной продукции	OK 01-07,09-11
Оформление и отделка сложной холодной	ПК 3.1 – ПК 3.7;
кулинарной продукции	OK 01-07,09-11
Осуществление контроля качества и	ПК 3.1 – ПК 3.7;
безопасности готовой продукции	ОК 01-07,09-11

Производственная практика завершается зачетом который проводится на основании результатов прохождения производственной практики (аттестационного листа, дневника, отчета).

3. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности

3.1. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий

Формой аттестации по МДК 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента является экзамен

МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

является дифференцированный зачет

До сдачи экзамена допускаются студенты, успешно выполнившие практические задания, тестирования, все виды самостоятельной работы .Контрольные задания для экзамена представлены в виде теоретических вопросов. Время для подготовки к устному ответу составляет 30 минут.

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

программы подготовки по специальности СПО 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

Умения:

-разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

-разрабатывать ассортимент продукции в соответствии с типом предприятия;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

-составлять заявку на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом;

-оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

-организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; применять технологию приготовления, подготовки к реализации салатов сложного ассортимента национальной (в том числе башкирской) кухни;

- Знания:

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

Вопросы для подготовки к экзамену

- 1. Ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов.
- 2. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок.
- 3. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы.
- 4. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы.
- 5. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе.
- 6. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления легких и сложных холодных закусок.
- 7. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из мяса.
- 8. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из рыбы.
- 9. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из птицы.
- 10. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов.
- 11. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из овощей.
- 12. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из грибов.
- 13. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из яиц.
- 14. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из сыра.
- 15. Методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов.
- 16. Варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок.
- 17. Варианты оформления блюд из рыбы.
- 18.Варианты оформления блюд из мяса.
- 19. Варианты оформления блюд из птицы.
- 20. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд соусов и заготовок к ним.
- 21. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции.
- 22. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.
- 23. Гидромеханические способы кулинарной обработки продуктов.

- 24. Массообменные способы кулинарной обработки продуктов.
- 25. Химические, биохимические, микробиологические способы кулинарной обработки продуктов.
- 26. Процессы, формирующие качества кулинарной продукции общественного питания (диффузия)
- 27. Процессы, формирующие качества кулинарной продукции общественного питания (осмос).
- 28. Процессы, формирующие качества кулинарной продукции общественного питания (набухание).
- 29. Процессы, формирующие качества кулинарной продукции общественного питания (адгезия).
- 30. Процессы, формирующие качества кулинарной продукции общественного питания (термомассоперенос).
- 31.Организация рабочего места в холодном цехе. Микроклимат в холодном цехе.
- 32. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.
- 33. Универсальные приводы с комплектами сменных механизмов.
- 34. Технология приготовления холодных блюд из сырых овощей. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
- 35. Технология приготовления холодных блюд из вареных овощей.

Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

- 36. Технология приготовления холодных блюд из рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
- 37. Технология приготовления холодных блюд из не нерыбных продуктов моря. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
- 38.Технология приготовления холодных блюд из мяса. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
- 39. Технология приготовления холодных блюд из сыра. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
- 40. Технология приготовления холодных блюд из яиц. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
- 41. Технология приготовления холодных блюд из грибов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
- 42. Технология приготовления соусов для сложных холодных блюд.

Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

- 43. Гарниры и соусы, рекомендуемые к холодным блюдам и закускам из рыбы
- 44. Температурный и санитарный режимы и правила приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов, рыбного желе и нерыбного сырья.
- 45. Гарниры и соусы, рекомендуемые к холодным блюдам и закускам из мяса, мясных продуктов и птицы.
- 46. Машины для обработки и нарезки овощей и картофеля; Техника безопасности при эксплуатации оборудования.
- 47. Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов. Техника безопасности при эксплуатации оборудования.
- 48. Варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами.
- 49. Техника приготовления украшений для сложных холодных рыбных блюд.

- 50. Техника приготовления украшений для сложных холодных мясных блюд из различных продуктов.
- 51. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы.
- 52. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из мяса.
- 53. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из птицы.
- 54. Требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них.
- 55. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов.
- 56. Температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов.
- 57. Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования.
- 58. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов.
- 59. Правила соусной композиции сложных холодных соусов.
- 60. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов.
- 61. Технология приготовления канапе легких и сложных холодных закусок.
- 62. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов.

Вопросы для подготовки к дифференцированному зачету

- 1. Понятие, отличие и значение в питании холодных блюд и закусок. Классификация. Рациональное использование и взаимозаменяемость сырья.
- 2. Классификация салатов. Правила подготовки продуктов для приготовления салатов. Органолептические способы определения качества салатов.
- 3. Технология приготовления и ассортимент салатов из рыбы и нерыбных продуктов моря, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
- 4. Технология приготовления и ассортимент салатов из мяса и птицы, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
- 5. Технология приготовления и ассортимент салатов из пасты, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
- 6. Технология приготовления и ассортимент салатов коктейлей, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
- 7. Технология приготовления и ассортимент теплых салатов, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.

- 8. Технология приготовления и ассортимент фруктовых салатов, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
- 9. Классификация, ассортимент, правила приготовления и отпуск бутербродов. Температурный и санитарный режимы, требования к качеству.
- 10. Ассортимент канапе. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе.
- 11. Технология приготовления канапе. Методы сервировки, способы и температура подачи. Варианты оформления канапе. Требования и основные оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе. Требования к качеству готовых канапе.
- 12. Технология приготовления и ассортимент закусок из яиц и сыра. Варианты оформления, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества. Требования к качеству.
- 13. Технология приготовления и ассортимент закусок из мяса. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.
- 14. Технология приготовления и ассортимент закусок из семги. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.
- 15. Технология приготовления и ассортимент закусок из сельди. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.
- 16.Технология приготовления и ассортимент закусок из овощей и грибов. Варианты оформления, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества. Требования к качеству.
- 17. Технология приготовления и ассортимент банкетных закусок. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи банкетных закусок. Требования к качеству.
- 18.Технология приготовления и ассортимент терринов. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи терринов. Требования к качеству.
- 19.Технология приготовления и ассортимент суши и роллов. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи суши и роллов. Требования к качеству.
- 20. Технология приготовления соуса майонез и его производных. Ассортимент вкусовых добавок для соуса майонез и варианты их использования. Методы сервировки, способы и температура подачи соуса. Органолептические способы определения качества соуса.
- 22.Технология приготовления и ассортимент соусов на уксусе. Ассортимент вкусовых добавок и варианты их использования. Методы сервировки, способы и температура подачи соуса. Органолептические способы

- определения качества соусов. Технология приготовления и ассортимент заправок и масляных смесей, варианты их использования.
- 23. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из рыбных гастрономических продуктов. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.
- 24. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из рыбы. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.
- 25. Технология приготовления и ассортимент заливных блюд из рыбы. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения заливных блюд.
- 26. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из фаршированной рыбы. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.
- 27. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из нерыбных продуктов моря. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.
- 28.Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из мяса. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.
- 29.Технология приготовления и ассортимент заливных блюд из мяса. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения заливных блюд.
- 30. Технология приготовления и ассортимент мясных студней. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения студней.
- 31Технология приготовления и ассортимент паштетов. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения паштетов.
- 32. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из птицы. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.

3.1. ПАСПОРТ

Назначение: КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий

потребителей, видов и форм обслуживани подготовки специалистов по специальности СПО **43.02.15. Поварское и кондитерское дело.**

Профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД. 3.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,
	видов и форм обслуживания
ПК. 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК. 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК. 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК. 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК. 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК. 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК. 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК. 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,
	применительно к различным контекстам
ОК. 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК. 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное
	развитие
ОК. 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,
	руководством, клиентами
ОК. 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном
	языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК. 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать
	осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК. 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,
	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК. 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК. 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и
	иностранном языках
ОК. 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3.2 ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Тестовый контроль:

Вариант №1

Выберите один правильный вариант ответа. Возможен только один вариант правильного ответа.

- 1. Это позволяет придать сочность кулинарному изделию, получить необходимый вкусовой и ароматический букет:
- а. маринование
- б. запекание
- в. обёртывание
- г. фаршированные
- 2. Это является иногда заключительным этапом перед использованием холодной закуски, а также предшествует тепловой обработке:
- а. обёртывание
- б. запекание
- в. маринование
- г. фаршированные
- 3. Это наиболее популярные закуски французской кухни, их подают не только как закуску, но и как лёгкое основное блюдо:
- а. рулеты (террины)
- б. салаты
- в. паштеты
- г. муссы
- 4. Этим закускам придаётся форма буханки хлеба. В разрезе они могут иметь форму треугольную, полукруглую и трапециевидную:
- а. рулеты (террины)
- б. карпаччо
- в. паштеты
- г. муссы
- 5. Его называют серым кардиналом кулинарии, готовят из вина, фруктов и ягод. Используют в ресторанной кухне не только для придания остроты, но и для размягчения

тканей мяса:

- а. вино
- б. уксус
- в. горчица
- г. перец
- 6. Бутерброды подразделяются на:
- а. сложные, жидкие, открытые
- б. простые, холодные, сладкие
- в. закусочные, острые, открытые
- г. простые, закрытые, закусочные
- 7. Их требуется больше для холодных блюд, чем для горячих:
- а. соли и перца
- б. сливок и уксуса
- в. вкусовых добавок
- г. яиц и молока
- 8. При правильном подборе и профессиональном использовании оно придаёт сложным холодным блюдам и соусам восхитительный вкус:
- а. вино
- б. сахар
- в. соль
- г. уксус
- 9. К сложным холодным блюдам, из птицы и рыбы лучше подходит:

- а. красное вино
- б. крепленое вино
- в. бренди
- г. белое вино
- 10. Чтобы вкус вина при приготовлении сложных холодных блюд и соусов не был резким, его:
- а. разводят
- б. кипятят
- в. охлаждают
- г. настаивают
- 11. Чтобы у готового блюда не появился металлический вкус, вино кипятят, в посуде:
- а. алюминиевой
- б. чугунной
- в. эмалированной
- г. железной
- 12. Для приготовления этого холодного блюда используют головы и ноги животных:
- а. салат
- б. студень
- в. заливное
- г. паштет
- 13. На его основе готовят холодные соусы: татарский, чесночный, пикантный и другие:
- а. вино
- б. сыр
- в. сметана
- г. майонез
- 14. В сложных холодных блюдах паштеты при выпечке, образующееся пространство между начинкой и тестом заполняют:
- а. сиропом
- б. бульоном
- в. *маслом
- г. желе
- 15. Для фарширования яиц используют:
- а. котлетную массу
- б. сырую рыбу
- в. икру, сыр, грибы, семгу
- г. тушеную капусту
- 16. Пикантные профитроли готовят из теста:
- а. заварного
- б. песочного
- в. бисквитного
- г. слоеного
- 17. Волованы готовят из теста:
- а. бисквитного
- б. песочного
- в. слоёного
- г. заварного
- 18. По каким органолептическим показателям оценивают качество сложных холодных блюд:
- а. внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, вкусу
- б. запаху, внешнему виду, температуре
- в. по способу тепловой обработки, по форме нарезки, консистенции
- г. содержанию жира, калорийности, цвету, вкусу
- 19. Ингредиенты для приготовления желе рыбного:
- а. желатин, майонез, морковь
- б. бульон, молоко, агар-агар
- в. бульон, желатин, специи
- г. крахмал, сметана, специи

- 20. Срок реализации холодных закусок:
- а. 30 минут
- б. 48 часов
- в. 36 часов
- г. 2 часа

Вариант №2

Выберите один правильный вариант ответа. Возможен только один вариант правильного ответа.

- 1. Хлеб для простых бутербродов нарезают ...
- а. Ломтиками толщиной 1 см.
- б. Ломтиками толщиной 2 см.
- в. Пластинами поперек батона толщиной 0,5 см.
- г. Ломтиками толщиной 2,5 см.
- 2. Копченую колбасу нарезают для бутербродов под углом
- a. 90°
- б. 30°
- в. 15°
- г 45°
- 3. Какое филе рыбы используют для блюда «Рыба жареная под маринадом»?
- а. филе с кожей и костью
- б. чистое филе
- в. филе с кожей
- г. целиком
- 4. Канапе относятся к бутербродам
- а. Открытым сложным
- б. Закусочным
- в. Закрытым
- г. все ответы верны
- 5. Масса бутербродов канапе составляет
- а. 15 ... 20 г.
- б. 50 ... 60 г.
- в. 30 ...40 г.
- г. 100г
- 6. После механической кулинарной обработки свежие овощи ополаскивают холодной кипяченой водой для:
- а. охлаждения
- б. обезвреживания
- в. размягчения
- г. все ответы верны
- 7. Салат из белокочанной капусты заправляют
- а. сметаной
- б. заправкой
- в. растительным маслом
- г. майонезом
- 8. К холодным закускам из мяса (мясо, птица отварные) подают гарнир
- а. картофель, морковь, свежие помидоры, огурцы
- б. зеленый горошек консервированный
- в. соленые огурцы, квашенную капусту
- г. салат, свежие помидоры, огурцы
- 9. Заправляют сметаной и соком лимона салат
- а. из белокочанной капусты
- б. «Витаминный»
- в. из свежих помидоров и огурцов
- г. все ответы верны
- 10. Температура подачи салатов из свежих овощей составляет
- a. $10 14^{\circ}$ C
- б. 18 20°С

- в. 25 30°С
- г. 60 -65°C
- 11. Салат картофельный с кальмарами заправляют
- а. салатной заправкой
- б. растительным маслом
- в. майонезом
- г. сметаной
- 12. Для салата мясного картофель и овощи нарезают
- а. ломтиками
- б. кубиками
- в. дольками
- г. соломкой.
- 13. Продукты: курица, картофель отварной, огурцы, капуста цветная отварная, помидоры, сельдерей, спаржа, салат, майонез, крабы входят в салат
- а. «Столичный»
- б. мясной
- в. с птицей
- г. винегрет
- 14. Тепловой обработке подвергают фаршированные овощи и подают как холодную закуску.
- а. помидоры
- б. огурцы
- в. кабачки
- г. капусту
- 15. С какой целью свеклу для винегрета после нарезки заправляют растительным маслом?
- а. для улучшения вкуса
- б. для сохранения витаминов и минеральных веществ
- в. чтобы свекла не окрашивала другие овощи
- г. повысить калорийность
- 16. При оформлении блюда «Рыба жареная под маринадом» жареную рыбу
- а. укладывают на маринад
- б. заливают маринадом
- в. маринад укладывают сбоку
- г. подают отдельно
- 17. При подаче блюдо «Рыба жареная под маринадом» украшают
- а. нашинкованным зеленым луком
- б. рубленой зеленью
- в. маслинами, оливками без косточек
- г. лимоном
- 18. Для приготовления холодных блюд сельдь соленую или маринованную разделывают
- а. на филе с кожей и костями
- б. на филе с кожей
- в. на чистое филе
- г. все ответы верны
- 19. К блюду «Сельдь натуральная» подают
- а. картофель отварной горячий, бочоночками
- б. картофельное пюре
- в. картофель отварной холодный, нарезанный кружочками
- г. картофель запечённый
- 20. Для варки мяса при приготовлении блюда «Мясо отварное холодное с гарниром» используют
- а. лопатку говядины
- б. вырезку
- в. покромку второй категории
- г. корейку свинины

Вариант №3

Выберите один правильный вариант ответа. Возможен только один вариант правильного ответа.

- 1.К гастрономическим товарам относят:
- а) мясо парное;
- б) колбасы;
- в) макаронные изделия;
- г) крупы.
- 2. Чем отличаются сырокопченые колбасы от других видов колбас:
- а) большим содержанием влаги;
- б) упругой консистенцией и большим содержанием влаги;
- в) большим содержанием жира и стойкостью при хранении;
- г) имеют под оболочкой слой шпика.
- 3. Не допускаются к приемке колбасы:
- а) правильной формы;
- б) с чистой сухой поверхностью, без нарушения оболочки;
- в) с рыхлым фаршем или слипами;
- г) шпиком белого цвета.
- 4. Как называются отдельные части говяжьих, бараньих и свиных туш, обработанные посолом и прошедшие термическую обработку:
- а) мясные копчености;
- б) вареные колбасы;
- в) мясные хлебы;
- г) сосиски, сардельки.
- 5. Мясные копчености должны иметь:
- а) чистую, сухую поверхность;
- б) шпик желтого цвета;
- в) влажную поверхность и рыхлую консистенцию;
- г) допускается наличие бахромок по краям изделия и остатки щетины.
- 6. Рыба, подвергнутая посолу и медленному обезвоживанию при температуре 15-25°C в течение 15-30 суток называется:
- а) охлажденная рыба;
- б) копченая рыба;
- в) вяленая рыба;
- г) сушеная рыба.
- 7. Как называются отдельные части высокоценных рыб, обработанные посолом, вялением или холодным копчением:
- а) рыбные пресервы;
- б) рыбные консервы;
- в) балычные изделия;
- г) рыба копченая.
- 8. Дефект вяленой, сушеной, копченой рыбы «рапа» :
- а) налет соли на поверхности рыбы;
- б) запах сырой рыбы в результате недосола;
- в) белый или зеленоватый налет на поверхности рыбы;
- г) светлые непрокопченые пятна на поверхности продукта.
- 9. Какие сыры относят к группе сычужных сыров:
- а) кисломолочные сыры;
- б) плавленые сыры;
- в) мягкие сычужные сыры;
- г) сыры рассольные.
- 10. Сортность сыра определяется органолептические по:
- а) 5 балльной системе;
- б) 100 бальной системе;
- в) 50 бальной системе;
- г) 10 бальной системе.
- 11. К группе рассольных сыров относят:

- а) сыр «Швейцарский», «Советский»;
- б) сыр «Пошехонский;
- в) сыр «Российский»;
- г) сыры «Грузинский», брынза.
- 12. Какая маркировка должна быть на разделочных досках, используемых для приготовления салатов из вареных овощей:
- a) MC, MB;
- б) ОС, РГ;
- в) ОВ, ОС, зелень;
- г) PC.
- 13. Какие приспособления используют для приготовления канапе:
- а) формочки;
- б) выемки;
- в) креманки;
- г) миксер.
- 14. Какой из перечисленных видов оборудования не устанавливается в холодном цехе:
- а) ледогенератор;
- б) холодильный шкаф;
- в) стол производственный;
- г) пароконвектомат.
- 15.В какой посуде готовят жульены:
- а) сковороды;
- б) порционная сковорода;
- в) кокотницы;
- г) баранчики.
- 16.В каком цехе готовят горячие закуски:
- А) холодном;
- Б) горячем;
- В) мучном;
- Г) кондитерском.
- 17. Во всех взбивальных машинах имеется:
- а) червячный редуктор;
- б) планетарный механизм;
- в) цепная передача;
- г) ременная передача.
- 18. Главное правило по технике безопасности при работе на взбивальных машинах:
- а) будь внимателен в работе;
- б) не наклоняйся низко;
- в) надежно закрепи бак и взбиватель;
- г) Правильно одень спецодежду.
- 19. К каким бутербродам относятся «Канапе»:
- а) открытый;
- б) закрытый;
- в) закусочный;
- г) сложный.
- 20. Что входит в «салат-коктейль»:
- а) нарезанные продукты перемешанные, заправлены майонезом;
- б) нарезанные продукты перемешанные, политы майонезом;
- в) нарезанные продукты для салата, заправлены майонезом, уложены слоями;
- г) нарезанные продукты для салата, уложены в креманку слоями не перемешивая, политы майонезом.

Nº	Вариант 1	Вариант 2	Вариант 3
1	Α	Α	Б
2	В	Б	Γ
3	Α	Б	В
4	Α	Б	В
5	Б	Α	В
6	Γ	Б	Б
7	В	В	Α
8	Α	Γ	Γ
9	Γ	Б	Α
10	Б	А	В
11	В	В	В
12	Б	А	Б
13	Γ	А	В
14	В	Α	Б
15	В	В	А
16	Α	Б	В
17	В	А	В
18	Α	Γ	В
19	В	А	Б
20	Α	Α	Γ

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Перечень блюд для проведения практического экзамена:

Салаты из свежих овощей: Салат зеленый

- Салат из свежих огурцов и помидор
- Салат из редиса
- Салат из моркови с орехами и медом
- Салат из свежей капусты
- Салат из квашеной капусты
- салат «Греческий»,
- салата «Цезарь»,
- салат из сыра с яблоком,
- салат из морской капусты,
- салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат
- Салаты из вареных овощей и винегреты.
- Салат «Зимний»
- Салат «Летний»
- Салат картофельный, картофельный с сельдью

- Салат из свеклы, с сыром и чесноком
- Салат из маринованной свеклы с яблоками
- Салат из свеклы с черносливом, орехами и чесноком
- Салат «Степной из разных овощей»

Винегреты.:

- Винегрет овощной
- Винегрет по-домашнему
- Винегрет рыбный
- Винегрет с сельдью или рыбой горячего копчения
- Винегрет с кальмарами или морской капустой
- Винегрет с грибами
- Винегрет мясной
- Винегрет из фруктов и овощей

Салаты из вареных овощей национальных и региональных кухонь

- Салат рыбный в омлете
- Салат «Агидель»
- Салат «Башкортосьтан»
- Салат картофельный с мясом

Салаты из рыбы и морепродуктов.

- Салат с рыбой горячего копчения или морепродуктами
- Салат рыбный с морской капустой
- Салат рыбный деликатесный
- Салат «Любительский»
- Салат из креветок с рисом
- Салат из кальмаров с яблоками

Салаты из мяса и птицы.

- Салат мясной
- Салат «Столичный»
- Салат «Пикантный»
- Салат «Журавинка»
- Салат по-татарски
- Салат «Цезарь с окороком»
- Салат «Цезарь»
- Салат из птицы с орехами

Салаты-коктейли:

- Салат-коктейль овощной
- Салат-коктейль «Пестрый»
- Салат-коктейль «Аппетитный»
- Салат-коктейль яблочно-морковный
- Салат-коктейль сырный
- Салат-коктейль по-швейцарски
- Салат-коктейль с шампиньонами и орехами
- Салат-коктейль «Фантазия»

Закусочные салаты:

- Салат-коктейль рыбный с грибами
- Салат-коктейль мясной
- Салат-коктейль по-польски
- Салат-коктейль из ветчины и сыра
- Салат-коктейль с курицей

- Салат-коктейль из курицы с фруктами
- --Салат-коктейль яичный

Десертные салаты.

- -. Салат-коктейль фруктовый
- Салат-коктейль яблочно-апельсиновый
- Салат-коктейль дынный
- Салат-коктейль из свежих фруктов с орехами
- Салат-коктейль сырный
- Салат-коктейль по-швейцарски
- Салат-коктейль с шампиньонами и орехами
- Салат-коктейль «Фантазия»

Закрытых бутербродов (сандвичи)

- Сложные двух- и трехслойные бутерброды
- Бутербродные тортики
- Калорийные бутерброды
- Паштетные бутерброды
- Сладкие бутерброды

Канапе различного ассортимента

- Корзиночки и тарталетки с различными наполнителями
- Волованы с различными наполнителями

Свекла, тыква маринованная

- Баклажаны тушенные с помидорами
- Рулетики из баклажанов с орехами
- Закуска овощная с чесноком (марийское национальное блюдо)
 - -Икра «Дары осени»
- --Икра грибная
- Грибы заливные
- Закуска «Мухоморчики»
- Помидоры фаршированные икрой из баклажанов
- Помидоры фаршированные, грибами
- Перец, кабачки фаршированные

закусок из яиц:

- Салат яичный
- Яйца под майонезом с гарниром
- Рубленные яйца с маслом и луком
- Яйца с сельдью
- Яйца, фаршированные сельдью и луком
- Яйца с икрой или маслом селедочным
- Яйца, фаршированные креветками
- Закуска из яиц со шпротами

блюда из рыбы, нерыбного водного сырья:

- Сельдь с луком
- Сельдь с гарниром
- Сельдь под шубой
- Сельдь рубленная
- Килька с яйцом и луком

рыбы под маринадом,

- рыбы заливной (порционными кусками),
- рыбные фрикадельки заливные

- студень из рыбы
- --Ассорти рыбное
- Карп фаршированный
- Галантин из рыбы
- Блинчики фаршированные семгой
- Рыба под майонезом заливная
- рыбы под майонезом
- морепродукты под майонезом
- крабы под маринадом

блюд из мяса, птицы:

- мясо (язык, птица, кролик) отварное с гарниром
- мясо (язык, птица, кролик) жареное с гарниром
- филе птицы (дичи) под майонезом
- Мясной хлеб в форме

Студень из говядины или свинины

- Студень из субпродуктов

Язык отварной с овощами

- Рулет из говядины
- Рулет закусочный
- Рулет мясной по-татарски
- Рулет с яйцом
- Рулет из свинины фаршированный
- --Поросенок отварной с хреном
- Заливное из мяса
- Язык заливной или поросенок заливной

Украшения сложных холодных блюд и закусок:

- Украшение из цитрусовых
- Украшения из косточковых и семечковых фруктов
- Украшения из экзотических плодов
- Украшения из яиц
- Украшения из масла сливочного
- Украшения из желе

Модуль3.1 3.2		Разработка технико- технологической карты на блюдо: канапе	Компетенция 3.4
Опи	сание	Рассчитать рецептуру на 2 порции Использовать Сборник рецептур болредприятий общественного питан нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н Хлебпродинформ, 1997. Оформить технико-технологическу согласно требованиям ГОСТа 319 питания. Технологические докумен общественного питания. Общие тр построению и содержанию	люд и кулинарных изделий для ия: Сборник техническихА.Лупея М.: ую карту на готовом бланке 87-2012 Услуги общественного нты на продукцию

	, 1		
Модуль3.1 3.2		Холодная закуска	Компетенция 3.4
Описание		Приготовить 2 порции блюдаИспользуйте обязательный г	
Подача		 Масса блюда – 80г Подаются на тарелке по пять штук - круглое белое плоское блюдо диаметром 32 см Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! 	
Основные		• Используйте ингредиенты с	общего стола
ингредиенты	•	• Используйте ингредиенты и	з списка продуктов
Обязательные ингредиенты	Масло сливочное		
Специальное оборудование	Слайсер, тостер, электроплита		

Модуль3.1 3.2		Разработка технико- технологической карты на блюдо: рудет из птицы	Компетенция 3.6
Описание	•	Рассчитать рецептуру на 2 порци Использовать Сборник рецептур предприятий общественного пит нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Хлебпродинформ, 1997. Оформить технико-технологичес согласно требованиям ГОСТа 31 питания. Технологические докум общественного питания. Общие построению и содержанию	блюд и кулинарных изделий для ания: Сборник технических Н.А.Лупея М.: кую карту на готовом бланке 987-2012 Услуги общественного енты на продукцию
оборудование -(обще общ.		алькулятор борник рецептур блюд и кулина ственного питания: Сборник техн ред. Н.А.Лупея М.: Хлебпродино	ических нормативов. Ч. 2 / Под форм, 1997.
Модуль3.1 3.2		Холодная закуска	Компетенция 3.4

Описание	 Приготовить 2 порции блюда: рудет из птицы Используйте обязательный продукт 1 соус на выбор
Подача	 Масса блюда – 100г/30г 2 порции блюда подаются на круглых белых плоских тарелках диаметром 32 см, соус отдельно в соуснике Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	 Используйте ингредиенты с общего стола Используйте ингредиенты из списка продуктов
Обязательные ингредиенты	Яйцо куриное
Специальное оборудование	Электроплита, жарочный шкаф,пароконвектомат

Модуль 3.1 3.2		Разработка технико- технологической карты на блюдо: паштет из	Компетенция 3.6
		печени	
Описание Специальное оборудование	-С обще	Рассчитать рецептуру на 2 порции Использовать Сборник рецептур б предприятий общественного питан нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н Хлебпродинформ, 1997. Оформить технико-технологическ согласно требованиям ГОСТа 319 питания. Технологические докуме общественного питания. Общие трественного и содержанию борник рецептур блюд и кулинар ственного питания: Сборник техниред. Н.А.Лупея М.: Хлебпродинфоред. Н.А.Лупея М.: Хлебпродинфоред.	люд и кулинарных изделий для ния: Сборник технических I.А.Лупея М.: ую карту на готовом бланке 187-2012 Услуги общественного нты на продукцию ребования к оформлению, ных изделий для предприятий неских нормативов. Ч. 2 / Под
Модуль 3.1 3.2		Холодная закуска Компетенция 3.6	
Описание	,	Приготовить 2 порции блюда: пИспользуйте обязательный пр	

Подача	 Масса блюда – 100г 2 порции блюда подаются на круглых белых плоских тарелках диаметром 32 см Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	 Используйте ингредиенты с общего стола Используйте ингредиенты из списка продуктов
Обязательные ингредиенты	Печень говяжья
Специальное оборудование	Электромясорубка, электроплита

Модуль3.1 3.2		Разработка технико- технологической карты на блюдо: суфле(мусс) из рыбы	Компетенция 3.5
Описание		Рассчитать рецептуру на 2 порции блюда: суфле(мусс) из рыбы Использовать Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея М.: Хлебпродинформ, 1997. Оформить технико-технологическую карту на готовом бланке согласно требованиям ГОСТа 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию	
оборудование -C		алькулятор борник рецептур блюд и кулинар ственного питания: Сборник техни ред. Н.А.Лупея М.: Хлебпродинф	ческих нормативов. Ч. 2 / Под
Модуль3.1 3.2		Холодная закуска	Компетенция 3.5
Подача		 Приготовить 2 порции блюда: Используйте обязательный пр 1 соус на выбор 	
		 Масса блюда – 100г/30г 2 порции блюда подаются на к тарелках диаметром 32 см ,со Использование при подаче дополнительных аксессуар инвентаря на тарелках НЕ ДО 	ус отдельно в соуснике несъедобных компонентов, ов и вспомогательного

Основные ингредиенты	 Используйте ингредиенты с общего стола Используйте ингредиенты из списка продуктов
Обязательные ингредиенты	Сливки 20%жирности
Специальное оборудование	Электромясорубка, блендер, электроплита

		-	
Модуль3.1 3.2		Разработка технико- технологической карты на блюдо: рыба заливная	Компетенция 3.5
		Рассчитать рецептуру на 2 порции блюда: рыба заливная Использовать Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея М.: Хлебпродинформ, 1997. Оформить технико-технологическую карту на готовом бланке согласно требованиям ГОСТа 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию алькулятор блюд и кулинарных изделий для предприятий	
		ственного питания: Сборник техни ред. Н.А.Лупея М.: Хлебпродинф	
Модуль3.1 3.2		Холодная закуска	Компетенция 3.5
Описание	•	 Приготовить 2 порции блюда: р Используйте обязательный пр 1 соус на выбор Минимум 1 гарнир на выбор 	
Подача		 Масса блюда – 200/50/25 2 порции блюда подаются на круглых белых плоских тарелках диаметром 32 см ,соус отдельно в соуснике Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! 	
Основные ингредиенты	,	Используйте ингредиенты с общего столаИспользуйте ингредиенты из списка продуктов	
Обязательные ингредиенты		Лимон	

Специальное	электроплита
оборудование	

Модуль3.1 3.2		Разработка технико- технологической карты на блюдо: мясо заливно	
Описание		Рассчитать рецептуру на 2 порции блюда: мясо заливное Использовать Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея М.: Хлебпродинформ, 1997. Оформить технико-технологическую карту на готовом бланке согласно требованиям ГОСТа 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию	
Специальное оборудование	оборудование -C общес		арных изделий для предприятий ических нормативов. Ч. 2 / Под форм, 1997.
Модуль3.1 3.2		Холодная закуска	Компетенция 3.4
Описание	•	 Приготовить 2 порции блюда Используйте обязательный в 1 соус на выбор Минимум 1 гарнир на выбор 	
Подача		 Масса блюда – 200/50/25 2 порции блюда подаются на тарелках диаметром 32 см ,с Использование при подача дополнительных аксессуа инвентаря на тарелках НЕ Д 	соус отдельно в соуснике е несъедобных компонентов, аров и вспомогательного
Основные ингредиенты		Используйте ингредиенты с общего столаИспользуйте ингредиенты из списка продуктов	
Обязательные ингредиенты		Яйцо куриное	
Специальное оборудование	Специальное		

Модуль3.1 3.2		Разработка технико- технологической карть на блюдо: мясо заливн	
Описание		Рассчитать рецептуру на 2 порции блюда: мясо заливное Использовать Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея М.: Хлебпродинформ, 1997. Оформить технико-технологическую карту на готовом бланке согласно требованиям ГОСТа 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию	
Специальное оборудование	-С общес	алькулятор борник рецептур блюд и кулина	арных изделий для предприятий ических нормативов. Ч. 2 / Под форм, 1997.
Модуль3.1 3.2		Холодная закуска	Компетенция 3.4
Описание	•	 Приготовить 2 порции блюда Используйте обязательный и 1 соус на выбор Минимум 1 гарнир на выбор 	
Подача		 Масса блюда – 200/50/25 2 порции блюда подаются на тарелках диаметром 32 см , см. Использование при подач дополнительных аксессуинвентаря на тарелках НЕ Д 	соус отдельно в соуснике е несъедобных компонентов, аров и вспомогательного
Основные ингредиенты	•	Используйте ингредиенты с общего столаИспользуйте ингредиенты из списка продуктов	
Обязательные ингредиенты		Яйцо куриное	
Специальное оборудование		электроплита	

Модуль3.1 3.2	Разработка технико-	Компетенция 3.4
	технологической карты	
	на блюдо: закуска	
	«Уральский рулет»	

Специальное оборудование	 Рассчитать рецептуру на 2 порции блюда: «Уральский рулет» Использовать Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея М.: Хлебпродинформ, 1997. Оформить технико-технологическую карту на готовом бланке согласно требованиям ГОСТа 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию - Калькулятор		
	оощ. ред. п.л.сэтупел.	тформ, 1997.	
Модуль3.1 3.2	Холодная закуска	Компетенция 3.4	
Описание	 Приготовить 2 порции блюда: «Уральский рулет» Используйте обязательный продукт Минимум 1 гарнир на выбор 		
Подача	 Масса блюда – 105/50 2 порции блюда подаются на круглых белых плоских тарелках диаметром 32 см Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! 		
Основные ингредиенты	 Используйте ингредиенты с общего стола Используйте ингредиенты из списка продуктов 		
Обязательные ингредиенты	Яйцо куриное		
Специальное оборудование	Электроплита, жарочный шкаф,пароконвектомат		

Модуль3.1 3.2	Разработка технико- технологической карты на блюдо: корнетики с муссом ветчинным	Компетенция 3.4	
Описание	ветчинным Использовать Сборник рецептур предприятий общественного пита нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Хлебпродинформ, 1997. Оформить технико-технологичес	• Использовать Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея М.:	

		питания. Технологические доку общественного питания. Общие построению и содержанию	1 2
Специальное оборудование	- Калькулятор -Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея М.: Хлебпродинформ, 1997.		
Модуль3.1 3.2		Холодная закуска	Компетенция 3.4
Описание	 Приготовить 2 порции блюда: корнетики с муссом ветчинным Используйте обязательный продукт 		
Подача	 Масса блюда – 165 2 порции блюда подаются на круглых белых плоских тарелках диаметром 32 см Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! 		
Основные ингредиенты	 Используйте ингредиенты с общего стола Используйте ингредиенты из списка продуктов 		
Обязательные ингредиенты	Сливки 20%жирности		
Специальное оборудование		Блендер	

Модуль3.1 3.2	Разработка технико- технологической карты на блюдо: бутербродный торт	Компетенция 3.7	
Описание	тортИспользовать Сборник рецептур блюд и	Использовать Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических	
	 нормативов. Ч. 27 под оощ. ред. н.А.луг Хлебпродинформ, 1997. Оформить технико-технологическую кар согласно требованиям ГОСТа 31987-201 питания. Технологические документы на общественного питания. Общие требован построению и содержанию 	ту на готовом бланке 2 Услуги общественного продукцию	

Специальное оборудование	- Калькулятор - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея М.: Хлебпродинформ, 1997.		
Модуль3.1 3.2	Модуль3.1 3.2		Компетенция 3.7
Описание		 Приготовить 2 порции блюда Используйте обязательный з 	5 1 1
Подача		 Масса блюда – 100 2 порции блюда подаются на тарелках диаметром 32 см Использование при подач дополнительных аксессу инвентаря на тарелках НЕ Д 	не несъедобных компонентов, разров и вспомогательного
Основные ингредиенты	 Используйте ингредиенты с общего стола Используйте ингредиенты из списка продуктов 		
Обязательные ингредиенты	Творожный сыр		
Специальное оборудование		Блендер	

Модуль3.1 3.2		Разработка технико-	Компетенция
		технологической карты	3.3,3.4
		на блюдо: волованы с	
		салатом мясным	
Описание	•	Рассчитать рецептуру на 2 порциимясным Использовать Сборник рецептур опредприятий общественного пита нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. В Хлебпродинформ, 1997. Оформить технико-технологическ согласно требованиям ГОСТа 319 питания. Технологические докуме общественного питания. Общие т	блюд и кулинарных изделий для ния: Сборник технических Н.А.Лупея М.: сую карту на готовом бланке 987-2012 Услуги общественного енты на продукцию
Специальное	- K	построению и содержанию	
оборудование	-С обще	борник рецептур блюд и кулинар ственного питания: Сборник техни ред. Н.А.Лупея М.: Хлебпродинф	ческих нормативов. Ч. 2 / Под
Модуль3.1 3.2		Холодная закуска	Компетенция 3.3,3.4

Описание	 Приготовить 2 порции блюда: волованы с салатом мясным Используйте обязательный продукт
Подача	 Масса блюда – 80 2 порции блюда подаются на круглых белых плоских тарелках диаметром 32 см Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	 Используйте ингредиенты с общего стола Используйте ингредиенты из списка продуктов
Обязательные ингредиенты	Огурцы свежие
Специальное оборудование	Электроплита

Модуль3.1 3.2		Разработка технико-	Компетенция
		технологической карты	3.3,3.4
		на блюдо: тарталетки с	
		салатом столичным	
Описание	•	Рассчитать рецептуру на 2 порции столичным	блюда: тарталетки с салатом
	•	Использовать Сборник рецептур б предприятий общественного питан нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н Хлебпродинформ, 1997.	ния: Сборник технических
	•	Оформить технико-технологическ согласно требованиям ГОСТа 319	
		питания. Технологические докуме	нты на продукцию
		общественного питания. Общие тр	ребования к оформлению,
		построению и содержанию	
Специальное		алькулятор	
оборудование	общес	борник рецептур блюд и кулинар ственного питания: Сборник технич ред. Н.А.Лупея М.: Хлебпродинфо	неских нормативов. Ч. 2 / Под
Модуль3.1 3.2		Холодная закуска	Компетенция 3.3,3.4
Описание		 Приготовить 2 порции блюда: т столичным Используйте обязательный пр 	•

Подача	 Масса блюда – 100 2 порции блюда подаются на круглых белых плоских тарелках диаметром 32 см Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	 Используйте ингредиенты с общего стола Используйте ингредиенты из списка продуктов
Обязательные ингредиенты	Куриное филе
Специальное оборудование	Электроплита

Модуль3.1 3.2		Разработка технико- технологической карты на блюдо: салат «Цезарь»	Компетенция 3.3
Описание	•	Рассчитать рецептуру на 2 порции Использовать Сборник рецептур б предприятий общественного питан нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н Хлебпродинформ, 1997. Оформить технико-технологическ согласно требованиям ГОСТа 319 питания. Технологические докуме общественного питания. Общие тр построению и содержанию	люд и кулинарных изделий для ния: Сборник технических І.А.Лупея М.: ую карту на готовом бланке 187-2012 Услуги общественного нты на продукцию
Специальное оборудование	-С общес	алькулятор борник рецептур блюд и кулинар ственного питания: Сборник технич ред. Н.А.Лупея М.: Хлебпродинфо	неских нормативов. Ч. 2 / Под
Модуль3.1 3.2		Холодная закуска	Компетенция 3.3
Описание		Приготовить 2 порции блюда: обязательный пр	
Подача		 Масса блюда – 150 2 порции блюда подаются на кр тарелках диаметром 32 см Использование при подаче дополнительных аксессуар инвентаря на тарелках НЕ ДО 	несъедобных компонентов, ов и вспомогательного

Основные ингредиенты	 Используйте ингредиенты с общего стола Используйте ингредиенты из списка продуктов
Обязательные ингредиенты	Куриное филе
Специальное оборудование	Электроплита

Модуль3.1 3.2		Разработка технико- технологической карты на блюдо: яичный рулет	Компетенция 3.7
Описание Специальное оборудование	-С общес	Рассчитать рецептуру на 2 порции Использовать Сборник рецептур об предприятий общественного пита нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. На Хлебпродинформ, 1997. Оформить технико-технологическ согласно требованиям ГОСТа 319 питания. Технологические докуме общественного питания. Общие т построению и содержанию алькулятор борник рецептур блюд и кулинар ственного питания: Сборник техни ред. Н.А.Лупея М.: Хлебпродинф	блюд и кулинарных изделий для ния: Сборник технических Н.А.Лупея М.: кую карту на готовом бланке 987-2012 Услуги общественного енты на продукцию ребования к оформлению, оных изделий для предприятий ческих нормативов. Ч. 2 / Под
Модуль3.1 3.2		Холодная закуска	Компетенция 3.7
Описание		Приготовить 2 порции блюда:Используйте обязательный пр	1 0
Подача		 Масса блюда – 100 2 порции блюда подаются на к тарелках диаметром 32 см Использование при подаче дополнительных аксессуар инвентаря на тарелках НЕ ДС 	несъедобных компонентов, ров и вспомогательного
Основные ингредиенты		Используйте ингредиенты с оИспользуйте ингредиенты из	
Обязательные ингредиенты		Рыба консервированная	
Специальное оборудование		Электроплита	

Модуль3.1 3.2		Разработка технико- технологической карты на блюдо: рыба жарена под маринадом	Компетенция 3.5 я
Специальное оборудование	-С общес	Рассчитать рецептуру на 2 порции блюда: рыба жареная подмаринадом Использовать Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея М.: Хлебпродинформ, 1997. Оформить технико-технологическую карту на готовом бланке согласно требованиям ГОСТа 31987-2012 Услуги общественног питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию борник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятию ственного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Подред. Н.А.Лупея М.: Хлебпродинформ, 1997.	
Модуль3.1 3.2		Холодная закуска	Компетенция 3.5
Описание		Приготовить 2 порции блюда:Используйте обязательный	
Подача		 Масса блюда – 160 2 порции блюда подаются на на тарелках диаметром 32 см Использование при подаче дополнительных аксессуа инвентаря на тарелках НЕ ДО 	несъедобных компонентов, ров и вспомогательного
Основные ингредиенты		Используйте ингредиенты с оИспользуйте ингредиенты из	
Обязательные ингредиенты		Томатное пюре	
Специальное оборудование		Электроплита	

Модуль3.1 3.2	Разработка технико-	Компетенция 3.5
	технологической карты	
	на блюдо: Рыба	
	фаршированная	

Описание Специальное оборудование	 Рассчитать рецептуру на 2 порции блюда: рыба фаршированная Использовать Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея М.: Хлебпродинформ, 1997. Оформить технико-технологическую карту на готовом бланке согласно требованиям ГОСТа 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию - Калькулятор - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея М.: Хлебпродинформ, 1997. 		
Модуль3.1 3.2		Холодная закуска	Компетенция 3.5
Описание		Приготовить 2 порции блюдаИспользуйте обязательный	
Подача	,	 Масса блюда – 150 2 порции блюда подаются на тарелках диаметром 32 см Использование при подач дополнительных аксессу инвентаря на тарелках НЕ Д 	е несъедобных компонентов, аров и вспомогательного
Основные ингредиенты		Используйте ингредиенты сИспользуйте ингредиенты и	
Обязательные ингредиенты		СЛИВКИ	
Специальное оборудование		Электроплита	

Модуль3.1 3.2	Разработка технико-	Компетенция 3.4
	технологической карты	
	на блюдо: овощной	
	винегрет в авторском	
	исполнении	

Специальное	 Рассчитать рецептуру на 2 порции блюда овощной винегрет в авторском исполнении Использовать Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея М.: Хлебпродинформ, 1997. Оформить технико-технологическую карту на готовом бланке согласно требованиям ГОСТа 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию - Калькулятор 	
оборудование	-Сборник рецептур блюд и кулина общественного питания: Сборник технобщ. ред. Н.А.Лупея М.: Хлебпродин	нических нормативов. Ч. 2 / Под
Модуль3.1 3.2 Холодная закуска Компетенция		Компетенция 3.4
Описание	 Приготовить 2 порции блюда авторском исполнении рыба Используйте обязательный 	а фаршированная
 Масса блюда – 150 2 порции блюда подаются на круглых белых г тарелках диаметром 32 см Использование при подаче несъедобных дополнительных аксессуаров и всп инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ! 		е несъедобных компонентов, аров и вспомогательного
Основные ингредиенты	Используйте ингредиенты сИспользуйте ингредиенты и	
Обязательные ингредиенты	Огуцы соленые	
Специальное оборудование		

Модуль 3.1 3.2	Разработка технико-	Компетенция 3.4
	технологической карты	
	на блюдо Фуршетные	
	закуски	
Описание Приг	отовить фуршетные мини заку	ски 10 штук
	ер «на два укуса»	
Закус	ска должна содержать обязатель	ьный продукт

Подача	Подаются на тарелке по пять штук - круглое белое плоское блюдо диаметром 32 см в соответствии с нижеприведённой схемой		
	Использование при подаче дополнительных аксессуаров, несъедобных элементов и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!		
Основные	• Используйте ингредиенты с общего стола		
ингредиенты	• Используйте ингредиенты из списка продуктов		
Обязательные ингредиенты	Обязательный продукт – творожный сыр		
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертным советом, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке.		

ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ

Составляется в соответствии с заданием и включает:

- комплект технологического, торгового и холодильного оборудования;
- комплект инвентаря, инструмента, посуды и расходных материалов.

Комплект технологического, торгового и холодильного оборудования (на семь рабочих мест)

- 1. Стол производственный минимальным размером 1200′600′860 мм 7 шт.
- 2. Электрическая плита с инфракрасным нагревом верхнего расположения (количество конфорок 2 шт.) 7 шт.
- 3. Электрофритюрница (малогабаритная) 7 шт.
- 4. Охлаждаемый стол 7 шт.
- 5. Весы настольные 4 шт.
- 6. Посудомоечная машина с комплектом моечных ванн 2 шт.
- 7. Технологическая тележка (3-ярусная) тшт.
- 8. Холодильный шкаф 2 шт.
- 9. Пароконвектомат (с семью гастроемкостями) 4 шт.

Комплект инвентаря, инструмента и посуды

- 1. Комплект гастрономических досок 7 шт
- 2. Разделочная доска 7 шт.
- 3. Сковорода (26 см) 7 шт.
- 4. Сотейник (0,75 л) 7 шт.
- Кастрюля (1–2 л)
 шт.
- Шумовка 7 шт.

- 7. Венчик (24 см) 7 шт.
- 8. Лопатка поварская антипригарная (28 см) 7 шт.
- 9. Деревянная лопатка (28 см) 7 шт.
- 10. Контейнер для пищевых продуктов и полуфабрикатов (гастроемкости) шт.

7

- 11. Сито (21 см) 3 шт.
- 12. Нож нержавеющий (поварская тройка) 7 компл.
- 13. Тяпка металлическая (плоская) 3 шт.
- 14. Миска нержавеющая (0,5-1,0 л) 7 шт.
- 15. Прибор столовый (нож, вилка, ложка) 7 шт.
- 16. Прибор закусочный (нож, вилка) 7 шт.
- 17. Менажница металлическая 7 шт.
- 18. Тарелка столовая мелкая (24–32 см) 7 шт.
- 19. Тарелка закусочная (20–23 см) 7 шт.
- 20. Овальное или круглое блюдо 7 шт.
- 21. Блюдо многопорционное круглое фарфоровое на 1–3 порции (30–50 см) 7 шт.
- 22. Салатник 7 шт.

Расходный материал

1. Перчатки одноразовые	21 шт.
2. Полотенце одноразовое	3 рулона
3. Мешок для пищевых отходов	7 шт.
4. Мешок для мусора	7 шт.
5. Салфетки бумажные	1 пачка
	(200 шт.)
6. Шпажки	14 шт.
7. Моющее средство (500 г)	2 флакона

3.3ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА 3.3.1. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Рекомендации по проведению оценки

- 1. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменующихся, оцениваемыми компетенциями и показателями оценки (вид профессиональной деятельности освоен/не освоен).
- 2. Ознакомьтесь с оборудованием и материалами для каждого задания.
- 3. Ознакомьтесь с дополнительной литературой для экзаменатора (учебная, нормативная и т.п): Приложение №2
- 4. Создайте доброжелательную обстановку, но не вмешивайтесь в ход выполнения задания.

Характеристика критериев оценок

Показат	Критерий оценки	Описание критерия	Оценка	или
ель			допустимое	
			количество	
			нарушений*	
	Персональная гигиена – Спец.одежда	Передник или фартук – любого цвета при	Допустимое	
Tbl	соответствие требованиям и чистота.	работе, белый при подаче.	количество	
еработы		Брюки – тёмные.	нарушений – 2.	
ble p		Головной убор – белый поварской		
BH 5		колпак.		
ате		Обувь–закрытые мокасины или		
ьек		сандалии, сабо.		
Объективн				

Персональная гигиена — Руки (в том числе работа с перчатками).	Сервировку и порционирование блюд необходимо обязательно осуществлять с использованием одноразовых перчаток для каждого вида блюд. Так же перчатки необходимо использовать при обработке красящего продукта (свекла, выжимать сок из зелени и т.д.) и с ярко выраженным запахом (обработка рыбы).	количество нарушений — 2.
Персональная гигиена – Снятие пробы пальцами.	Считается ошибкой.	Допустимое количество

			нарушений – 2.
Персональная гигиена привычки.	– плохие	Например: вытирать руки о фартук или ручник, вытирать лоб рукой, поправлять волосы и т.д.	Допустимое количество нарушений – 3.
Гигиена рабочего места	– Чистый пол.	Во время работы пол должен быть чистым. Если во время работы пол пришёл в состояние, которое могло бы угрожать безопасности участника, то волонтер должен привести пол в порядок.	количество

Гигиена рабочего места –	При хранении пищевых продуктов в	Допустимое
холодильник – чистота и порядок.	холодильных камерах должны	количество
	соблюдаться правила товарного	нарушений – 2.
	соседства. Необходимо соблюдать	
	условия хранения сырья и	
	полуфабрикатов.	
Гигиена рабочего места – рабочие	Не должно быть загруженности рабочей	Допустимое
поверхности – чистота и порядок.	поверхности инвентарем, сырьем,	количество
	мусором, поверхности должны быть	нарушений – 2.
	чистыми перед началом каждой	
	операции.	
Расточительность.	Под этим критерием понимается	Допустимое
	неэкономное расходование сырья	количество
	(большое количество отходов,	нарушений - 2
	нецелесообразная обработка сырья и	
	т.д.).	
Брак.	Брак – полуфабрикат или продукт, по	Допустимое

	своим качествам не отвечающий требованиям (пригорела крупа при варке, сгорели пассерованные овощи и т.д.), использование которого в дальнейшем не допустимо.	о нарушени
Правильное использование цветных разделочных досок.	Сырые мясные продукты	Допустимое количество нарушений – 2.
	Сырая рыба и морепродукты	
	Сырая птица	
	Свежие овощи, фрукты и зелень	
	Готовые продукты и полуфабрикаты высокой степени готовности промышленного	

производства

		Готовые продукты и полуфабрикаты высокой степени готовности, приготовленные на месте	
Раздельное использование	У каждого участника	на рабочем месте	Допустимое
контейнеров для мусора.	должно быть	установлено	количество
	два		нарушений
	контейнера (раздель	ьно для пищевых и	-1 .
	непищевых отходов)		

Температура подачи.	Температура подачи должна	Если соответствует
	соответствовать требованиям	заданию, то
	конкурсного задания для каждого	выставляется
	модуля, предварительно экспертам	заявленная
		оценка
	_	,
	необходимо принять решение в каком	если допущены
	месте тарелки проводить измерение	отклонения, то

			температуры	. При	отсутствии	выставл	іяется О
			температуры	подачи в	задании, то по	баллов.	
			данному	критерию	выставляется		
			максимальнь	ый балл.			
	Использование	обязательных	Необходимо	использова	эть продукты из	Если	соответствует

	_	1
ингредиентов.	списка продуктов, а также продукты,	заданию, то
	заявленные как обязательные в задании.	выставляется
		заявленная
		оценка,
		если допущены
		отклонения, то
		выставляется 0
		баллов.
Правильность подачи (соответствие	В данном критерии	Если соответствует
заданию).	необходимо соблюдать	заданию, то
	соответствие.	выставляется
		заявленная
		оценка, если
		допущены
		отклонения, то
		выставляется 0
		баллов.

Соответствие массы блюда.	Соответствие	массы	блюда	должно	Если сс	оответству	ует
	соответствоват	ъ			заданию,		то
			тре	бования	выставляе	ется	
	м конкурсног	о задан	ия для	каждого	заявленна	Я	
	модуля.				01	ценка, ес <i>л</i>	ЛИ
						допуще	зны
					отклонени	4Я,	то
					выставляе	ется	0
					баллов.		

			Чистота тарелки (отсутствие брызг,	Необходимо	убедится	В	идеальной	Если со	ответствует
			разводов и отпечатков пальцев).	чистоте т	арелки,	на	которой	заданию,	то
				представлено	блюдо.			выставляет	ся
								заявленная	1
								оц	енка, если
									допущены
								отклонения	я, то
								выставляет	гся О
								баллов.	
4	e :	c	Кулинарные навыки.	Приготовлени	1е и оформл	ение	2.	Оценка осн	ювывается
Субъек	усти ИВНЫе	Ka:	Навыки работы с продуктом.	Техника,	Ведение		процесса,	на лично	M
ح	ĵΞ	UU		Соответствую	щие продук	ту те	хнологии.		

	Организационные навыки.	Планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, двойной контроль.	мнении эксперта, относительно правильности организации и
			выполнения тех или иных производственных операций.
Субъектив ные показател и презентац		Характеристика, отражающая общее зрительное впечатление или совокупность видимых параметров готового блюда и включающая в себя такие показатели как цвет, сочетание, баланс, композиция, форма, объём, и др.	При слепой дегустации сначала эксперты оценивают первые два показателя

Акцент на оформлении, цветовой гамме позволяет фокусировать декоре внимание на достоинствах блюда, подчеркивая идеальную степень его готовности, аромат, вкусовые характеристики еще задолго до момента Презентация: стиль и креативность. дегустации.Презентация блюд должна быть простотой и неперегруженной, избегая ненужной вычурности. При оценке оформления блюд необходимо учитывать современные тенденции.

Вкус — общая гармония вкуса и аромата.	Эксперт оценивает данную характеристику, основываясь на своём понимании и восприятии. Для того, чтобы оценить на достаточно высоком уровне, необходимо постоянно тренироваться и сравнивать свои оценки с оценками опытных экспертов.	
Консистенция каждого компонента блюда.	Эта характеристика относится не только к органолептическим свойствам в чистом виде, но по ней можно сделать вывод и о владении участником технологии и о достаточности кулинарной обработки.	При определени и органолептических свойств, сначала оценивается этот показатель, а затем

			общая гармония вкуса
			и аромата.
		Эксперт оценивает данную	
		характеристику, основываясь на своём	
Вкус каждого	компонента в	понимании и восприятии. Для того,	
отдельности.		чтобы оценить на достаточно высоком	
отдельности.		уровне, необходимо постоянно	
		тренироваться и сравнивать свои оценки	
		с оценками опытных экспертов	

Выполнение задания:

- обращение в ходе задания к информационным источникам;
- рациональное распределение времени на выполнение задания (обязательно наличие следующих этапов выполнения задания: ознакомление с заданием и планирование работы; получение информации; подготовка продукта; рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта перед сдачей).

Код и наименование Критерии оценки профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля ПК 3.1. Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сыры регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопас Организовывать подготовку рабочих оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного и мест, оборудования, выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассорт сырья, материалов рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфаб для приготовления точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов треб холодных блюд, соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; кулинарных соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной изделий, закусок в температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, с соответствии c соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудовани инструкциями И весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охран регламентами правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты ПК 3.2. Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реа. Осуществлять кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: приготовление, непродолжительное продуктов; хранение холодных соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; соусов, заправок с оптимальность процесса приготовления салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных учетом

потребностей различных категорий потребителей, видов форм И обслуживания

ПК 3.3.

Осуществлять приготовление, творческое оформление И подготовку К реализации салатов сложного ассортимента c **V**4етом потребностей различных категорий потребителей, видов И форм обслуживания

адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, пр

- времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептур
- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудован
- соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенно
- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов пригото реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного а
- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требовани
- корректное использование цветных разделочных досок;
- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;
- соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (с выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (с чистота на рабочем месте и в холодильнике);
- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов
- соответствие времени выполнения работ нормативам;
- соответствие массы салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требо
- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, в
- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу
- соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, за соответствие температуры подачи виду блюда;
- аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чисто тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)
 - соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;

ПК 3.4.

Осуществлять приготовление, творческое оформление И подготовку К реализации канапе, закусок холодных сложного c ассортимента учетом потребностей различных категорий потребителей, видов И форм обслуживания

ПК 3.5.

Осуществлять приготовление, творческое оформление И подготовку реализации холодных блюд из нерыбного рыбы, водного сырья сложного ассортимента cучетом потребностей различных категорий потребителей, видов И форм обслуживания

ПК 3.6.

Осуществлять приготовление, творческое оформление И подготовку реализации холодных блюд из домашней мяса, птицы, дичи сложного ассортимента c учетом потребностей различных категорий потребителей, видов И форм обслуживания

- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление:
- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента с отсутствие вкусовых противоречий;
- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре
- эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вын

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур

- актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду
 оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, кра
- оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, кр безопасности продукции;

холодных блюд,	• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;
кулинарных	• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;
изделий, закусок, в	• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термическо
том числе	• оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соотв
авторских,	продуктов;
брендовых,	 точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формации.
региональных с	
учетом	— точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие ме
потребностей	готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отх
различных	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
категорий потребителей, видов	 правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;
и форм	 оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продук
и форм обслуживания	 демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулина
ООСЛУЖИВания	проведении мастер-класса для представления результатов разработки
ОК 01	 точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;
Выбирать способы	 адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;
решения задач	 оптимальность определения этапов решения задачи;
профессиональной	 адекватность определения потребности в информации;
деятельности,	 адельатность определения потреоности в информации, эффективность поиска;
применительно к	эффективность поиска,адекватность определения источников нужных ресурсов;
различным	адекватность определения источников нужных ресурсов,разработка детального плана действий;
контекстам.	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,
	— правильность оценки рисков на каждом шагу;
	— точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, п
OTC 03	улучшению плана
ОК. 02	— оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необход
Осуществлять	 адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;
поиск, анализ и	 точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;
интерпретацию информации,	 адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельност
информации, необходимой для	
выполнения задач	
профессиональной	
деятельности	
ОК.03	 актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;
Планировать и	 точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
реализовывать	— почность, адекватность применений современной научной профессиональной терминелести.
собственное	
профессиональное и	
личностное	
развитие	
ОК 04	 эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;
Работать в	 оптимальность планирования профессиональной деятельность
коллективе и	
команде,	
эффективно	
взаимодействовать с	
коллегами,	
руководством,	
клиентами	
ОК. 05	 грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике н
Осуществлять	– толерантность поведения в рабочем коллективе
устную и	The state of the s
письменную	
коммуникацию на	
государственном	
языке с учетом	
особенностей	
социального и	
культурного	
контекста	
ОК 06	 понимание значимости своей профессии
	·

Проявлять	
гражданско-	
патриотическую	
позицию,	
демонстрировать	
осознанное	
поведение на основе	
традиционных	
общечеловеческих	
ценностей	
ОК 07	 точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятел
Содействовать	 эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
сохранению	
окружающей среды,	
ресурсосбережению,	
эффективно	
действовать в	
чрезвычайных	
ситуациях	
ОК. 09	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализац
Использовать	
информационные	
технологии в	
профессиональной	
деятельности	
ОК 10	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профес
Пользоваться	 адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;
профессиональной	– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);
документацией на	 правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональны
государственном и	
иностранном языках	

ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ

Объективные критерии оценивания работы участника:

- - соответствие форменной одежды требованиям Чемпионата;
- - соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
- - соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;
- рациональное использование продуктов, в том числе при предварительном заказе;
- - правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- - правильное использование раздельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы)

Субъективные критерии оценивания работы участника:

- организационные навыки планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, контроль за ведением процесса;
- - владение кулинарными техниками;
- - владение технологиями

Объективные критерии оценивания результата работы участника:

- - время подачи;
- - температура подачи;
- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;
- корректная масса или размер блюда;
- - чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков)
- - правильность нарезки продуктов

Субъективные критерии оценивания результата работы участника:

- визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция)
- - стиль и креативность подачи, соответствие современным тенденциям;
- - сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда;
- - консистенция каждого компонента блюда в отдельности;
- - вкус каждого компонента блюда в отдельности.

Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции «Поварское дело» (WorldSkills Standards Specifications,

WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации Раздел WSSS 1 Организация и управление работой.

Специалист должен знать и понимать:

□ Все нормативные документы индустрии;

	Схему	организации	И	структуру	гостинично-ресторанного
бизнеса:					

□ Важность эффективной командной работы;

□ Принципы использования технологического оборудования, производственного

инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации;

□ Роль повара в разработке меню и блюд в интересах коммерческой
деятельности;
□ Принцип непрерывного профессионального роста, включая
информированность об
актуальных гастрономических тенденциях;
□ Принципы разработки сбалансированного меню различного
назначения в
соответствии с установленными ограничениями и бюджетом.
Специалист должен уметь:
□ Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства,
обладая
стрессоустойчивостью;
□ Планировать работу в течение дня для себя и других работников
производства.
□ Координировать действия при решении задач;
□ Расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие
задачи;
□ Оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие
технологии;
□ Эффективно выполнять соответствующие функции по всем зонам
производства;
□ Рассчитывать время и трудовые ресурсы;
□ Выявлять конфликты, решать их, находить решения совместно с
коллективом;
□ Соблюдать принципы энергосбережения при работе с
оборудованием;
□ Использовать в работе все виды технологического оборудования,
производственного инвентаря с соблюдением техники безопасности;
□ Использовать нормативно-технологическую документацию при
составлении меню
и реализации его позиций;
□ Оперативно и гибко реагировать на непредвиденные
обстоятельства;
75
□ Вносить изменения в формы и методы работы с учетом
обстоятельств и эффективно
выполнять свою роль в коллективе;
□ Вносить предложения по усовершенствованию методов работы;
□ Создавать актуальные рецептуры блюд с применением новейших
тенденций, и
готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых
технологий;
□ Демонстрировать понимание свойств ингредиентов, при создании
авторских блюд;
□ Рационально использовать продукты и расходные материалы:

□ Объективно оценивать личные и профессиональные возможности
при решении
производственных задач;
□ Самостоятельно определять цели и достигать их;
□ Демонстрировать личную заинтересованность в
профессиональном росте,
ответственность за собственное непрерывное профессиональное
развитие.
2 Навыки коммуникации и работы с клиентами.
Специалист должен знать и понимать:
□ Характеристики различных способов, методов и стилей подачи
блюд, особенности
их применения;
□ Способы приготовления блюд в зависимости от типа
обслуживания;
□ Важность меню как средства информации и инструмента продаж;
□ Законодательные ограничения в отношении рекламы продукции и
презентации
блюд согласно меню;
□ Важность внешнего вида при появлении на публике и общении с
гостями;
□ Важность эффективного обмена информацией в коллективе, с
заказчиками и
подрядчиками.
Специалист должен уметь:
Специалист должен уметь: □ Следить за соблюдением правил личной гигиены; □ Выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем; □ Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям
Специалист должен уметь: □ Следить за соблюдением правил личной гигиены; □ Выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем; □ Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания;
Специалист должен уметь: □ Следить за соблюдением правил личной гигиены; □ Выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем; □ Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль
Специалист должен уметь: □ Следить за соблюдением правил личной гигиены; □ Выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем; □ Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания; □ Консультировать менеджеров, коллег и клиентов по вопросам приготовления блюд;
Специалист должен уметь: □ Следить за соблюдением правил личной гигиены; □ Выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем; □ Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания; □ Консультировать менеджеров, коллег и клиентов по вопросам приготовления блюд; □ Предлагать решения и обсуждать вопросы с целью разрешения
Специалист должен уметь: Следить за соблюдением правил личной гигиены; Выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем; Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания; Консультировать менеджеров, коллег и клиентов по вопросам приготовления блюд; Предлагать решения и обсуждать вопросы с целью разрешения задач или
Специалист должен уметь: □ Следить за соблюдением правил личной гигиены; □ Выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем; □ Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания; □ Консультировать менеджеров, коллег и клиентов по вопросам приготовления блюд; □ Предлагать решения и обсуждать вопросы с целью разрешения
Специалист должен уметь: Следить за соблюдением правил личной гигиены; Выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем; Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания; Консультировать менеджеров, коллег и клиентов по вопросам приготовления блюд; Предлагать решения и обсуждать вопросы с целью разрешения задач или нахождения взаимовыгодных решений;
Специалист должен уметь: Следить за соблюдением правил личной гигиены; Выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем; Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания; Консультировать менеджеров, коллег и клиентов по вопросам приготовления блюд; Предлагать решения и обсуждать вопросы с целью разрешения задач или нахождения взаимовыгодных решений; Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны
Специалист должен уметь: Следить за соблюдением правил личной гигиены; Выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем; Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания; Консультировать менеджеров, коллег и клиентов по вопросам приготовления блюд; Предлагать решения и обсуждать вопросы с целью разрешения задач или нахождения взаимовыгодных решений; З Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья,
Специалист должен уметь: Следить за соблюдением правил личной гигиены; Выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем; Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания; Консультировать менеджеров, коллег и клиентов по вопросам приготовления блюд; Предлагать решения и обсуждать вопросы с целью разрешения задач или нахождения взаимовыгодных решений; З Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда.
Специалист должен уметь: Следить за соблюдением правил личной гигиены; Выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем; Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания; Консультировать менеджеров, коллег и клиентов по вопросам приготовления блюд; Предлагать решения и обсуждать вопросы с целью разрешения задач или нахождения взаимовыгодных решений; З Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда. Специалист должен знать и понимать:
Специалист должен уметь: □ Следить за соблюдением правил личной гигиены; □ Выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем; □ Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания; □ Консультировать менеджеров, коллег и клиентов по вопросам приготовления блюд; □ Предлагать решения и обсуждать вопросы с целью разрешения задач или нахождения взаимовыгодных решений; □ З Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда. Специалист должен знать и понимать: □ Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки,
Специалист должен уметь: Следить за соблюдением правил личной гигиены; Выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем; Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания; Консультировать менеджеров, коллег и клиентов по вопросам приготовления блюд; Предлагать решения и обсуждать вопросы с целью разрешения задач или нахождения взаимовыгодных решений; З Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда. Специалист должен знать и понимать: Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения и подготовки
Специалист должен уметь: Следить за соблюдением правил личной гигиены; Выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем; Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания; Консультировать менеджеров, коллег и клиентов по вопросам приготовления блюд; Предлагать решения и обсуждать вопросы с целью разрешения задач или нахождения взаимовыгодных решений; З Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда. Специалист должен знать и понимать: Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения и подготовки сырья, приготовления и подачи блюд;
Специалист должен уметь: Следить за соблюдением правил личной гигиены; Выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем; Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания; Консультировать менеджеров, коллег и клиентов по вопросам приготовления блюд; Предлагать решения и обсуждать вопросы с целью разрешения задач или нахождения взаимовыгодных решений; З Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда. Специалист должен знать и понимать: Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения и подготовки

эксплуатации технологического оборудования в предприятии
питания;
□ Причины порчи пищи;
□ Показатели качества и безопасности пищевых продуктов.
Специалист должен уметь:
□ Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов,
регулирующих
хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР);
□ Хранить все товары с соблюдением требований безопасности и
гигиены;
□ Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с
правилами санитарии и
гигиены;
□ Применять внутренний бизнес-концепт НАССР;
□ Использовать производственные инструменты и приспособления в
соответствии с
инструкциями;
76
эксплуатации технологического оборудования.
4 Знания об ингредиентах и меню.
Специалист должен знать и понимать:
□ Рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством;
□ Свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления
блюд;
□ Сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость;
□ Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и
типа предприятия
питания;
□ Пищевую ценность ингредиентов;
□ Физические и диетологические характеристики различных
способов
приготовления пищи;
□ Законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов;
□ Виды и стили составления меню;
□ Баланс при составления меню;
□ Вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением
ингредиентов;
•
Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости,
традиций на рацион и
способы кулинарной обработки.
Специалист должен уметь:
Предлагать рекомендации по закупке ингредиентов и
оборудования;

□ Определять стандарты качества продуктов в соответствии с меню,
бюджетом и
обстоятельствами;
□ Понимать и использовать маркировку ингредиентов;
□ Применять диетологические принципы в соответствии с
ожиданиями и
требованиями гостей;
□ Определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и
свежести
органолептическим способом;
Выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам;
□ Подбирать продукты для фирменных блюд;
□ Составлять меню для различных событий и ситуаций;
□ Составлять меню с учетом индивидуальных особенностей
здоровья гостя;
□ Составлять меню для различных мероприятий с учетом желаний
гостя.
5 Подготовка ингредиентов.
Специалист должен знать и понимать:
□ Существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное
использование;
□ Строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное
назначение всех
частей мяса, птицы, дичи;
□ Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке;
□ Кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые
для
приготовления блюд;
□ Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы
их
приготовления;
□ Части рыбы, используемые в кулинарии;
□ Методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой
обработке;
□ Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов,
используемые в
кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке;
□ Виды нарезки овощей и их кулинарное назначение;
□ Способы приготовления основных бульонов и их применение;
□ Виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки
ингредиентов;
77
□ Технику безопасности, правила эксплуатации при использовании
оборудования и
инвентаря.

Специалист должен уметь:
□ Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты;
□Демонстрировать навыки владения ножом и распространенными
методами нарезки;
□ Подготавливать и разделывать различные виды мяса, птицы и
дичи;
□ Производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы
и дичи,
подготавливать его для дальнейшей обработки;
□ Нарезать порционные полуфабрикаты из мяса;
□ Подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке,
филировать;
□ Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей
обработки;
□ Готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки,
элементы декора;
□ Производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню;
□ Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в
полном объеме;
Применять неиспользованные элементы подготовленных
ингредиентов в других
целях;
□ Осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению
хлебобулочных,
кондитерских изделий и десертов;
6 Применение различных методов тепловой обработки.
Специалист должен знать и понимать:
□ Существующие методы тепловой обработки и их применение к
различным
ингредиентам в зависимости от меню;
□ Влияние тепловой обработки на ингредиенты;
Виды соусов и правила их приготовления;
Виды супов и правила их приготовления;
□ Классические гарниры и дополнения к основным блюдам.
Специалист должен уметь:
•
Выбирать соответствующее технологическое оборудование в
зависимости от
метода обработки продукта;
□ Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента
и блюда;
 □ Применять все методы тепловой обработки; □ Учути потражения обработки сущем.
□ Учитывать сроки обработки сырья;
□ Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки
двух и более

продуктов одновременно;
□ Учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой
обработке;
□ Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов
приготовления и
оформления;
□ Подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и
уровня
предприятия питания;
□ Следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и
рассчитывать
нужное количество ингредиентов;
□ Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата;
□ Изготавливать широкий диапазон блюд, включая:
- Супы и соусы;
- Закуски горячие и холодные;
- Салаты и холодные блюда;
- Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных;
- Блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи;
- Овощные и вегетарианские блюда;
78
- Фирменные и национальные блюда;
- Блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий;
- Хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты.
□ Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для
получения
оригинального результата;
□ Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по
рецептурам;
□ Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных
приемов пищи
(завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин);
□ Применять современные технологии и методы приготовления
пищи.
7 Изготовление и презентация блюд.
Специалист должен знать и понимать:
□ Важность презентации блюд как части комплексного впечатления;
□ Виды блюд и тарелок используемые для сервировки, другой
посуды и
оборудования используемых для презентации;
□ Тенденции в презентации блюд;
□ Стили предприятий общественного питания и их влияние на
презентацию блюд;
□ Классические гарниры и украшения для традиционных блюд;
□ Важность контроля выхода порций в предприятии питания.

специалист должен уметь.
□ Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда
для получения
требуемого выхода;
□ Очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам;
□ Изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты;
□ Представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и
самообслуживания;
□ Готовить классические гарниры и использовать их для авторской
презентации
блюд;
□ Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда
в соответствии
с методом обслуживания;
□ Профессионально дегустировать блюда, применять приправы,
травы и специи;
□ Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания
более ярких
положительных впечатлений у гостя;
□ Использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д.;
□ Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для
подачи, придающих
продукции привлекательный внешний вид;
□ Изготавливать различные виды макаронных изделий.
8 Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет,
учет.
Специалист должен знать и понимать:
□ Сезонность и колебание цен на ингредиенты;
□ Рыночные принципы торговли;
□ Существующих местных, государственных и международных
поставщиков;
□ Общие условия оплаты и доставки;
□ Процесс заказа продуктов и оборудования;
□ Факторы, влияющие на стоимость блюд;
□ Методы калькуляции цены на блюда;
□ Важность экономии при приготовлении блюд;
□ Важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты
окружающей
среды от выделений углекислого газа;
□ Системы автоматизированного управления производством:
программы по
разработке рецептур, меню, организации процессов реализации,
банкетные системы и
т.д.;
79

□ Доступные решения для хранения продуктов.
Специалист должен уметь:
□ Выбирать поставщиков на основании качества, предоставляемых
услуг, цены;
□ Составлять заказы на день;
□ Составлять заказы на ингредиенты и расходные материалы в
гочном соответствии
с потребностями предприятия;
□ Выбирать поставщиков, обеспечивающих оптимальные цены,
сопутствующие
услуги и качество продуктов;
□ Заполнять и размещать он-лайн заказы на поставку;
□ Осуществлять прием продуктов, проверять их качество,
документацию на
соответствие;
□ Хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые
продукты и продукты,
не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к
гемпературе и условиям
хранения;
□ Отчитываться за потери при хранении;
□ Рассчитывать затраты на хранение;
□ Составлять заказы в соответствии с пропускной способностью
склада;
□ Вести документацию по заказам, контролю за пищевыми
продуктами и запасами с
применением ИТ;
□ Определять себестоимость и цены реализации блюд для
достижения требуемой
прибыли по кухни, а также корректировать текущую практику
изготовления

продукции и контроля порций в соответствии с нормой прибыли.

3.3.2 Требования к дифференцированному зачету по учебной и (или) производственной практике

Практика студентов является составной частью основной образовательной программы СПО и представляет собой одну из форм организации учебного процесса, заключающуюся в профессионально-практической подготовке студентов на базах практики. Предметом оценки по производственной практике является приобретение практического опыта, а также освоение общих и профессиональных компетенций.

Студент при прохождении практики обязан:

– полностью выполнять задания, предусмотренные общей программой практики и конкретным индивидуальным заданием;

- подчинятся действующим на предприятии, в учреждении, организации правилам внутреннего трудового распорядка;
- изучить и строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии;
- нести ответственность за выполняемую работу и ее результаты наравне со штатными работниками;
- представить своевременно руководителю практики дневникотчет о выполнении всех заданий и сдать дифференцированный зачет по практики.

Контроль и оценка по учебной и производственной практике проводится на основе утвержденного документационного обеспечения практики: приказ, договор с предприятием, содержание производственной практик, сопроводительная и отчетная документация по практике, аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) составленного и завизированного руководителем практики от техникума и руководителем практики от предприятия (базы практики). В характеристике отражаются виды работ, выполненные обучающимся во время практики, их объем, качество выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации (техникума), на базе которой проходила практика.

Дифференцированный зачет по производственной практике выставляется на основе защиты студентами отчетов перед специальной комиссией с участием руководителя производственной практикой. К защите отчета допускается студент, полностью выполнивший программу практики.

Студенту, не выполнившему программу практики, в ведомости выставляется «не аттестован». Если программа практики не выполнена без уважительных причин, студент считается неуспевающим. Студент, не выполнивший программу практики по уважительной причине, направляется на практику вторично в свободное от учебы время.

Если результаты защиты отчета признаны неудовлетворительными, комиссия принимает решение о возможности повторной защиты. Отчет по практике может защищаться на комиссии не более трех раз.

Студент, не выполнивший программу практики без уважительных причин или получивший неудовлетворительную оценку, считается имеющим академическую задолженность.

Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

4.Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

4.1Печатные издания:

- 1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-Ф3].
- 2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
- 3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- 4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- 5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- 6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия Введ. 2016 01 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 7. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.— III, 12 с.
- 8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Введ. 2015 01 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 11 с.
- 9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 01 01. М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
- 10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Введ. 2015 01 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 10 с.
- 11. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- 12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show art=2758.
- 13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]:

постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

- 14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. Режим доступа:
- 15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- 16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
 - 17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
- 18. Сборник технических нормативов Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2015. 544c.
- 19. Сборник технических нормативов Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013.-808с.
- 20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука М.: Хлебпродинформ, 1996. 615 с.
- 21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
- 22. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. 1-е изд. М.: Издательский центр «Академия», 2013. 416 с.
- 23. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. 3-е изд., стер. М. : Издательский центр «Академия», 2015. 192 с
- 24. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. 13-е изд. М. : Издательский центр «Академия», 2016. 320 с
- 25. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. М.: Альфа, 2015. 416 с.

- 26. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. 1-е изд. М. : Издательский центр «Академия», 2016. 240 с
- 27. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. 5-е изд., стер. М. : Издательский центр «Академия», 2016. 352 с.
- 28. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. М.: Ресторанные ведомости, 2013. 512 с.
- 29. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 373 с.
- 30. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. 4-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2016. 192 с.
- 31. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. 1-е изд. М.: Издательский центр «Академия», 2017. 208 с.
- 32. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. 13-е изд., стер. М. : Издательский центр «Академия», 2015. 432 с

4.2Электронные издания:

- 1. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=
- 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/

4.3Дополнительные источники:

- 1. Габа Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учебник для студ. сред. проф. обр. / Н.Д. Габа. М.: Издательский центр «Академия», 2017.
- 2.Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. М.: Русайнс, 2017.

3.Потапова И.И. Холодные блюда и закуски. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА

Общие требования безопасности

- 1. Условия допуска обучающегося к самостоятельной работе и выполнению соответствующей работы.
- 1.1 При приступлении к выполнению практической работы и во время работы с обучающимся проводятся инструктажи по безопасности труда: вводный, первичный на рабочем месте, повторный, внеплановый.

Вводный инструктаж проводится вначале практического задания со всеми обучающимися. Потом проводится первичный инструктаж на рабочем месте.

- 1.2 Внеплановый инструктаж проводится: при введении в действие новых или переработанных правил, инструкций, а так же изменения к ним; при изменении технологического процесса, замене или модернизации оборудования, приспособлений и инструмента, исходного сырья, материалов и других факторов, влияющих на безопасность труда; при нарушении обучающимся требований безопасности труда.
- 1.3 Инструктаж на рабочем месте завершается проверкой знаний. Получение инструктажа по безопасности труда обучающийся подтверждает своей подписью в журнале о прохождении инструктажа.
- 1.5 В соответствии с требованиями органов здравоохранения обучающиеся проходят медицинские осмотры (предварительные и периодические), лабораторные и функциональные исследования, делают профилактические прививки.

2. Соблюдение правил внутреннего распорядка.

- 2.1 Обучающийся обязан соблюдать действующие в Учебном кулинарном цехе правила внутреннего распорядка и графики, которыми предусматривается: время начала и окончания занятия, перерывы для отдыха и питания, чередование звеньев и другие вопросы использования учебного времени.
 - 3. Опасные и вредные производственные факторы, воздействующие на обучающегося.

3.1 Физические факторы:- движущиеся машины и механизмы, подвижные части торгово-технологического оборудования, перемещаемые продукты, Действие фактора – возможно травмирование обучающегося;повышенная запыленность воздуха рабочей зоны. Действия фактора – в легкие, на слизистые оболочки, кожные покровы пыль растительного и животного происхождения, синтетические моющие средства и т.п. могут вызвать аллергические заболевания органов зрения и дыхания, покровов И Т.Д.повышенная температура поверхностей кожных оборудования, изделий. Действие фактора – контакт с горячей (свыше 45 град. С) поверхностью может вызвать ожоги незащищенных участков тела;пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, товаров. Действия фактора – может служить причиной сосудистых заболеваний, особенно пальцев рук.- повышенная температура воздуха рабочей зоны. Действие фактора – способствует нарушению обменных процессов в организме;- пониженная температура воздуха рабочей зоны. Действие фактора – способствует возникновению различных острых и хронических простудных заболеваний;- повышенный уровень шума на рабочем месте. Действие фактора – способствует снижению остроты слуха, нарушению функционального состояния сердечно-сосудистой и нервной систем;-Действие повышенный уровень вибрации. фактора затрудняется теплообмен организма человека с окружающей средой;- повышенная влажность воздуха. Действие фактора – затрудняется теплообмен организма человека с окружающей средой;- пониженная влажность воздуха. Действие фактора – вызывает неприятное ощущение сухости слизистых оболочек дыхательных путей, затрудняет дыхание; - повышенная подвижность воздуха. Действие фактора – вызывает потерю организмом тепла и может быть причиной простудных заболеваний;- пониженная подвижность воздуха. Действие фактора – повышенное содержание в воздухе пыли, токсичных выделений и запахов химических веществ и т.п. вызывает повышенную утомляемость обучающихся, головокружение, аллергические заболевания; повышенное значение напряжения в электрической сети, замыкание которой может пройти через тело человека. Действие фактора – несоблюдение правил по электробезопасности может вызвать местные поражения организма человека электрическим током (ожоги, механические повреждения и т.п.) или электрический удар.- Повышенный уровень статического электричества. Действие фактора – разряды накопленного статического электричества могут привести к травмированию обучающегося вследствие рефлекторного движения вблизи не огражденных движущихся частей оборудования, заболевания нервной системы и другим, взрывов;причиной воспламенения горючих веществ, пожаров Повышенный уровень электромагнитных излучений. Действие фактора – энергия ВЧ, УВЧ, СВЧ диапазонов может вызвать нарушения в сердечнососудистой, эндокринной системах, изменение нервной системы и другие заболевания;- Отсутствие или недостаток естественного света. Действие фактора – может привести к световому голоданию организма человека.-

Недостаточная освещенность рабочей зоны. Действие фактора – возникает зрительное утомление, боль в глазах, общая вялость, которые приводят к снижению внимания повышению травматизма;-Пониженная И контрастность. Действие фактора – может привести к перенапряжению зрительных анализаторов; Прямая и отраженная блесткость. Действие фактора – находящиеся в поле зрения открытые лампы (прямаяблесткость) приводят быстрому утомлению зрения. Отраженная блесткость, создаваемая рабочими поверхностями, обладающими большим коэффициентом зеркального отражения ПО направлению глазу обучающегося, вызывает ослепленность и ведет к увеличению утомления зрения, появлению головной боли, ощущению рези в глазах и т.д.-Повышенный уровень инфракрасной радиации. Действие фактора – может привести к заболеваниям органов зрения и изменениям состояния центральной нервной системы;- острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях инвентаря, оборудования, инструмента, товаров и тары. Действие фактора – возможны ранения, мелкие повреждения рук и других незащищенных частей тела.

- 3.2 Химические факторы: акролеин, аммиак, оксид углерода, формальдегид и другие вредные вещества в воздухе рабочей зоны. Действие фактора – раздражение верхних дыхательных путей, воспаление слизистых оболочек глаз, отравление организма и другие заболевания; - свинец и его соединения. фактора –проникновение в организм человека дыхательные пути и кожу вызывает острые и хронические отравления;смазочные масла. Действие фактора – при частом попадании масел на открытые участки тела, при длительной работе в одежде пропитанной маслом, могут возникнуть острые и хронические заболевания кожи. Вдыхание масляных паров вызывает отравление.- кислоты. Действие фактора – при попадание кислоты на кожу образуются дерматиты и ожоги. Пары серной кислоты разъедают зубы и нарушают физиологические функции едкие шелочи. Действие фактора – щелочь прижигающим образом (на коже образуется струп). При длительной работе и не соблюдении правил охраны труда могут образовываться дерматиты, размягчение и отторжение рогового слоя, трещины и сухость кожи.дезинфицирующие, моющие и другие средства. Действие фактора – возможны аллергические и другие заболевания.
- 3.3 Психологические факторы:- физические перегрузки (работа «стоя», подъем и переноска тяжестей. Действие фактора возможны заболевания опорно-двигательного аппарата, опущение внутренних органов, сосудистые и другие заболевания;- нервно-психические перегрузки. Перенапряжение анализаторов. Действие фактора возникает утомление, приводящее к снижению внимания;- монотонность труда. Действие фактора приводит к повышению утомляемости, снижению внимания, и, как следствие, к возможности травмирования обучающегося;- эмоциональные перегрузки. Действие фактора возможны заболевания сердечно-сосудистой системы.

4. Обеспечение обучающегося специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты.

4.1 При выполнении практических работ в учебном кулинарном цехе производимых в особо температурных условиях или связанных с загрязнением, обучающийся должен иметь специальную одежду, специальную обувь и другие средства индивидуальной защиты.

5. Требования по обеспечению пожаро – и взрывобезопасности.

- 5.1 Перед началом работы получить противопожарный инструктаж, а в учебном кулинарном цехе и на рабочих местах с повышенной пожароопасностью пройти пожарно-технический минимум.
- 5.2 Пользоваться исправными выключателями, розетками, вилками, патронами и другой электроарматурой. Не оставлять без присмотра включенное оборудование и электроприборы, отключать электрическое освещение (кроме аварийного) по окончании работы.
 - 5.3 Соблюдать действующие правила пожарной безопасности.

6. Уведомление администрации колледжа о случаях травмирования обучающегося и неисправности оборудования, приспособлений и инструмента.

- 6.1 О каждом несчастном случае в учебном кулинарном цехе пострадавший или очевидец должен немедленно сообщить непосредственному руководителю.
- 6.2 При обнаружении неисправности используемого оборудования, инвентаря, приспособлений и инструмента обучающийся, преподаватель должны сообщить об этом непосредственному руководителю и до ее устранения к работе не приступать.

7. Оказание первой (доврачебной) медицинской помощи.

7.1 Должны быть специально выделены и обучены лица из числа работников колледжа для оказания пострадавшим при несчастных случаях первой (до врачебной) медицинской помощи: временная остановка кровотечения, перевязка раны, иммобилизация перелома (неподвижная повязка), оживляющие мероприятия (искусственное дыхание, массаж сердца), освобождение потерпевшего от источника поражения и переноска его в безопасное место.

8. Правила личной гигиены, которые должен знать и соблюдать обучающийся при выполнении работы.

- 8.1 Приходить в учебный кулинарный цех в чистой одежде и обуви, оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в гардеробной (специально отведенном месте). Постоянно следить за чистотой тела, рук, волос.
- 8.2 Мыть руки с мылом после посещения туалета, соприкосновения с загрязненными предметами и по окончании работы.
- 8.3 Обучающийся обязан:- использовать санитарную одежду по назначению, не хранить в ее карманах предметы личного туалета, сигареты и другие посторонние предметы;- снимать санитарную одежду при выходе из

учебного кулинарного цеха на территорию и перед посещением туалета; при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов, сообщать об этом непосредственному руководителю и обращаться в медицинское учреждение для лечения; сообщать о всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье.

9.Ответственность обучающихся за нарушение требований инструкций.

9.1 За нарушение (не выполнение) требований нормативных актов по охране труда обучающийся отстраняется от выполнения задания. Руководитель обучающегося привлекается к дисциплинарной, материальной и уголовной ответственности в соответствии с законодательством РФ.

10. Требования безопасности перед началом работы.

- 10.1 Надеть исправную чистую специальную (санитарную) одежду, специальную (санитарную обувь) и другие средства индивидуальной защиты. Волосы подобрать под головной убор.
- 10.2 Одежда должна быть застегнута на все пуговицы (завязана) и не иметь свисающих концов. Не допускается закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах бьющиеся и острые предметы.
- 10.3 Проверить оснащенность рабочего места необходимыми для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.
- 10.4 При выполнении новых видов работ, изменении условий труда и т.п. получить инструктаж по безопасности труда и соответствующие исправные средства индивидуальной защиты.
- 10.5 При эксплуатации оборудования, работающего от электрической сети, на рабочем месте должен находится плакат: «Не включать».
- 10.6 Подготовить рабочее место для безопасной работы:- обеспечить наличие свободных проходов;- проверить устойчивость производственного стола, Т.П.надежно установить передвижное (переносное) оборудование и инвентарь (на подставке, рабочем столе, передвижной тележке и т.п.);- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, товаров, инструменты, приспособления, материалы в соответствии с частотой использования И расходования;проверить внешним осмотром достаточность освещения рабочей зоны, рабочей поверхности, отсутствие слепящего действия света, состояние полов и отсутствие открытых не огражденных трапов, люков, колодцев;- проверить внешним осмотром отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки, наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между корпусом машины, электродвигателем и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления (зануления);- проверить наличие ограждений движущихся механизмов, нагреваемых поверхностей и надежность их крепления;отсутствие посторонних предметов внутри проверить применяемого оборудования, наличие приборов безопасности, регулирования и автоматики, убедится в том, что сроки клеймения приборов, даты освидетельствования и т.п. не просрочены;- проверить исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента:

- 10.7Рабочая поверхность производственного стола должна быть ровной, без выбоин, трещин, плотно прилегающей к основе стола, с тщательной пропайкой швов металлических листов;
- 10.8Поверхность разделочных досок, ручки совков, лопаток, щеток и т.п должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусенец;
- 10.9Рукоятки ножей должны быть прочными, не скользкими и удобными для захвата, иметь необходимый упор для пальцев руки, не деформироваться от воздействия горячей воды;
 - 10.10Полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин.
- 10.11 Оборудование, приборы, аппараты, работающие от электрической сети, включать (выключать) сухими руками.
- 10.12 Зав.лабораторией должен выполнять требования производственной санитарии (своевременно включать и выключать местное освещение, вентиляцию, регулировать отопление и т.п.).

11. Требования безопасности во время работы.

- 11.1 Применять необходимые для безопасной работы исправные приспособления, инструмент, специальную одежду, специальную обувь и другие средства индивидуальной защиты.
- 11.2 Использовать инструмент, приспособления, материалы, средства индивидуальной защиты только для тех работ, для которых они предназначены.
- 11.3 Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по безопасности труда и к которой допущен непосредственным руководителем (лицом, ответственным за безопасное ведение работ).
- 11.4 Соблюдать правила передвижения в помещении и на территории, пользоваться установленными проходами.
- 11.5 Содержать рабочее место в чистоте, своевременно удалять с пола рассыпанные (разлитые) продукты и другие предметы.
- 11.6 Быть внимательным к выполнению своих прямых обязанностей, не отвлекаться и не отвлекать других.
- 11.7 Следить за достаточной освещенностью рабочего места, исправностью и чистотой светильников. Помнить, что установка и очистка светильников, смена перегоревших электроламп и ремонт электрических сетей должны производится электротехническим персоналом.
- 11.8 Обучающемуся не разрешается:- загромождать рабочее место, проходы и т.п.;- прикасаться к открытым и не огражденным токоведущим частям оборудования, контактам электрорубильника, а так же к оголенным и плохо изолированным проводам.
- 11.9 Поднимать и перемещать тяжести в ручную следует с соблюдением установленных норм: Для женщин массой не более 10кг. Для мужчин Постоянно в течение рабочей смены массой не более 30 кг.
- 11.10 Для вскрытия консервных банок пользоваться предназначенным для этого инструментов.
 - 11.11 При вспарывании мешков лезвие ножа держать следует от себя.

- 11.12 Во время работы с ножом не допускается:- производить резкие движения;- нарезать продукты на весу;- пользоваться ножами, имеющими непрочно закрепленные полотна, рукоятки или затупившиеся лезвия;- проверять остроту лезвия рукой;- оставлять нож при перерывах в работе в обрабатываемом сырье;- опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других работников.
 - 11.13 При ручной нарезке и шинковке продуктов соблюдать осторожность.
- 11.14 Ставить посуду с кулинарной продукцией только на устойчивые подставки.
- 11.15 Использовать при отпуске блюд специальный инструмент (лопатки, вилки, разливательные ложки и т.д.).
- 11.16Соблюдать установленную концентрацию моющих и дезинфицирующих растворов;- не допускать распыления дезинфицирующих веществ и их растворов на кожу;- не превышать температуру моющих растворов и горячей воды (при непосредственном контакте с ними) выше 50 град. С
- 11.17 Во время работы с использованием различных видов оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплутационной документации изготовителей оборудования.

12. Требования безопасности в аварийных ситуациях.

- 12.1 При возникновении поломок оборудования, угрожающих аварией на рабочем месте, необходимо прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, газа, воды и т.п. Доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (лицу, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.
- 12.2 В аварийной обстановке следует оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившимся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварии.
- 12.3 Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего мечта пролитыми жирами или проспанными порошкообразными веществами, работу следует прекратить до удаления загрязняющих веществ.
- 12.5 В случае появления воспламенения не тушить огонь водой, следует применять пенный или углекислотный огнетушитель. Огонь засыпать песком, землей или накрыть брезентом или другой плотной тканью.
- 12.6 В случае возгорания жира не заливать его водой. Необходимо прекратить его нагрев и накрыть для прекращения доступа воздуха.
- 12.7 При травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) медицинская помощь. Действия по оказанию этой помощи осуществляют специально обученные лица или очевидцы несчастного случая в соответствии с правилами оказания первой помощи.

13. Требования безопасности по окончании работы.

- 13.1 Отключить использованное тепловое и механическое оборудование от электрической сети. Закрыть вентили (краны) на трубопроводах, подводящих к остановленному оборудованию газ, пар, воду и т.п.
- 13.2 Произвести очистку использованного оборудования после его отключения от электрической сети, а теплового после полного остывания.
- 13.3 Использованные инвентарь, приспособления и инструмент очистить от загрязнения с помощью щетки, ершей и т.п.
- 13.4 После работы с пищевыми продуктами произвести мойку и санитарную обработку оборудования, инвентаря, приспособлений и инструмента в соответствии с гигиеническими требованиями, санитарными правилами и нормами.
- 13.5 Переносное оборудование, инвентарь, приспособления и инструмент переместить в установленные места хранения.
- 13.6 Пищевые отходы собрать в специально промаркированную тару (ведра, бачки с крышками), которую поместить в охлаждаемые камеры или в другие специально выделенные для этой цели помещения.
- 13.7 Мойку и санитарную обработку инвентаря, приспособлений и инструмента производить в специально отведенных для этих целей местах.
- 13.8 Оставшиеся моющие и дезинфицирующие средства в промаркированной посуде убрать в специально установленные места хранения.
- 13.9 Привести в порядок рабочее место. Не производить уборку мусора непосредственно руками, пользоваться для этого щеткой, совком и другими приспособлениями. Собранный мусор вынести в установленное место.
- 13.10 Выключить местное освещение, вентиляцию.