

Приложение 2.3.2
к ООП ППКРС по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Хорский агропромышленный техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора КГБ ПОУ ХАТ
_____ Суходол Г.Г.
«17» июня 2022 г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных
изделий, закусок разнообразного ассортимента

Профиль подготовки: естественно- научный
Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер
Форма обучения: очная

Программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569, и ПООП разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, (зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28 февраля 2022)

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Хорский агропромышленный техникум»

Разработчик: Пукита С.В., преподаватель КГБ ПОУ ХАТ

Программа профессионального модуля рассмотрена и согласована на заседании ПЦК «Сфера питания»

Протокол № 9 от «16» мая 2022 г.

Председатель _____ Новак Ю.А.

ГБ ПОУ ХАТ

Хабаровский край, р-он им. Лазо, п. Хор

ул. Менделеева 13

индекс: 682922

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
5. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

Перечень общих компетенций

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 общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
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

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	ПО1 - подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; ПО2 - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПО3 - упаковки, складирования неиспользованных продуктов; ПО4 - оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ПО5 - ведения расчетов с потребителями.
Уметь	У1 - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; У2 - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; У3 - своевременно оформлять заявку на склад; У4 - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У5 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У6 - оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
Знать	З1 - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); З2 - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; З3 - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; З4 - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; З5 - правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Личностные результаты реализации программы воспитания

Личностные результаты реализации программы воспитания (описатели)	Код
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на	ЛР 2

условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела</i>	ЛР 13
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела</i> с учетом специфики субъекта Российской Федерации	ЛР 14

1.2 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего 810 часов

Из них на освоение МДК 02.01 – 36 часов

МДК 02.02 – 126 часов

в том числе самостоятельная работа 17 часов

практики, в том числе учебная – 360 часов,

производственная – 288 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессио нальных и общих компетенц ий	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарны й объем нагрузки, час.	В т. ч. в форме практ. подгото вки	Объем образовательной программы, час				Самостоятельн ая работа
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
				Обучение по МДК, час.		Практики		
				Всего	в т.ч.	Учебная	Производствен ная	
ЛР и ПЗ								
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 2.1, ОК 01-07, 09,10	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	36	16	33	16	-	-	3
ПК 2.2, ОК 01-07,09,10	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	24	6	22	6	-	-	2
ПК 2.3, ОК 01-07,09,10	Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	10	2	8	2	-	-	2
ПК 2.4, ОК 01-07,09,10	Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	24	10	22	10	-	-	2
ПК 2.5, ОК 01-07, 09,10	Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	12	6	10	6	-	-	2
ПК 2.6, ОК 01-07, 09,10	Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	20	10	18	10	-	-	2
ПК 2.7, 2.8 ОК 01-07, 09,10	Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	36	12	32	12	-	-	4
ПК 2.1-2.8	Учебная и производственная практика	648	534	-	-	360	288	-
	Всего:	810	612	145	62	360	288	17

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		36	
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		36	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4	ПК 2.1, ОК 01-07, 09,10
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов,отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации	4	ПК 2.1, ОК 01-07, 09,10
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	2	ПК 2.1, ОК 01-07, 09,10
	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	2	ПК 2.1, ОК 01-07, 09,10
	Практическое занятие 3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессеварки бульонов, отваров, супов	2	ПК 2.1, ОК 01-07, 09,10
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов,	4	ПК 2.1, ОК 01-07, 09,10

приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации.		
	Практическое занятие 4. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	2	ПК 2.1, ОК 01-07, 09,10
	Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	2	ПК 2.1, ОК 01-07, 09,10
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации.	4	ПК 2.1, ОК 01-07, 09,10
	Практическое занятие 6. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2	ПК 2.1, ОК 01-07, 09,10
	Практическое занятие 7. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2	ПК 2.1, ОК 01-07, 09,10
	Практическое занятие 8. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей	2	ПК 2.1, ОК 01-07, 09,10
	Дифференцированный зачёт	1	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1: Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о		3	

новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента		24	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		126	
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос.	4	ПК 2.2, ОК 01-07,09,10
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос.	4	ПК 2.2, ОК 01-07,09,10
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	2	ПК 2.2, ОК 01-07,09,10
Тема 2.3. Приготовление,	Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления,	4	ПК 2.2, ОК 01-07,09,10

подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.		
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	2	ПК 2.2, ОК 01-07,09,10
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.	4	ПК 2.2, ОК 01-07,09,10
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов.	2	
	Контрольная работа	1	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2: Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		10	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		126	
Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства.	1	ПК 2.3, ОК 01-07,09,10

Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами.	3	ПК 2.3, ОК 01-07,09,10
	Практическое занятие 9. Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции	2	ПК 2.3, ОК 01-07,09,10
Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации ячно-масляных соусов, соусов на сливках.	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов ячно-масляных, соусов на сливках. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов.	1	ПК 2.3, ОК 01-07,09,10
Тема 3.5. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.	1	ПК 2.3, ОК 01-07,09,10
	Контрольная работа	-	

Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3: Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		-	2
Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента		24	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		126	
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования.	4	ПК 2.4, ОК 01-07,09,10
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	2	ПК 2.4, ОК 01-07,09,10
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	2	ПК 2.4, ОК 01-07,09,10
	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	2	ПК 2.4, ОК 01-07,09,10

Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования.	5	ПК 2.4, ОК 01-07,09,10
	Лабораторное занятие 7. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	4	ПК 2.4, ОК 01-07,09,10
	Контрольная работа	1	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 4: Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента			
		12	

МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		12	
Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	2	ПК 2.5, ОК 01-07,09,10
	Практическое занятие 10. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов	2	ПК 2.5, ОК 01-07,09,10
Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней,пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	2	ПК 2.5, ОК 01-07,09,10

	Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	4	ПК 2.5, ОК 01-07,09,10
	Контрольная работа	-	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 5: Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		2	
Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		20	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		126	
Тема 6.1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Классификация рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) , ассортимент нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа	4	ПК 2.6, ОК 01-07,09,10
Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без). Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и	4	ПК 2.6, ОК 01-07,09,10

	замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.		
	Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	4	ПК 2.6, ОК 01-07,09,10
	Лабораторная работа 10. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	4	
	Лабораторная работа 11. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	2	
	Контрольная работа	-	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 6: Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		2	
Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента		36	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		126	
Тема 7.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа		1	ПК 2.7, 2.8 ОК 01-07,09,10
Тема 7.2. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без).	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для	2	ПК 2.7, 2.8 ОК 01-07,09,10

		отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования		
		Лабораторное занятие 12. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде.	4	ПК 2.7, 2.8 ОК 01-07,09,10
		Лабораторное занятие 13. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде.	4	ПК 2.7, 2.8 ОК 01-07,09,10
Тема Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	7.3.	Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (сгарниром, соусом и без). Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	4	ПК 2.7, 2.8 ОК 01-07,09,10
		Лабораторное занятие 14. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	4	ПК 2.7, 2.8 ОК 01-07,09,10
		Контрольная работа	1	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 7: Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка			4	

компьютерных презентаций по темам раздела.		
Консультации	12	
Экзамен по МДК 02.02	6	
Учебная практика по ПМ.02 Виды работ: 1. Организация рабочего места и оценка качества поступающего сырья. 2. Использование пряностей и приправ. 3. Организация рабочего места при приготовлении супов. 4. Приготовление, оформление горячих блюд. 5. Приготовление фуршетных горячих блюд. 6. Приготовление блюд диетических и обусловленных религиозными и культурными канонами. 7. Хранение горячих блюд и подготовка их к транспортированию. 8. Работа со сборником рецептур. 9. Консультирование потребителей. Дифференцированный зачёт	360	
Производственная практика (концентрированная) по ПМ.02 Виды работ : 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени	288	

готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).		
10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Экзамен квалификационный		
Всего	694	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедиа и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование: весы настольные электронные; пароконвектомат; конвекционная печь или жарочный шкаф; микроволновая печь; расстоечный шкаф; плита электрическая; фритюрница; электрогриль (жарочная поверхность); шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф шоковой заморозки; льдогенератор; тестораскаточная машина; планетарный миксер; блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); мясорубка; овощерезка или процессор кухонный; слайсер; куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный; миксер для коктейлей; соковыжималки (для citrusовых, универсальная); машина для вакуумной упаковки; кофемашина с капучинатором; ховоли (оборудование для варки кофе на песке); кофемолка; газовая горелка (для карамелизации); набор инструментов для карвинга; овоскоп; нитраттестер; машина посудомоечная; стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная.

Учебная практика реализуется в мастерских КГБ ПОУ ХАТ и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело».

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания п. Хор района им Лазо, Вяземского и Бикинского районов Хабаровского края и г. Хабаровска, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области. Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и

оборудования.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Основные печатные издания

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.
2. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – Москва: Академия, 2019. – 160 с.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – Москва: Академия, 2019. – 336 с.
5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. – Москва: Академия, 2017. – 160 с.
6. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020 – 160 с.
7. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020 – 128 с.
8. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – Москва: Академия, 2019. – 128 с.
9. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК / Е.И. Соколова. – Москва: Академия, 2017. – 282 с.
10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 15-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.
11. Зайцева, Е.А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е.А. Зайцева, Н.В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж.В. Морозова, Н.В. Пушина, Е.А. Зайцева, Н.А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Зайцева, Е.А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Мишанин, Ю.Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для спо / Ю.Ф. Мишанин, Г.И. Касьянов, А.А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Шокина, Ю.В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю.В. Шокина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Мишанин, Ю.Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для спо / Ю.Ф. Мишанин, Г.И. Касьянов, А.А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Технология производства и переработки продукции свиноводства: учебник для спо / В.Г. Кахикало, Н.Г. Фенченко, О.В. Назарченко, Н.И. Хайруллина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Мишанин, Ю.Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для спо / Ю.Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А.А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. — Москва: Ресторанные ведомости, 2020. 320 с.: ил.
2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 48 с.
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 8 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 10 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. III, 16 с.

9. 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.
10. 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-ФЗ].
11. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г.
12. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
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»].
15. 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.
16. 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, 2015.544с.
17. Сборник технических нормативов –Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под общ. ред. А.Т. Васюкова, М: «Дашков и К» 2020
18. 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 .

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части ОПОП ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места. Реализация программы ПМ.02 предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-

телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов. По модулю предусмотрена самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся, которая должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ОПОП ППКРС и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.02 предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана техникума, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается. Программа ПМ.02 обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы. Реализация программы ПМ.02 обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет. В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке). Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачёта по МДК 02.01 и экзамена по МДК 02.02, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением квалификационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkillsRussia по компетенции Поварское дело. При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией. При реализации образовательной программы техникум вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками техникума, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников техникума, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет). Квалификация педагогических работников техникума должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования». Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля ¹	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения,	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

¹ В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

	замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента ПК 2.6. Осуществлять	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в	

приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа; – соответствие температуры подачи виду блюда; – аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) – соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных

к различным контекстам.	– оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	занятий; – заданий по учебной и производственной практике; – заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	

контекста		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	–точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; –эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	–адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); –адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; –точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); –правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

5. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

5.1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

5.1.1 Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств разработан в соответствии с программой профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности *Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента* и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ООП ППКРС в целом.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии *43.01.09 Повар, кондитер* следующими умениями, знаниями, общими и профессиональными компетенциями:

Сводные данные
об объектах оценивания, основных показателях оценки, типах заданий, формах аттестации

Код ОК, ПК, 3, У	Наименование компетенций	Показатели оценки результата и их критерии	Форма контроля и оценивания
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентам	Демонстрация способов подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентам	Квалификационный экзамен
ПО1.1	- в подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;	Демонстрация способов подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;	наблюдение и оценка выполнения производственных заданий на практике
ПО1.2	- в подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	Демонстрация способов подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	
У1.1	- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;	Демонстрация выбора, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике
У1.2	- проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	Демонстрация способов проведения текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	
У1.3	- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;	Демонстрация выбора и применения моющих и дезинфицирующих средств;	
У1.4	- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;	Демонстрация владения техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;	
У1.5	- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;	Демонстрация способов мытья вручную и в посудомоечной машине, чистки и раскладывания на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты;	
У1.6	- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;	Соблюдение правил мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;	

У1.7	- подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	Демонстрация способов подготовки к работе, проверки технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике;
У1.8	- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;	Соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;	
У1.9	- выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	Демонстрация выбора, подготовки материалов, посуды, контейнеров, оборудования для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	
У1.10	- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;	Демонстрация оценивания наличия, проверки органолептическим способом качества, безопасности обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; их выбора в соответствии с технологическими требованиями;	
У1.11	- обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	Демонстрация процесса обеспечения их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	
У1.12	- своевременно оформлять заявку на склад.	Демонстрация своевременного оформления заявки на склад.	
31.1	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	Демонстрация применения требований охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - самостоятельной работы 34 Контрольная
31.2	- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	Определение видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	
31.3	- организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	Демонстрация способов организации работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	
31.4	- последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	Демонстрация последовательности выполнения технологических операций, современных методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	
31.5	- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами	Применение регламентов, стандартов, в том числе систем анализа, оценки и управления опасными факторами (система	

	(система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	ХАССП) и нормативно-технической документации, используемой при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	работа Дифф. зачёт
31.6	- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;	Определение возможных последствий нарушения санитарии и гигиены;	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - самостоятельной работы Контрольная работа Дифф. зачёт
31.7	- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;	Применение требований к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;	
31.8	- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;	Применение правил безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;	
31.9	- правила утилизации отходов	Применение правил утилизации отходов	
31.10	- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;	Определение видов, назначения упаковочных материалов, способов хранения пищевых продуктов;	
31.11	- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	Определение видов, назначения оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	
31.12	- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	Демонстрация способов и правил порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	
31.13	- условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	Соблюдение условий, сроков, способов хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	
31.14	- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;	Определение ассортимента, требований к качеству, условий и сроков хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;	
31.15	- правила оформления заявок на склад;	Применение правил оформления заявок на склад;	
31.16	- виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов.	Определение видов, назначения и правил эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов.	
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Демонстрация способов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента	алификационный экзамен
ПО2.1	- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного	Демонстрация способов приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации супов разнообразного	блюдение в 5 Оценка выполнения

	ассортимента, в том числе региональных;	ассортимента, в том числе региональных;	производственны х заданий на практике
ПО2. 2	- ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Демонстрация процессов ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	
У2.1	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления;	Демонстрация подбора и оценки качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организации их хранения в процессе приготовления;	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий;
У2.2	- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;	Выбор и подготовка пряностей, приправ, специй;	- заданий по учебной и производственной практике;
У2.3	- взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	Демонстрация процессов взвешивания, измерения продуктов в соответствии с рецептурой, осуществления их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	
У2.4	- использовать региональные продукты для приготовления супов;	Демонстрация способов использования региональных продуктов для приготовления супов;	
У2.5	- выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: - пассеровать овощи, томатные продукты и муку; - готовить льезоны; - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим варки супов; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; - определять степень готовности супов; - доводить супы до вкуса, до определенной консистенции;	Демонстрация выбора, применения, комбинирования методов приготовления супов: - пассировать овощи, томатные продукты и муку; - готовить льезоны; - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим варки супов; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; - определять степень готовности супов; - доводить супы до вкуса, до определенной консистенции;	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике;
У2.6	- проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;	Демонстрация способов проверки качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;	экспертное наблюдение и
У2.7	- порционировать, сервировать и оформлять супы для	Демонстрация способов порционирования, сервировки и	оценка в процессе

	подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;	оформления супов для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;	выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике;
У2.8	- соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании;	Соблюдение выхода, выдерживания температуры подачи супов при порционировании;	
У2.9	- охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;	Демонстрация способов охлаждения и замораживания полуфабрикатов для супов, готовых супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;	
У2.10	– разогревать, хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; с учетом требований к безопасности готовой продукции;	Демонстрация способов разогрева, хранения свежеприготовленных, охлажденных и замороженных супов; с учетом требований к безопасности готовой продукции;	
У2.11	- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;	Демонстрация выбора контейнеров, эстетичной упаковки на вынос, для транспортирования;	
У2.12	- рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;	Показ способов расчёта стоимости, ведения расчетов с потребителем при отпуске на вынос, ведения учета реализованных супов;	
У3.13	- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке.	Демонстрация способов консультирования потребителей, оказания им помощи в выборе супов; владения профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке.	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; самостоятельной работы Контрольная работа
32.1	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов;	Применение правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов;	
32.2	- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;	Определение видов, характеристики регионального сырья, продуктов;	
32.3	- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	Определение норм взаимозаменяемости сырья и продуктов;	
32.4	- классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания	Определение классификации, рецептуры, пищевой ценности, требований к качеству, методов приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания	
32.5	- температурный режим и правила приготовления различных видов супов	Соблюдение температурного режима и правил приготовления различных видов супов	
32.6	- виды технологического оборудования и	Определение видов технологического оборудования и	

	производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации;	производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации;	Дифф. зачёт
32.7	- техника порционирования, методы сервировки и подачи, температура подачи и варианты оформления супов для подачи;	Демонстрация техники порционирования, методов сервировки и подачи, температуры подачи и вариантов оформления супов для подачи;	
32.8	- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных	Определение видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных	
32.9	- правила разогревания, охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; требования к безопасности хранения готовых супов;	Применение правил разогревания, охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; требования к безопасности хранения готовых супов;	
32.10	- правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями	Применение правил и порядка расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями	
32.11	- правила, техника общения с потребителями	Применение правил, техники общения с потребителями	
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	алификационный экзамен
ПОЗ. 1	- приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации	Демонстрация способов приготовления соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранение и подготовка к реализации	блюдение и оценка выполнения производственных заданий на практике
УЗ.1	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления соусов;	Демонстрация способов подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организации их хранения в процессе приготовления соусов;	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной
УЗ.2	- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи	Осуществление выбора, подготовки пряностей, приправ, специй	
УЗ.3	- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	Демонстрация способов взвешивания, измерения продуктов, входящих в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществления их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	

У3.4	- рационально использовать продукты, полуфабрикаты;	Демонстрация способов рационального использования продуктов, полуфабрикатов;	практике;
У3.5	- готовить соусные полуфабрикаты: пассировать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассировку, готовить лезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы	Демонстрация способов приготовления соусных полуфабрикатов: пассировать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассировку, готовить лезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы	
У3.6	- охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;	Демонстрация способов охлаждения, замораживания, размораживания, хранения, разогрева отдельных компонентов соусов, готовых соусов с учетом требований по безопасности;	
У3.7	- закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки	Демонстрация способов закладки продуктов, подготовленных соусных полуфабрикатов в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки	
У3.8	- соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов;	Соблюдение температурного и временного режима варки соусов, определение степени готовности соусов;	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике;
У3.9	- выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных;	Демонстрация выбора, применения, комбинирования различными методами приготовления основных соусов и их производных;	
У3.10	- рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;	Демонстрация расчётов норм закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;	
У3.11	- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;	Демонстрация способов изменения закладки продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;	
У3.12	- доводить соусы до вкуса;	Демонстрация способов доведения соусов до вкуса;	
У3.13	- проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;	Демонстрация способов проверки качества готовых соусов перед отпуском их на раздачу;	
У3.14	порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход соусов при порционировании; выдерживать температуру подачи;	Показ порционирования, соусов с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдение выхода соусов при порционировании; выдерживание температуры подачи;	
У3.15	- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;	Выбора контейнеров, показ эстетичного упаковывания соусов для транспортирования;	
У4.16	- творчески оформлять тарелку с горячими блюдами с соусами	Показ творческого оформления тарелок с горячими блюдами с соусами	

33.1	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	Применение правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; самостоятельной работы Контрольная работа Дифф. зачёт
33.2	- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов;	Определение критериев оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов;	
33.3	- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;	Определение видов, характеристик региональных видов сырья, продуктов;	
33.4	- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	Определение норм взаимозаменяемости сырья и продуктов;	
33.5	- ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;	Определение ассортимента отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;	
33.6	- методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;	Демонстрация методов приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;	
33.7	- органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов;	Определение органолептическим способом определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов;	
33.8	- ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование;	Определение ассортимента готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование;	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; 40 самостоятельной
33.9	- классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;	Определение классификации, рецептуры, пищевой ценности, требований к качеству, методов приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;	
33.10	- температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных;	Определение температурного режима и правил приготовления основных соусов и их производных;	
33.11	- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации;	Определение видов технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при приготовлении соусов, правил их безопасной эксплуатации;	
33.12	- правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;	Применение правил охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;	
33.13	- требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;	Применение требований к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;	
33.14	- нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции	Определение норм закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции	

33.15	- техника порционирования, варианты подачи соусов;	Демонстрация техники порционирования, вариантов подачи соусов;	работы Контрольная работа Дифф. зачёт
33.16	- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;	Определение видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;	
33.17	- методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; температура их подачи;	Демонстрация методов сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; температура их подачи;	
33.18	требования к безопасности хранения готовых соусов.	Применение требований к безопасности хранения готовых соусов.	
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	замен демонстрационны й
ПО4. 1	- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	Демонстрация способов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	блюдоение и оценка выполнения производственны х заданий на практике
ПО4. 2	- ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	Демонстрация способов ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	
У4.1	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;	Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организация их хранения в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; 41
У4.2	- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;	Демонстрация выбора и подготовки пряностей, приправ, специй;	
У4.3	- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;	Показ взвешивания, измерения продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;	
У4.4	- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	Осуществление взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	
У4.5	- использовать региональные продукты для	Применение региональных продуктов для приготовления	

	приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	наблюдение и оценка в процессе выполнения:
У4.6	- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров; - замачивать сушеные; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и собственном соку, и смеси молока и воды; - жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать; - готовить овощные пюре, массы из каш, - формовать, жарить, запекать изделия из каш; - готовить начинки из грибов; - готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; - выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;	Демонстрация выбора, применения комбинирования различных способов приготовления блюд и гарниров: - замачивать сушеные; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и собственном соку, и смеси молока и воды; - жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать; - готовить овощные пюре, массы из каш, - формовать, жарить, запекать изделия из каш; - готовить начинки из грибов; - готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; - выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;	- заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике;
У4.7	- определять степень готовности блюд и гарниров;	Определение степени готовности блюд и гарниров;	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике;
У4.8	- доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры;	Доведения до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры;	
У4.9	- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;	Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления;	
У4.10	- определять степень готовности;	определение степени готовности;	
У4.11	- доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры;	Демонстрация процесса доведения до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры;	
У4.12	- рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами;	Демонстрация способов расчёта соотношения жидкости и основного продукта в соответствии с нормами;	
У4.13	- проверять качество готовых блюд и гарниров перед отпуском, упаковкой на вынос;	Демонстрация способов проверки качества готовых блюд и гарниров перед отпуском, упаковкой на вынос;	
У4.14	- порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по	Демонстрация процесса порционирования, сервирования и оформления блюд и гарниров для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением	экспертное наблюдение и оценка в процессе

	безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров;	требований по безопасности готовой продукции; соблюдения выхода при порционировании; выдерживания температуры подачи горячих блюд и гарниров;	выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике;
У4.15	- охлаждать и замораживать, разогревать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;	Демонстрация процесса охлаждения и замораживания, разогрева готовых горячих блюд и гарниров с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;	
У4.16	- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры;	Демонстрация процесса хранения свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд и гарниров;	
У4.17	- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	Демонстрация выбора контейнеров, эстетичной упаковки на вынос, для транспортирования	
У4.18	- рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд и гарниров;	Показ расчёта стоимости, ведения учета реализованных горячих блюд и гарниров;	
У4.19	- владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров.	Демонстрация владения профессиональной терминологией; консультирования потребителей, оказания им помощи в выборе горячих блюд и гарниров.	
34.1	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	Применение правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; самостоятельной работы Контрольная работа Дифф. зачёт 43
34.2	- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров;	Применение критериев оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров;	
34.3	- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов	Определение видов, характеристик региональных видов сырья, продуктов	
34.4	- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов с учетом сезонности, региональных особенностей	Определение норм взаимозаменяемости сырья и продуктов с учетом сезонности, региональных особенностей	
34.5	- методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов	Определение методов приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов	
34.6	- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	Определение видов, назначения и правил безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	
34.7	- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов, блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	Определение ассортимента, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов, блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	
34.8	- органолептические способы определения	Применение органолептического способа определения	

	готовности блюд и гарниров	готовности блюд и гарниров	наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; самостоятельной работы Контрольная работа Дифф. зачёт
34.9	- ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами	Определение ассортимента пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами	
34.10	- техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи	Показ техники порционирования, вариантов оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи	
34.11	- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров	Определение видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров	
34.12	- методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров	Показ методов сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров	
34.13	- правила разогревания, охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров	Применение правил разогревания, охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров	
34.14	- требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров	Применение требований к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров	
34.15	- правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты	Применение правил и порядка расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты	замен демонстрационный
34.16	- правила поведения, техника общения с потребителями, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.	Применение правил поведения, техника общения с потребителями, степени ответственности за правильность расчетов с потребителями.	
ПК 25.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	
ПО5. 1	- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки	Демонстрация процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки	наблюдение и оценка выполнения производственных заданий на практике
ПО5. 2	- ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Показ ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	
У5.1	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Демонстрация процесса оценки качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов	экспертное наблюдение и оценка в процессе

У5.2	- организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства	Организация процесса хранения в при приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства	выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике;
У5.3	- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи	Определение выбора, подготовки пряностей, приправ, специй	
У5.4	- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;	Демонстрация процесса взвешивания, измерения продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;	
У5.5	- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью	Осуществление процесса взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью	
У5.6	- использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Использование региональных продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике;
У5.7	- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - варить в скорлупе и без, - готовить на пару, - жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, - жарить на плоской поверхности, во фритюре, - фаршировать, - запекать; - протирать и отпрессовать творог вручную и механизированным способом; - формовать изделия из творога; - жарить, запекать на гриле; - замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); - формовать изделия из теста (пельмени, вареники,	Демонстрация выбора, применения и комбинирования различные способы приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - варить в скорлупе и без, - готовить на пару, - жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, - жарить на плоской поверхности, во фритюре, - фаршировать, - запекать; - протирать и отпрессовать творог вручную и механизированным способом; - формовать изделия из творога; - жарить, запекать на гриле; - замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); - формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);	

	пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); - охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; - подготавливать продукты для пиццы; - раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; - жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; - выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; - жарить в большом количестве жира; - жарить после предварительного отваривания изделий из теста; - разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;	- охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; - подготавливать продукты для пиццы; - раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; - жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; - выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; - жарить в большом количестве жира; - жарить после предварительного отваривания изделий из теста; - разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;	
У5.8	- определять степень готовности блюд; доводить до вкуса	определение степени готовности блюд; доводить до вкуса	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике;
У5.9	- проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос	Демонстрация процесса проверки качества готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос	
У5.10	- порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции	Демонстрация процесса порционирования, сервировки и оформления блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции	
У5.11	- соблюдать выход при порционировании;	соблюдение выхода при порционировании;	
У5.12	- выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;	Показ выдерживания температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;	
У5.13	- охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	Демонстрация процессов охлаждения и замораживания готовых горячих блюд и полуфабрикатов из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и
У5.14	- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции	Демонстрация процесса хранения свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов для них с учетом требований по безопасности готовой продукции	
У5.15	- разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции	Демонстрация процесса разогрева охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции	

У5.16	- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	Определение выбора контейнеров, показ эстетичной упаковки на вынос, для транспортирования	производственной практике;
У5.17	- рассчитывать стоимость и вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Показ расчёта стоимости и ведения учета реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	
У5.18	- владеть профессиональной терминологией	Показ владения профессиональной терминологией	
У5.19	- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд	Демонстрация процесса консультирования потребителей, оказания им помощи в выборе блюд	
35.1	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости	Применение правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; самостоятельной работы Контрольная работа Дифф. Зачёт
35.2	- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;	Определение критериев оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;	
35.3	- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов	Определение видов, характеристик региональных видов сырья, продуктов	
35.4	- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	Определение норм взаимозаменяемости сырья и продуктов	
35.5	- методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта	Определение методов приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта	
35.6	- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	Определение видов, назначения и правил безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	
35.7	- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки	Определение ассортимента, рецептуры, требований к качеству, температуры подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки	
35.8	- органолептические способы определения готовности	Показ органолептических способов определения готовности	
35.9	- техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи	Показ техники порционирования, вариантов оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи	
35.10	- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных	Определение видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных	

35.11	- методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Определение методов сервировки и подачи, температуры подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	- заданий по учебной и производственной практике; самостоятельной работы Контрольная работа Дифф. зачёт
35.12	- правила охлаждения, замораживания, хранения, и разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, требования к безопасности их хранения	Применение правил охлаждения, замораживания, хранения, и разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, требования к безопасности их хранения	
35.13	- правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос, правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	Применение правил и порядка расчета потребителей при отпуске на вынос, правил поведения, степени ответственности за правильность расчетов с потребителями	
35.14	- техника общения, ориентированная на потребителя	Показ техники общения, ориентированной на потребителя	
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	замен демонстрационный
ПОб. 1	- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Демонстрация процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	блюдо и оценка выполнения производственных заданий на практике
ПОб. 2	- ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Демонстрация процесса ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	
У6.1	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним	Демонстрация процесса оценки качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике;
У6.2	- организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	Организация хранения в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	
У6.3	- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи	Демонстрация выбора, подготовки пряностей, приправ, специй	
У6.4	- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой	Демонстрация процесса взвешивания, измерения продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой	

У6.5	- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа	Осуществление взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа	
У6.6	- использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Применение региональных продуктов для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике;
У6.7	- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и отваривать мясо крабов; - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; - жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;	Демонстрация выбора, применения и комбинирования различными способами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и отваривать мясо крабов; - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; - жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;	
У6.8	- определять степень готовности и качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;	Демонстрация процесса определения степени готовности и качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;	
У6.9	- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со	Демонстрация выбора оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для

	способом приготовления	приготовления	практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике;
У6.10	- порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции	Демонстрация процесса порционирования, сервировки и оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции	
У6.11	- соблюдать выход при порционировании	Показ соблюдения выхода при порционировании	
У6.12	- выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	Демонстрация процесса поддержания температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	
У6.13	– разогревать, охлаждать, замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	Демонстрация процесса разогрева, охлаждения, замораживания готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике;
У6.14	- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья	Демонстрация процесса хранения свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	
У6.15	- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	Демонстрация процесса выбора контейнеров, эстетичной упаковки на вынос, для транспортирования	
У6.16	- рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Демонстрация процесса расчёта стоимости, ведение расчета с потребителями при отпуске на вынос, учета реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	
У6.17	- владеть профессиональной терминологией	Владение профессиональной терминологией	
У6.18	- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	
З6.1	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости и критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Применение правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости и критерий оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных

36.2	- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов	Определение видов, характеристик региональных видов сырья, продуктов	занятий; - заданий по учебной и производственной практике; самостоятельной работы Контрольная работа Дифф. зачёт
36.3	- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	Определение норм взаимозаменяемости сырья и продуктов	
36.4	- методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья	Определение методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья	
36.5	- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	Определение видов, назначения и правил безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	
36.6	- ассортимент, рецептуры, требования к качеству	Определение ассортимента, рецептуры, требования к качеству	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; самостоятельной работы Контрольная работа Дифф. зачёт
36.7	- температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья и органолептические способы определения готовности	Определение температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья и органолептические способы определения готовности	
36.8	- ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами	Определение ассортимента пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами	
36.9	- техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи	Показ техники порционирования, вариантов оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи	
36.10	- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных	Определение видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных	
36.11	- методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Установление методов сервировки и подачи, температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	
36.12	- правила разогревания, охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Применение правил разогревания, охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:

36.13	- требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Определение требований к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	- заданий для практических/ лабораторных занятий;
36.14	- правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток	Применение правил маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток	- заданий по учебной и производственной практике;
36.15	- правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос и степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	Применение правил и порядка расчета потребителей при отпуске на вынос и степени ответственности за правильность расчетов с потребителями	самостоятельной работы
36.16	- правила, поведения, техника общения с потребителями	Применение правил, поведения, техники общения с потребителями	Контрольная работа Дифф. зачёт
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	замен демонстрационный
ПО7.1	- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;	Демонстрация процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;	блюдо и оценка выполнения производственных заданий на практике
ПО7.2	- ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Демонстрация процесса ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	
У7.1	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним и организовывать их хранение в процессе приготовления	Демонстрация процесса оценки качества и безопасности мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним и организовывать их хранение в процессе приготовления	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной
У7.2	- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи	Демонстрация выбора, подготовки пряностей, приправ, специй	
У7.3	- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой	Демонстрация процесса взвешивания, измерения продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой	

У7.4	- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа	Осуществление взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа	практике;
У7.5	- использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	Демонстрация процесса использования региональных продуктов для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:
У7.6	- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств; - варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; - варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; - припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; - жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности; - жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; - жарить пластованные тушки птицы под прессом; - жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле; - тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; - запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной	Демонстрация процесса выбора, применения и комбинирования различными способами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; - варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; - припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; - жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности; - жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; - жарить пластованные тушки птицы под прессом; - жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле; - тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; - запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; - бланшировать, отваривать мясные продукты	- заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике;

	варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; - бланшировать, отваривать мясные продукты		
У7.7	- определять степень готовности и качество горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса перед отпуском, упаковкой на вынос	Демонстрация процесса определения степени готовности и качества горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса перед отпуском, упаковкой на вынос	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике;
У7.8	- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	Демонстрация процесса выбора оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления	
У7.9	- порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции	Демонстрация процесса порционирования, сервировки и оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции	
У7.10	- соблюдать выход при порционировании	Демонстрация процесса соблюдения выхода блюд при порционировании	
У7.11	- выдерживать температуру подачи	Демонстрация процесса поддержания температуры подачи	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике;
У7.12	- разогревать, охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	Демонстрация процесса разогрева, охлаждения и замораживания готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	
У7.13	- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Демонстрация процесса хранения свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	
У7.14	- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	Демонстрация процесса выбора контейнеров, эстетичной упаковки на вынос, для транспортирования	
У7.15	- рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	Демонстрация процесса расчёта стоимости, ведения расчетов с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	
У7.16	- владеть профессиональной терминологией;	Демонстрация владения профессиональной терминологией;	

	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	консультирования потребителей, оказания им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	
37.1	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости	Применение правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; самостоятельной работы Контрольная работа Дифф. зачёт
37.2	- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	Определение критериев оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	
37.3	- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов	Определение видов, характеристик региональных видов сырья, продуктов	
37.4	- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	Определение норм взаимозаменяемости сырья и продуктов	
37.5	- методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов	Определение методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов	
37.6	- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	Определение видов, назначения и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов	
37.7	- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Определение ассортимента, рецептуры, требований к качеству, температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	
37.8	- органолептические способы определения готовности	Показ органолептического способа определения готовности	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике;
37.9	- ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами	определение ассортимента пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами	
37.10	- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей	определение нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей	
37.11	- техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса,	Определение техники порционирования, вариантов оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных	

	мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи	продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи	самостоятельной работы Контрольная работа Дифф. зачёт
37.12	- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных	определение видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных	
37.13	- методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	Определение методов сервировки и подачи, температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; самостоятельной работы Контрольная работа Дифф. зачёт
37.14	- правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	Применение правил охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	
37.15	- требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	Установление требований к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	
37.16	- правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;	Применение правил и порядка расчета потребителей при отпуске на вынос;	
37.17	- правила поведения, техника общения с потребителями, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.	Применение правил поведения, техники общения с потребителями, степени ответственности за правильность расчетов с потребителями.	

5.1.2 Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Формой аттестации по профессиональному модулю является квалификационный экзамен. При оценке компетенций (трудовых функций) обучающегося в протоколе результатов экзамена экспертная комиссия использует формулировку «владеет/не владеет»

Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элементы профессионального модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК 02.01	Дифференцированный зачет №1
МДК 02.02	Экзамен
УП.02	Дифференцированный зачет
ПП.02	Дифференцированный зачет
ПМ. 02	Экзамен квалификационный

5.1.3. Инструменты оценки результатов освоения программы профессионального модуля

Кодификатор требований

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Код компетенций	Наименование раздела, МДК и темы	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
			Наименование контрольно- оценочного средства	
1	2	3	4	5
01.1; ПО1.2; 31.1 - 31.16; У1.1 - У1.12	ОК1-7,9,10; ПК2.1	Раздел 1, МДК 02.01	Контрольная работа № 1	Дифференцированный зачёт № 1
02.1-2.2; 32.1 – 2.11; У2.1 – 2.13	ОК1-7,9,10; ПК2.2	Раздел 2, МДК 02.02	Контрольная работа № 2	Экзамен
03.1; 33.1 – 31.16, 3.1 – 3.16	ОК1-7,9,10; ПК2.3	Раздел 3, МДК 02.02	Контрольная работа № 3	Экзамен
04.1; ПО4.2; 34.1 – 4.16; У4.1 – 4.19	ОК1-7,9,10; ПК2.4	Раздел 4, МДК 02.02	Контрольная работа № 4	Экзамен
05.1; ПО5.2; 35.1 – 5.14; У5.1 – 5.19	ОК1-7,9,10; ПК2.5	Раздел 5, МДК 02.02	Контрольная работа № 5	Экзамен
06.1; ПО6.2; 36.1 – 6.16; У6.1 – 6.18	ОК1-7,9,10; ПК2.6	Раздел 6, МДК 02.02	Контрольная работа № 6	Экзамен
07.1; ПО7.2; 37.1 – 7.16; У7.1 – 7.16	ОК1-7,9,10; ПК2.7	Раздел 7, МДК 02.02	Контрольная работа № 7	Экзамен

5.2. Оценочные материалы текущего контроля

Контрольная работа № 1

1 вариант

- 1.Перечислить виды варочно – жарочного оборудования.
2. Дать характеристику производственной деятельности заготовочных предприятий
3. Организации рабочих мест в рыбном цехе.
- 4.Дать характеристику организации рабочих мест в суповом отделении.
- 5.Организация работы раздаточной.

2 вариант

1. Правила эксплуатации электрических плит.
2. Дать характеристику деятельности предприятия с полным производственным циклом
- 3.Организация работы овощного цеха.
4. Перечислить виды аппаратов для жарки и выпечки.
5. Что является визитной карточкой предприятия общественного питания.

3 вариант

1. Правила эксплуатации и безопасности при работе картофелеочистительной машины.
2. Дать характеристику производственной деятельности столовой.
3. Приведите ассортимент выпускаемой продукции специализируемых предприятий.
4. Перечислить оборудование, устанавливаемое в соусном отделении горячего цеха.
- 5.Назначение супового отделения.

4 вариант

- 1.Перечислить виды холодильного оборудования.
- 2.Опишите последовательность организации рабочего места в мясном цехе.
- 3.Дайте объяснение калибровки картофеля для очистительной машины
- 4.Правила эксплуатации холодильного оборудования.
- 5.Способы хранения и укладки сырья и продуктов.

Контрольная работа № 2

Задание №1

1. Влияние экстрактивных веществ на свойства отвара при варке рыбы
А) повышают калорийность Б) придают цвет **В) придают вкус и аромат**
2. Определите алгоритм приготовления костного бульона
А) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой
Б) кости моют, измельчают, заливают горячей водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой
В) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке
- 3.Определите алгоритм приготовления мясокостного бульона
А) мясо одновременно с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой
Б) мясо с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке
В) варят мясной бульон, добавляют грудинку или лопатку и варят в течение 2-2,5 ч до готовности
- 4.Цель пассерования овощей для супов
А) для улучшения вкуса и аромата готовых изделий
Б) сокращения продолжительности варки **В) изменения консистенции**
- 5.Цель введения в некоторые заправочные супы мучной пассировки
А) для равномерности распределения гарнира и улучшения цвета
Б) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира и стабилизации витамина С
В) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира
- 6.Форма нарезают капусту для борща «Московский»
А) соломка Б) шашки **В) рубка**
- 7.Белые корни и морковь подвергают тепловой обработке при приготовлении супов
А) пассирование Б) варка **В) припускание**
- 8.При приготовлении рассольников огурцы соленые подвергают тепловой обработке
А) варка Б) бланширование **В) припускание**
- 9.Солянка мясная существенно отличается от солянки мясной сборной
А) составом мясных продуктов Б) подачей **В) отпуском**
- 10.Горячие супы подают при температуре
А) 40...50 С Б) 70...75 С **В) 80.....85 С**
- 11.Последовательность закладки картофеля при варке супов
А) до кислотосодержащих продуктов Б) после кислотосодержащих продуктов
В) одновременно с кислотосодержащими продуктами
- 12.Цель установки охлаждаемых шкафов или холодильников в суповом отделении горячего цеха
А) для недлительного хранения жира, сметаны, зелени и другой продукции
Б) хранение концентрированного бульона **В) хранение пассеровок**
13. Целью отваривания крупы в воде при варке молочного рисового супа является
А) ускорение процесса приготовления
Б) способствует лучшему развариванию крупы
В) улучшает визуальные и вкусовые показатели супа
14. В первую очередь в суп закладывают

- А) картофель, затем пассированные овощи
Б) Тушеная квашенная капуста, затем картофель

Задание 2

15. Опишите последовательность приготовления:

- А) Бульона из птицы Б) Грибного отвара

16. Определите, в чём отличительные особенности приготовления борща украинского от борща флотского

Задание 3

17. Заполните таблицу:

уп	Название супа	Внешний вид	Консистенция	Цвет, вкус и запах
орщ				
и				
сольник				
уп овощной				
уп из круп				
макаронными изделиями				
уп-пюре				
молочный				
холодный				
жидкий				

Контрольная работа № 3

Задание 1

1. Ингредиенты, входящие в красный основной соус

А) подготовленная красная мучная пассировка, пассированные корни и лук, пассированное томат-пюре

Б) белая мучная жировая пассировка

В) подготовленная белая жировая мучная пассировка, пассированные белые корни

2. Соус, имеющий неоднородную консистенцию

А) томатный Б) грибной В) паровой

3. Жидкие основы, использующие для приготовления холодных соусов

А) бульон, сливки, уксус, растительное масло

Б) сметана, бульон, растительное масло В) сливки, сметана, уксус

Г) растительное масло, уксус Д) растительное и сливочное масло

4. Соусы, относящиеся к холодным

А) заправки, маринады, сливки Б) майонез, маринады, заправки

В) красный, майонез, молочный Г) белый, сметанный, молочный

5. Продолжительность хранения яично-масляных соусов

А) до 2 ч Б) 4 ч В) 1 ч Г) 30 мин.

Задание 2

6. Составить алгоритм приготовления соуса «Сухарный»

Задание 3

7. Заполните таблицу:

ус	Внешний вид	Консистенция	Цвет Вкус и запах	Форма нарезки и густота наполнителя
красный основной				
белый основной				
томатный				
грибной				
паровой				
молочный				
сметанный				
яично-масляный				

принад				
айонез				

Контрольная работа № 4

1 вариант

Задания с выбором одного ответа

Часть 1

1. Приправа к картофелю отварному

А) анис, тимьян Б) гвоздика, корица **В) перец черный, перец белый**

2. Картофель отварной отпускают:

А) поливают водой от варки картофеля, добавляют лавровый лист

Б) поливают подливой, посыпают панировочными сухарями

В) поливают растопленным сливочным маслом, посыпают зеленью

3. Перед жаркой картофель обрабатывают следующим образом

А) нарезают, промывают, обсушивают, солят

Б) нарезают, промывают, обсушивают В) нарезают, жарят

4. Выберите правильный способ приготовления крокет:

А) кабачки или тыкву протирают, вводят яйца, молоко, муку, соль и вымешивают; жарят основным способом

Б) приготавливают картофельную массу, формуют изделия овальной приплюснутой формы с одним заостренным концом и жарят основным способом

В) в картофельную массу добавляют 1/3 часть муки, формуют шарики, груши; панируют в муке, смачивают в белке и панируют в сухарях. Жарят во фритюре

5. Подберите наиболее сочетающиеся соусы к запеканке картофельной с грибами: (количество ответов не ограничено)

А) томатный **Б) сметанный** **В) грибной** Г) фруктово-ягодный

Д) молочный сладкий Е) томатно-сметанный

Часть 2

1. Блюда из круп высококалорийны, их широко используют в питании детей и людей с физической нагрузкой

А) Да Б) Нет

2. Бобовые богаты минеральными веществами – калием, фосфором, железом

А) Да Б) Нет

3. Температура подачи каши равна 65 С

А) Да **Б) Нет**

4. Качество макаронных изделий выше, если они приготавливаются из муки с низким содержанием клейковины

А) Да **Б) Нет**

5. Норма отпуска каши на порцию равна 200-300грамм

А) Да Б) Нет

6. Дроблёные крупы подготавливают к варке

А) перебирая **Б) просеивая** В) промывая

7. Молочные каши варят

А) в молоке Б) в воде **В) сначала в воде, а потом в молоке**

8. При приготовлении макарон сливным способом на 1кг их берется

А) 1-2л. воды Б) 3-4л. воды **В) 5-6л. воды**

9. При варке бобовых их заливают водой выше их уровня на

А) 1см Б) 2см В) 3см

10. Цель замачивания бобовых перед варкой

А) для сохранения формы в процессе варки Б) замедляет процесс разваривания

В) для улучшения вкуса и консистенции **Г) для набухания клейковины**

11. Консистенция каши зависит от:

А) количества и вида крупы Б) количества воды **В) соотношения крупы и жидкости**

12. При приготовлении 1кг макарон не сливным способом берется воды:

А) 1л. **Б) 2-3л.** В) 4-5л.

13. Блюдо, получаемое путём прогрева отварной фасоли с томатным соусом, солью и специями, называется:

А) фасоль в соусе Б) пюре из фасоли В) фасоль, запечённая в соусе

14. Макароны изделия, сваренные не сливным способом, используют

А) для запеканок Б) как самостоятельное блюдо

В) в качестве гарнира Г) в качестве дополнения к гарниру

15. Для приготовления запеканок, пудингов, котлет используют кашу

А) рассыпчатую Б) вязкую В) жидкую Г) пуховую

16. Обязательный компонент, используемый при приготовлении крупеника

А) яблоки Б) творог В) сыр Г) молоко

17. Срок реализации рассыпчатых каш

А) 30 мин. Б) 2 часа В) 6 часов Г) 12 часов

18. Творог обязательный компонент блюда

А) биточки, пудинг рисовый Б) лапшевник, крупеник

В) котлеты, биточки Г) запеканка рисовая, макаронник

Часть 3

19. Установите последовательность приготовления «Лапшевника с творогом»

1) Охлаждают до 60 С

2) Лапшевник разрезают на порции и отпускают с маслом и сметаной

3) Добавляют протертый творог, смешанный с яйцом и перемешивают

4) Макароны варят не сливным способом

5) Массу выкладывают на подготовленный противень

6) Запекают в жарочном шкафу

7) Поверхность выравнивают и смазывают сметаной

Ответ: 4135762

15. Установите последовательность приготовления «Макаронника»

1) Охлаждают до 60 С 2) Макаронник разрезают на порции и отпускают с маслом и сметаной

3) Добавляют яйцо и перемешивают 4) Макароны варят не сливным способом 5) Массу выкладывают на подготовленный противень 6) Запекают в жарочном шкафу 7) Поверхность выравнивают и сбрызгивают маслом

Ответ: 4135762

Контрольная работа № 5

Часть 1

Задания 1- , с одним правильным ответом

1. Блюдо из яиц приготовленное основным методом жарки называется

А) яичная кашка Б) яичница-глазунья с мясными продуктами

В) омлет натуральный запеченный

2. Для приготовления блинов берут соотношение муки и воды

А) 1 х 1 Б) 1 х 2,5 В) 1 х 3,5

3. Процесс подготовки яйца к приготовлению блюд складывается из операций

А) мойка и обеззараживание Б) мойка и дезинфицирование

В) мойка, обеззараживание и дезинфицирование

4. Блюдо из творога приготовленное методом запекания называется

А) вареники ленивые Б) пудинг из творога В) творожная масса сладкая с изюмом

5. Для приготовления оладий берут соотношение муки и воды

А) 1 х 1 Б) 1 х 2,5 В) 1 х 3,5

6. Для приготовления яичницы - глазуньи используют яйца

А) диетические Б) столовые В) холодильниковые Г) известковые

7. Яйцо, содержащее полужидкий белок и жидкий желток

А) всмятку Б) «в мешочек» В) вкрутую

8. Отварные блюда из творога

А) вареники Б) сырники В) запеканки Г) пудинги

9. Количество жидкости на 1 кг муки для пельменного теста

А) 200г Б) 350г В) 400г Г) 1500г

Часть 2 Задания на установление соответствия

10. Установите соответствие между названием блюда и тем как, оно выглядит на картинке

Название блюда		Картинка	
1	Омлет натуральный	А	
2	Яйца - пашот	Б	
3	Ленивые вареники	В	
4	Пельмени	Г	
5	Каша манная	Д	
6	Блинчики с начинкой	Е	
7	Сырники из творога	Ж	

Ответ: 1 __ 2 __ 3 __ 4 __ 5 __ 6 __ 7 __

Эталон: 1В, 2Е, 3Ж, 4Б, 5Д, 6 Г, 7А

11. Блюдо из творога и срок его хранения

- | | |
|--------------|-----------|
| 1) Вареники | А) 60 мин |
| 2) Пудинг | Б) 30 мин |
| 3) Запеканка | В) 15 мин |

12. Яйцо и срок его варки

- | | |
|-----------------|--------------|
| 1) Яйцо всмятку | А) 10-12 мин |
| 2) Яйцо пашот | Б) 4,5-5 мин |
| 3) Яйцо вкрутую | В) 2,5–3 мин |

Часть 3 Задание на дополнение

13. Заполните таблицу, записав название инструмента, изображенного на рисунке и его назначение

Название инструмента	Назначение	Рисунок
----------------------	------------	---------

Эталон ответов

Сито- просеивание муки, протираание творога

Скалка –раскатывание теста

Овоскоп- проверка качества яиц

Форма для вареников- формование вареников

Шумовка- вытаскиваниепельменей

Дуршлаг-сливание макарон

14.Укажите виды омлетов

15. Укажите блюда из яиц в запечённом виде

16. Укажите виды пресного теста. Внесите свои предложения современных видов пресного теста.

17. Укажите яичные продукты, используемые для приготовления блюд из яиц. Используйте дополнительные знания кулинарных источников для решения вопроса.

Часть 4 Задания на установление последовательности технологического процесса

(ответ записывается по форме: цифра-буква, например, 1А)

18. Технологии приготовления вареников натуральных

А) выдерживание полуфабриката на холоде Б) варка

В) подготовка фаршаГ) формовка вареников Д) приготовление теста

19. Технологии подготовки яичного порошка к производству

А) соединяют с водой или молоком в соотношении 1:3,5Б) просеивают

В) выдерживают 30 минут для набухания

20. Технология приготовления пельменей с мясным фаршем

- А) Оставляют на 30-40 мин для набухания клейковины
- Б) Тесто раскатывают в тонкий жгутик диаметром 1,5 -2 см., и нарезают на небольшие кусочки
- В) В воду добавляют соль, яйца и перемешивают
- Г) На середину лепешечки укладывают подготовленный мясной фарш и сворачивают, пополам загибая края
- Д) Постепенно вводят муку и перемешивают до однородной консистенции, плотного упругого комка
- Е) Кусочек теста раскатывают в лепешечку(кружочек) толщиной 1,5 мм
- Ж) Готовые пельмени укладывают на тарелочку и поливают маслом, сметаной
- З) Соединяют два уголка пельменя
- И) Отваривают в большом количестве жидкости

Ответ: 1-В 2-Д 3-А 4-Б 5-Е 6-Г 7-З 8-И 9-Ж

21.Технология приготовления «Вареников с творожным фаршем»

- А) оставляют на 30-40 мин для набухания клейковины
- Б) тесто раскатывают в тонкий жгутик диаметром 1,5 -2 см., и нарезают на небольшие кусочки
- В) в воду добавляют соль, яйца, сахар и перемешивают
- Г) на середину лепешечки укладывают подготовленный творожный фарш и сворачивают, пополам.
- Д) постепенно вводят муку и перемешивают до однородной консистенции, плотного упругого комка
- Е) кусочек теста раскатывают в лепешечку (кружочек) толщиной 1,5 мм
- Ж) готовые вареники укладывают на тарелочку и поливают маслом, сметаной
- З) загибая края косичкой
- И) отваривают в большом количестве жидкости

Ответ:1-В 2-Д 3-А 4-Б 5-Е 6-Г 7-З 8-И 9-Ж

Контрольная работа № 6

Часть 1

Задания с выбором одного правильного ответа

- 1)Время варки крупной рыбы:
 - а) 0,5 – 1ч. **б) 1 – 1,5ч** в) 1,5 – 2ч г) 2 – 2,5ч
- 2) Время варки мелкой рыбы:
 - а) 30 – 45мин.** б) 45 – 50мин в) 1 – 1,5ч г) 1,5 – 2ч
- 3)Не припускают рыбу:
 - а) мелкую целую б) порционные куски с кожей
 - в) порционные куски с кожей и костями **г) звенья осетровых пород**
- 4) Что добавляют в бульон при припускании рыбы для улучшения качества блюда (вкуса и аромата)
 - а) огуречный рассол** б) сахар в) горчицу г) маринад
- 5)Горячие рыбные блюда готовят в цехе:
 - а) рыбном б) суповом **в) соусном** г) горячем

Часть 2 Задания на установление алгоритма технологического процесса

- б)Определите алгоритм приготовления блюда «Рыба, запечённая с картофелем по-русски» по операциям:
 - а) куски сырой рыбы посолить, уложить на сковороду
 - б) филе рыбы нарезать на порционные куски
 - в) приготовить гарнир и уложить его на рыбу
 - г) выпекать в жарочном шкафу 15 – 20мин.
 - д) вылить на сковороду оставшийся соус
 - е) приготовить порционные сковороды, подлив на них часть соуса
 - ж) приготовить жидкий белый основной соус на рыбном бульоне
 - з) прогреть жарочный шкаф

Ответ: 1б, 2ж, 3е, 4а, 5в, 6д 7з, 8г.

Часть 3

Требования, предъявляющие к качеству жареной рыбы

Ответ:

- Ответ:** Соусы: томатный, красный основной или томатный с овощами.

Задача 7 Определите температуру подачи рыбных горячих блюд.

Ответ: Температура подачи горячих рыбных блюд должна быть не ниже 65 °С.

Задача 8 Какое количество рыбы рекомендуется подавать на 1 порцию?

Ответ: Количество рыбы на порцию 75, 100 или 125 г.

Задача 9 Назовите посуду, используемую для отпуска рыбных горячих блюд

Ответ: Отпускают рыбные блюда в подогретых мелких тарелках, круглых металлических или овальных блюдах, порционных сковородах.

Задача 10 Опишите правила подачи блюда «Рыба жареная во фритюре»

Ответ: при подаче в подогретую тарелку или порционное блюдо помещают гарнир в виде ломтиков картофеля, жаренного из отварного или брусочки картофеля фри, рядом кладут рыбу, которую поливают растопленным маслом, украшают ломтиком лимона или зеленью, жаренной во фритюре.

Задача 11 Опишите правила подачи блюда «Солянка рыбная на сковороде»

Ответ: по поверхности солянки раскладывают маринованные фрукты или ягоды, маслины, карбованные кусочки лимона, каперсы, оливки, солёные огурцы и зелень. Отпускают на порционной сковороде.

Задача 12 Определите сроки хранения готовой рыбы

а) отварная рыба –

б) жареная рыба –

Ответ: а) не более 30 минут б) не более 2-3 часов

Задача 13 Как определить готовность кнельной массы?

Ответ: Готовность кнельной массы определяют по брошенному в воду кусочку. При достаточно взбитой массе кусочек не тонет, а плавает на поверхности.

Задача 14 Как улучшить качество готовых изделий из котлетной массы рыбы?

Ответ: Для улучшения качества готовых изделий в котлетную массу добавляют свиное сало или сливочное масло.

Задача 15 Как улучшить вязкость котлетной массы рыбы?

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

Задача 16 Что необходимо сделать для смягчения вкуса и ослабления специфического запаха рыбы при варке?

Ответ: добавляют огуречный рассол или кожицу и семена соленых огурцов. Это смягчает вкус, ослабляет специфический запах и делает рыбу более нежной.

Задача 17 Как определяют готовность жареной рыбы

Ответ: по наличию на её поверхности прозрачных пузырьков.

Задача 18 Опишите процесс варки рыбы

Ответ: Порционные куски рыбы укладывают в один ряд кожей вверх. Заливают рыбу горячей водой (два литра на 1 кг рыбы); для улучшения вкуса добавляют белые корни, репчатый лук и иногда морковь. Лавровый лист и перец кладут только в тех случаях, когда рыба обладает специфическим неприятным запахом. После закипания воды нагревание уменьшают и варят без кипения при температуре 80–90 °С.

Задача 19 Укажите температуру и время для запекания рыбы

Ответ: T = 250-280 время = то 15 до 30 мин

Задача 20 Назовите режим охлаждения и хранения рыбных крупных полуфабрикатов

Ответ: Подготовленные тушки и звенья охлаждают до 2 °С и хранят 24 часа при температуре не выше 6 °С

Задача 21 Назовите режим хранения изделий из рыбной котлетной массы

Ответ: Подготовленные полуфабрикаты охлаждают до 2 °С и хранят 24 часа при температуре не выше 6 °С

Задача 22 Назовите режим хранения порционных полуфабрикатов из рыбы

Ответ: Хранению не подлежат их сразу отправляют на тепловую обработку

Задача 23 Назовите инвентарь и посуду, используемую для тепловой обработки рыбы.

Ответ: порционные сковороды для запекания, различный инвентарь в виде лопаток, шумовок, дуршлагов, поварских игл и т. д.

Задача24 Назовите виды наплитной посуды используемой для приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы.

Ответ: Варят рыбу в рыбных котлах, припускают в сотейниках.

Задача25 Для чего в заготовочном рыбном цеху используются ванны?

Ответ: Заготовочный рыбный цех оборудуется ваннами для оттаивания, замачивания и промывания рыбы.

Задача26 Назовите виды оборудования заготовочного рыбного цеха

Ответ: столы для разделки и нарезки полуфабрикатов, холодильные шкафы, универсальные приводы с комплектом сменных механизмов или мясорубка, весы. В цехе может находиться ванна-аквариум для хранения живой рыбы. Для очистки рыбы используют механические рыбочистки.

Контрольная работа № 7

в форме коллоквиума

- 1.Технология приготовления мяса отварного
- 2.Виды технологического оборудования, необходимого для приготовления мяса отварного и рулета мясного.
- 3.Ассортимент блюд из мяса домашней птицы
- 4.Технология приготовления мяса жареного крупным куском
- 5.Виды технологического оборудования, необходимого для приготовления сосисок, сарделек отварных и мяса жареного крупным куском
- 6.Ассортимент блюд из мяса говядины.
- 7.Технология приготовления ростбифа
- 8.Инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления ростбифа и бефстроганов
- 9.Способы сервировки и варианты оформления блюда бифштекса натурального
- 10 Ассортимент блюд из мяса свинины
- 11 Технология приготовления поджарки
- 12.Инвентарь и оборудование, необходимые для приготовления поджарки и шашлыка из говядины
- 13.Ассортимент блюд из мяса баранины.
- 14.Технология приготовления гуляша
- 15.Оборудование, необходимое для приготовления гуляша и азу
- 16.Способы приготовления тушеных мясных блюд
- 17.Ассортимент блюд из субпродуктов.
- 18.Технология приготовления мяса шпигованного
- 19.Инвентарь, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления мяса шпигованного и жаркого по- домашнему
- 20Температурный режим и сроки хранения мясных блюд
- 21.Значение мясных блюд в питании человека.
- 22.Технология приготовления рагу из баранины или свинины
- 23.Оборудование и инвентарь для приготовления рагу из баранины или свинины и солянки сборной мясной на сковороде
- 24.Правила проведения бракеража мясных блюд
- 25.Изменения, происходящие с мясом при тепловой обработке.
- 26.Технология приготовления плова
- 27.Инвентарь и инструменты для приготовления плова и голубцов с мясом и рисом
- 28.Общая характеристика запечных мясных блюд
- 29.Технология приготовления бифштекса рубленого
- 30.Оборудование для приготовления бифштекса рубленого и почек по-русски
- 31.Технология приготовления запеканки картофельной с мясом
- 32.Оборудование и инвентарь для приготовления запеканки картофельной с мясом и тефтелей
33. Технология приготовления макаронника с мясом
- 34.Оборудование и инвентарь для приготовления макаронника с мясом и зраз отбивных
- 35.Технология приготовления котлет, биточков с гарниром
36. Оборудование для приготовления котлет, биточков с гарниром и цыплят табака

37. Требования к качеству и срок хранения отварной птицы
38. Технология приготовления зраз рубленых
39. Оборудование и инвентарь для приготовления зраз рубленых и рулета с макаронами
40. Требования к качеству и срок хранения жареных мясных блюд
41. Требования к качеству запеченных мясных блюд
42. Технология приготовления печени по-строгановски
43. Оборудование, инвентарь и инструменты для приготовления печени по-строгановски и котлет по-киевски
44. Требования к качеству тушеных мясных блюд
45. Технология приготовления шницеля по-столичному
46. Инструменты и инвентарь для приготовления шницеля по-столичному и говядины в кисло-сладком соусе
47. Ассортимент блюд из субпродуктов птицы
48. Технология приготовления биточков, запеченных под сметанным соусом с рисом (по-казацки)
49. Виды технологического оборудования, необходимого для приготовления биточков, запеченных под сметанным соусом с рисом (по-казацки)
50. Правила варки птицы
51. Технология приготовления гуся, утки по-домашнему
52. Инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления гуся, утки по-домашнему и печени тушеной в соусе
53. Способы сервировки и варианты оформления блюда курицы, цыпленка жареные
54. Ассортимент блюд из отварной птицы.
55. Правила жарки птицы
56. Технология приготовления рагу из субпродуктов птицы
57. Оборудование, необходимые для приготовления рагу из субпродуктов птицы и свинины жареной
58. Требования к качеству блюд из рубленой мясной массы
59. Значение блюд из птицы в питании человека
60. Технология приготовления кур, цыплят, индеек отварных
61. Оборудование и инвентарь для приготовления кур, цыплят, индеек отварных и филе натурального
62. Правила варки мяса
63. Технология приготовления лангета
64. Оборудование для приготовления лангета и шницеля натурального рубленого
65. Правила хранения блюд из птицы
66. Ассортимент блюд из тушеного мяса.
67. Требования к организации рабочего места для приготовления блюд из субпродуктов
68. Технология приготовления языка отварного
69. Оборудование и инвентарь для приготовления языка отварного и грудинки фаршированной
70. Температурный режим и правила хранения блюд из мяса
72. Технология приготовления шашлыка по-кавказски
73. Виды технологического оборудования, необходимого для приготовления шашлыка по-кавказски и мозгов фри
74. Ассортимент блюд из мяса запеченного.
75. Технология приготовления мяса духового
76. Инвентарь и оборудование, необходимые для приготовления мяса духового и печени жареной
77. Требования к качеству и сроки хранения отварных мясных блюд
78. Ассортимент блюд из котлетной массы мяса.
79. Технология приготовления котлет рубленых из птицы
80. Инвентарь, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления печени жареной и мозгов жареных
89. Температурный режим и правила приготовления тушеных блюд из птицы

- 90.Изменения, происходящие с птицей при тепловой обработке
- 91.Технология приготовления рубцов в соусе
- 92.Инвентарь и инструменты для приготовления рубцов в соусе и ромштекса
- 93.Способы сервировки и варианты оформления блюд из жареной птицы
- 94.Ассортимент блюд из рубленного мяса.
- 95.Правила тушения птицы
- 96.Технология приготовления шашлыка по- карски
- 97.Оборудование и инвентарь для приготовления шашлыка по- карски и печени, тушеной в соусе
- 98.Правила охраны труда и техники безопасности при работе в горячем цехе
- 99.Ассортимент блюд из жареного мяса мелким куском
- 100.Правила жарки птицы
- 101.Технология приготовления эскалопа из свинины
- 102.Оборудование для приготовления эскалопа из свинины и мозгов жареных фри
- 103.Способы сервировки и варианты оформления жареного мяса натуральными порционными кусками
- 104.Ассортимент блюд из жареного мяса порционным куском.
- 105.Требования к качеству блюд из жареного и запеченного мяса
- 106.Технология приготовления свинины жареной
- 107.Оборудование, инвентарь и инструменты для приготовления свинины жареной и люля-кебаб
- 108.Ассортимент блюд из жареного мяса крупным куском
- 109.Технология приготовления кнельной массы из птицы
- 110.Виды технологического оборудования, необходимого для приготовления кнельной массы из птицы и шницеля натурального рубленого
- 111.Ассортимент блюд из отварного мяса.
- 112.Технология приготовления котлет натуральных из филе кур
- 113.Виды технологического оборудования, необходимого для приготовления котлет натуральных из филе кур и антрекота
- 114.Требования к качеству к блюдам из рубленой мясной массы

5.3. Оценочные материалы промежуточной аттестации

Дифференцированный зачет № 1 в форме коллоквиума

Вопросы для коллоквиума

- 1.Алгоритм действий при организации рабочего места (овощного, мясного, рыбного, птицебельного, холодного, горячего цеха, моечного отделения, линии раздачи, обслуживания посетителей) в соответствии с видом изготавливаемых блюд.
2. Определить порядок текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.
3. Произвести подбор моющих и дезинфицирующих средств для применения при производстве горячих блюд.
4. Техника ухода за весоизмерительным оборудованием.
5. Техника мытья вручную и в посудомоечной машине, чистки и раскладки на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.
6. Правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.
7. Подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.
8. Правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.
9. Произвести подбор, подготовку материалов, посуды, контейнеров, оборудования для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
10. Способы оценки, наличия, проверка органолептическим способом качество, безопасность

обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями.

11. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

12. Оформление заявки на склад.

13. Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.

14. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

15. Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

16. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

17. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

18. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.

19. Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.

20. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.

21. Правила утилизации отходов.

22. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.

23. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

24. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

25. Условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

26. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи.

27. Алгоритм действий при подборе необходимого оборудования и производственного инвентаря кулинарного и кондитерского производства для работы в овощном цехе (мясном, рыбном, птицегольевом, холодном, горячем цехе, моечном отделении, линии раздачи).

28. Алгоритм действий при отпуске готовой кулинарной продукции (закусок, супов, вторых блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий) в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания» и правилами СанПиН 42-123-4117-86 1.

29. Способы хранения и укладки сырья и продуктов.

30. Назначение супового отделения горячего цеха.

31. Организация работы раздаточной.

32. Визитная карточка предприятия общественного питания.

33. Виды варочно – жарочного оборудования.

34. Характеристика организации рабочих мест в рыбном цехе. (овощном, мясном, птицегольевом, холодном, горячем цехе, моечном отделении, линия раздачи, обслуживания посетителей)

35. Характеристика организации рабочих мест в соусном отделении горячего цеха.

36. Правила эксплуатации электрических плит.

37. Правила эксплуатации и безопасности при работе картофелеочистительной машине.

38. Виды аппаратов для жарки и выпечки.

39. Характеристика производственной деятельности столовой

40. Виды оборудования, устанавливаемого в соусном отделении горячего цеха.

41. Виды холодильного оборудования.

42. Правила эксплуатации холодильного оборудования.

Решение практических задач

1. Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд.
2. Произвести подбор, рационально разместить на рабочем месте повара в мясном (овощном, мясо - рыбном, птицегазовом, рыбном, холодном, горячем,) цехе оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ.
3. Производить отпуск готовой кулинарной продукции
4. Оформить заявку на склад.
5. Расчет потерь при тепловой обработке мяса отварного.
6. Расчет необходимого количества сырья для приготовления рыбы жареной с луком
7. Расчет необходимого количества сырья для приготовления салата столичного
8. Расчет необходимого количества сырья для приготовления каши гречневой рассыпчатой
9. Расчет необходимого количества сырья для приготовления пирожков с капустой
10. Расчет необходимого количества сырья для приготовления биточков по-селянски
11. Расчет потерь при тепловой обработке овощей
12. Расчет потерь при тепловой обработке мяса
13. Заполнение калькуляционных карточек
14. Произвести отпуск готовой кулинарной продукции
15. Расчет потерь при тепловой обработке мяса отварного.

Критерии оценки

70% - «3» удовлетворительно 80% - «4» хорошо 90% - и выше «5» отлично

Дифференцированный зачет

МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента

Вариант 1

1. Организация работы производственного участка по приготовления кулинарных изделий и блюд из теста.
2. Правила эксплуатации мармита для первых блюд
3. Определите производственную деятельность доготовочных предприятий
 - а) открытого типа
 - б) закрытого типа
4. Дать характеристику организации рабочих мест в суповом отделении.
5. Перечислить виды варочно – жарочного оборудования
6. Расчет необходимого количества сырья для приготовления картофельного пюре на 10 порций, выход 1 порции -150 гр.

Вариант 2

1. Назначение супового отделения
2. Правила эксплуатации электрических плит
3. Определите деятельность предприятий с полным производственным циклом:
 - а) работающие на сырье 2-3 наименований;
 - б) обрабатывающие сырье и производящие п/ф;
4. Дать характеристику организации рабочих мест в соусном отделении
5. Перечислить виды аппаратов для жарки и выпечки.
6. Расчет необходимого количества сырья для приготовления Супа картофельного на 20 порций, выход 1 порции -500гр.

Вариант 3

1. Организация работы раздаточной.
2. Опишите правила эксплуатации и безопасности при работе с пароконвектоматом.
3. Дать характеристику производственной деятельности столовой.
4. Ассортимент выпускаемой продукции столовой закрытого типа (на примере столовой техникума)
 - а) полуфабрикаты;

- б) супы
- в) вторые горячие блюда

5. Перечислить оборудование, устанавливаемое в соусном отделении горячего цеха.
6. Расчет необходимого количества сырья для приготовления соуса красного основного 300 порций, выход 1 порции-50 гр.

Вариант 4

1. Организация работы соусного отделения горячего цеха
2. Перечислить виды холодильного оборудования горячего цеха
3. Опишите последовательность организации рабочего места в соусном отделении горячего цеха.
4. Дайте объяснение процессу тепловой обработки продуктов:
 - а) жарение;
 - б) бланширование;
 - в) сувид.
5. Правила эксплуатации холодильного оборудования.
6. Расчет необходимого количества сырья для приготовления Солянки Домашней на 50 порций, выход 1 порции 250 гр.

Демоверсия вопросов для экзамена по МДК 02.02

1. Способы подготовки свеклы для борщей
2. Ассортимент супов по жидкой основе
4. Жидкие основы, используемые для приготовления холодных супов
5. Перечислите гарниры для сладких супов
6. Сырьё, используемое для приготовления сладких соусов
7. Виды гарниров, используемые при отпуске прозрачных супов
8. Оттяжка. Состав оттяжки. Технология приготовления.
9. Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов овощей и грибов.
10. Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов
11. Техника обработки овощей, грибов, пряностей.
12. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов.
13. Температурный режим и правила приготовления блюд из овощей и грибов.
14. Правила проведения бракеража.
15. Способы сервировки и варианты оформления и подачи овощных блюд и гарниров, температуру подачи.
16. Правила хранения овощей и грибов.
17. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования
18. Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий. Муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога.
19. Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
20. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд
21. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого для приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Правила их безопасного использования.
22. Подготовка творога к приготовлению блюд.
23. Характеристика куриных диетических яиц.
24. Процесс подготовки муки к приготовлению блюд
25. Температурный режим при варке блюда «Вареники с творогом»
26. Применение перца черного и белого в блюдах
27. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов

и готовых блюд

28. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы

29. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы

30. Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи рыбных блюд

31. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы

32. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд из рыбы

33. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого для приготовления блюд из рыбы, правила их безопасного использования.

34. Температурный режим при варке и припускании рыбы

35. Определение готовности рыбы при варке целыми тушками

36. Отпуск блюда тефтели рыбные

37. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы.

38. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы.

39. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы.

40. Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи блюд из мяса и домашней птицы

41. Правила хранения и требования к качеству блюд из мяса и домашней птицы.

42. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд из мяса и домашней птицы.

43. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы, правила их безопасного использования.

Решение практических задач

1. Укажите консистенцию и использование разных видов молочных соусов.

Консистенция	Использование

2. Составьте таблицу по указанной форме:

Классификационные признаки	Виды супов

3. Перечислите продукты, входящие в состав супа:

картофельный с макаронными изделиями	
картофельный с бобовыми	

4. Для каждого предложения подберите соответствующую концовку и запишите ее вместо многоточия.

Предложение	Концовка
У вареной птицы...	Замачивают
Бобовые перед варкой....	Отделяют мякоть от костей
У печени снимают....	Просеивают
Крупы перед варкой....	Промывают
Морковь, петрушку для приготовления супа – пюре	Протирают
	Пленку
	Верхний слой
	Пассируют
	Очистить от грязи и песка
	Перебирают

5. Для каждого вопроса выберите правильный вариант ответа и впишите соответствующую

цифру в колонку «ответ»

Вопрос	Ответ
1. Какие продукты используют для яблочного супа?	
2. Что является жидкой основой сладкого супа?	
3. Как приготовить свежие яблоки для супа?	
4. Как приготовить сухофрукты?	
5. С чем отпускают сладкий суп?	
6. Из чего готовят отвар для супа из свежих плодов?	
7. Какие гарниры подходят для отпуска сладких супов?	
8. Как приготовить крахмал для заправки супа?	
9. Когда вводят крахмал в суп?	
10. Что составляет плотную основу супа для сухофруктов?	

Варианты ответов

1. Гарнир, сметана, сливки
2. Яблоки, сахар, корица, лимонная кислота, крахмал
3. Яблоки, чернослив, изюм, урюк, сахар, лимонная кислота, крахмал
4. Со сметаной или сливками
5. Перебрать, промыть, очистить от кожицы и семян, нарезать
6. Перебрать, разобрать по видам, промыть, нарезать
7. Фруктовый отвар
8. Из кожицы, сердцевин
9. Отварной рис, саго, клецки, вареники с ягодами, кукурузные хлопья или палочки и др.
10. Развести охлажденным отваром
11. В конце варки
12. В начале варки.

6. Составьте таблицу по указанной форме

Наименование холодного супа	
Жидкая основа	
Состав сырья	
Технология приготовления	
Отпуск	

7. Решите ситуационную задачу:

У вас закончился черный молотый перец, но в наличии есть различные виды перца горошком, а также молотый красный. Чем можно заменить черный молотый перец?

- А) красным молотым перцем
 Б) любым другим видом перца, это принципиального значения не имеет
 В) черный перец горошком нужно всего лишь измельчить и добавить к блюду

8. Отметьте в таблице продукты, входящие в соус:

Соус	Продукты
Луковый Красный с луком и огурцами	
Красный с кореньями	
Красный кисло-сладкий	

Продукты: Зеленый горошек Лук репчатый Масло сливочное Морковь Огурцы маринованные Орехи Петрушка Сахар Соус «Кетчуп» Соус красный основной Специи Уксус Чернослив, изюм

9. Отметьте в таблице продукты, входящие в соус:

Соус	Продукты
Польский	
Польский с белым соусом	
Сухарный	
Голландский	

Продукты: Бульон Вода Масло сливочное Зелень петрушки Кислота лимонная Мука пшеничная Сок лимонный Соль Сухари из хлеба Яйца.

10. Проставьте соответствие гарнира запеченным блюдам из рыбы

Гарнир	Рыба запеченная по-русски	Рыба, запеченная под молочным соусом	Рыба, запеченная под сметанным соусом и грибами	Солянка из рыбы на сковороде
Макароны				
Картофель отварной				
Капуста тушеная				
Картофель жареный				

11. Заполните таблицу качественных показателей рыбных блюд

Блюдо	Показатели качества рыбных блюд
Рыба отварная	
Рыба запечённая	
Изделия из котлетной массы	

Ответ:

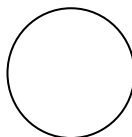
Блюдо	Показатели качества рыбных блюд
Рыба отварная	Форма сохранена. Мясо легко отделяется от кости. Цвет от белого до серого, запах без пороков, вкус – свойственный виду рыбы.
Рыба запечённая	Форма сохранена. На поверхности румяная корочка. Не пересушена. Мясо легко отделяется от кости, но не дряблое. Цвет от белого до серого, запах без пороков, вкус – свойственный виду рыбы.
Изделия из котлетной массы	Однородные, форма сохранена, без трещин, сочные. Цвет от белого до серого, запах без пороков, вкус – свойственный виду рыбы.

12. Решите задачу. Сколько нужно взять жира для фритюра, чтобы пожарить 20 кг картофеля. Разовая доза закладки картофеля - 2 кг.

А) 80кг Б) 180 кг **В) 8 кг**

Задание на решение ситуационных задач

13. Вам предстоит приготовить и подать яичницу глазунью. Но данное блюдо получилось с белыми пятнами на желтке. Как не допустить данный дефект. Зарисуйте процесс подачи порционного блюда яичница-глазунья



Используя знания технологии приготовления жареных блюд из яиц, приведите два аргумента, которыми можно подтвердить технологию приготовления яичницы глазуньи в соответствии с требованиями к качеству, и два аргумента, которыми можно опровергнуть её.

14. Выберите из предложенных вариантов одно блюдо из творога.

Опишите технологию приготовления с применением инновационного подхода указав:

- ✓ Используемый инвентарь, посуду, оборудование;
- ✓ Технологию приготовления;
- ✓ Требование к качеству.

А) Вареники ленивые из творога; Б). Запеканка из творога;

В) Сырники из творога; Г) Пудинг из творога на пару

15. Прочтите технологию приготовления блюда из макаронных изделий и выполните задания 1, 2.

Используйте в ответах информацию текста, а также знания из курса МДК 01.02, дополнительную информацию.

Отваривают макароны не сливным способом в молоке или смеси молока и воды. Затем охлаждают до 60 С, добавляют сырые яйца, растертые с сахаром, примешивают. Затем массу выкладывают на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень, поверхность выравнивают, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу.

При отпуске блюдо слегка охлаждают, нарезают на порции, отпускаю по одному куску на порцию с маслом, сметаной или вареньем. Можно использовать сладкие соусы.

1. Назовите блюдо из макаронных изделий. Укажите не менее трёх видов приготовления данного блюда включая нетрадиционные.
2. Назовите не менее двух видов подачи данного блюда включая нетрадиционные.

Расчётно-графические задания

Задание 1

Произвести расчёт калорийности блюда:

- суп Харчо -соус Польский - картофельная запеканка
- биточки пшеничные - запеканка творожная - рыба жареная во фритюре
- эскалоп из свинины - мясо шпигованное - гуляша из субпродуктов
- цыплят- табака

Задание 2

Произвести расчёт стоимости блюда:

- суп-пюре из разных овощей - соус Голландский - крупеник
- картофельные котлеты - омлет натуральный жареный- поджарка
- тельное из рыбы- бифштекс натуральный - печени по- строгановски
- говядина в кисло-сладком соусе - котлеты по- киевски

Задание 3

Составить технологическую схему блюда

- борщ украинский - соус красный основной- соус «Абрикосовый»
- капуста тушёная - лапшевник с творогом
- макароны отварные с овощами - рыба жареная с луком по-ленинградски
- мясо жареное крупным куском - бефстроганов- гуляш
- почек по-русски - птицы по- столичному