

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«Тавдинский техникум имени АА Елохина»

**РАССМОТРЕНЫ  
И РЕКОМЕНДОВАНЫ К  
ИСПОЛЬЗОВАНИЮ**  
На заседании методической (цикловой)  
комиссии профессионального цикла  
Протокол № 10 от «15 » мая 2017г.

**СОГЛАСОВАНО**  
Распоряжение ЗДУПР Петровой С В  
№ 5 от «15» мая 2017 г.

**КОМПЛЕКТ**

контрольно-оценочных средств  
основной образовательной программы по профессии СПО  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Тавда 2017

## Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Для подтверждения такой готовности обязательна констатация сформированности у обучающегося всех профессиональных компетенций, входящих в состав профессионального модуля. Общие компетенции формируются в процессе освоения ОПОП в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля возможно оценивание положительной динамики их формирования.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

Итогом этого экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

### 1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

#### 1.1. Профессиональные и общие компетенции:

ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Результаты (освоенные ПК и ОК)	Основные показатели оценки результата
ПК 2.1. Организовывает	-обеспечивать наличие, контролировать хранение пищевых продуктов и материалов с учетом требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в

<p>ь подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>процессе производства;          -составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства блюд;;          -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;          распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;          -объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;          -контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;          -контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты          -демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;          контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>
<p>ПК 2.2          Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>-контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;          -контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;          -сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;          -контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов          -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;          -использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента;          -контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;          -изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа          -организовывать приготовление, готовить супы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;          -минимизировать потери веществ, массы продукта при термической обработке;          -обеспечивать безопасность готовых супов;          -определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;          -предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;          -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;          - сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;          -контролировать температуру подачи супов;          -организовывать хранение сложных супов с учетом требований безопасности ;          -организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;          -рассчитывать стоимость супов;          -вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи;          -поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;          -владеть профессиональной терминологией,</p>
<p>ПК 2.3          Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>-контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;          -контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, -- оценивать качество и безопасность продуктов и дополнительных ингредиентов;          -сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами          -контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;          -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;          -использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента;          -контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;          -изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа,          -организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента;          -минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при обработке;          -обеспечивать безопасность готовых соусов;</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определять степень готовности, доводить до вкуса</li> <li>-предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты,</li> <li>-охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов</li> <li>-организовывать, контролировать, порционирование, оформление сложных соусов;</li> <li>-сервировать для подачи с учетом потребностей категорий потребителей</li> <li>-контролировать температуру подачи соусов</li> <li>-организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос</li> <li>-рассчитывать стоимость соусов;</li> <li>-вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи;</li> <li>-поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче</li> <li>-владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке</li> </ul>
<p>ПК2.4Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве</li> <li>-оценивать качество и безопасность основных и дополнительных ингредиентов</li> <li>-сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами</li> <li>-контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов</li> <li>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки</li> <li>-использовать региональное сырье для приготовления горячих блюд и гарниров</li> <li>- применять различные методы приготовления в соответствии с заказом</li> <li>-изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями</li> <li>-организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>-минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>-обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров</li> <li>-определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать</li> <li>-предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>-организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>-контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров;</li> <li>-организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</li> <li>-рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров;</li> <li>-вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи;</li> <li>-поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче</li> <li>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</li> </ul>
<p>ПК2.5Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>-оценивать качество и безопасность основных и дополнительных ингредиентов;</li> <li>-сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>-контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>-использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</li> <li>-контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>-изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, - использованием сезонных видов сырья на основе принципов взаимозаменяемости</li> <li>-организовывать приготовление, готовить горячие блюда с учетом особенностей заказа</li> <li>-минимизировать потери при термической обработке;</li> <li>-обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>-определять степень готовности, доводить до вкуса горячие блюда</li> <li>-предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>- выполнять порционирование, оформлениесервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>-организовывать хранение учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</li> <li>-рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>-вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи;</li> <li>поддерживать контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</li> <li>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</li> </ul>
<p>ПК2.6Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>-оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>-сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами;</li> <li>-контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов;</li> <li>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>-использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>-контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>-изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа,</li> <li>-организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой</li> <li>-минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>-обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>-определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</li> <li>-предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>-охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения;</li> <li>-организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление блюд;</li> <li>-контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>-организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>-организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</li> <li>-горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>-вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;</li> <li>-поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</li> <li>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</li> </ul>
<p>ПК2.7Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>-контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>-сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>-контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>-использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</li> <li>-контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>-изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа.;</li> <li>-организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>-минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>-обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>-определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим</li> </ul>

	<p>способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>-предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>-охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;</p> <p>-организовывать, контролировать, выполнять порционирование для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>-контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>-организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</p> <p>-рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>-вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;</p> <p>-поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>-владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
ПК2.8Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	<p>-подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>-соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>-выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>-комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>-изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>-рассчитывать количество сырья, готовых блюд, по действующим методикам</p> <p>-оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>-представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p>
<b>ОК 01</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>
<b>ОК. 02</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>
<b>ОК.03</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>
<b>ОК 04.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>
<b>ОК. 05</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной</li> </ul>

	тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе
<b>ОК 06.</b>	– понимание значимости своей профессии
<b>ОК 07.</b>	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
<b>ОК 09.</b>	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
<b>ОК 10.</b>	– 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);

## **1.2. Иметь практический опыт – уметь – знать**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

### **Иметь практический опыт**

разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроле хранения и расхода продуктов

### **уметь**

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

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

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

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

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

организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;

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

### **знать**

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;

рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;

правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

## 2. Формы промежуточной и текущей аттестации по профессиональному модулю

Элемент модуля	Формы контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущая аттестация
МДК.02.01	Дифференцированный зачет	Защита лабораторных и практических работ, рефератов, проектов, презентаций. Оценка выполнения тестовых заданий. Контроль выполнения домашних заданий и самостоятельных работ.
МДК.02.02	Экзамен	Защита лабораторных и практических работ, рефератов, проектов, презентаций. Оценка выполнения тестовых заданий. Контроль выполнения домашних заданий и самостоятельных работ.
УП	Дифференцированный зачет	Оценка проверочных заданий по учебной практике. Наблюдение и оценка выполнения работ по учебной практике
ПП	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка выполнения работ по производственной практике
ПМ.02	Экзамен (квалификационный)	

## 3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

### 3.1. Общие положения

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: устные ответы, контрольные работы, тестирование, защита лабораторно – практических работ, рефератов, доклады, проектов, конкурсы, викторины

### 3.2. Задания для оценки освоения МДК 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

#### 3.2.1. Задания для оценки освоения МДК 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Проверяемые результаты обучения: У 1- 8, 3 1-7

#### Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы.
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах.
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы.



«Согласовано»  
на заседании метод. Комиссии  
проф. цикла протокол № 10  
« 15 » мая 20 17 г.  
Председатель \_\_\_\_\_ А.Н. Веснина

«Утверждаю»  
Директор ГАПОУ СО  
ТТ им. А.А. Елохина  
\_\_\_\_\_ Задровская М.С.  
« 15 » мая 2017 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
**МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

### **Экзаменационный билет №1**

1. Назовите количество воды для приготовления грибного бульона из 1 килограмма сушеных грибов. Дайте характеристику основного сырья для бульона из грибов. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления блюда «Щи зеленые». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3. Рассчитайте количество продуктов для приготовления 50 порций соуса красного основного, если выход одной порции 150 г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»  
на заседании метод. Комиссии  
проф. цикла протокол № 10  
« 15 » мая 20 17 г.  
Председатель \_\_\_\_\_ А.Н. Веснина

«Утверждаю»  
Директор ГАПОУ СО  
ТТ им. А.А. Елохина  
\_\_\_\_\_ Задровская М.С.  
« 15 » мая 2017 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
**МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

### **Экзаменационный билет №2**

1. Ассортимент красных соусов. Характеристика основного сырья для красных соусов. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления «Супа харчо». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3. При проведенном бракераже блюда «Суп картофельный с перловой крупой» выявлено помутнение и нарушение консистенции бульона. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

Преподаватель \_\_\_\_\_ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»  
на заседании метод. Комиссии  
проф. цикла протокол № 10  
« 15 » мая 20 17 г.  
Председатель \_\_\_\_\_ А.Н. Веснина

«Утверждаю»  
Директор ГАПОУ СО  
ТТ им. А.А. Елохина  
\_\_\_\_\_ Задровская М.С.  
« 15 » мая 2017 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
**МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

### **Экзаменационный билет №3**

1. Ассортимент супов картофельных с бобовыми. Виды бобовых и характеристика бобовых. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе подготовки бобовых к варке.
2. Технология приготовления белого бульона. Способы использования бульона.
3. Чем можно заменить уксус при тушении свеклы для борща?

Преподаватель \_\_\_\_\_ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»  
на заседании метод. Комиссии  
проф. цикла протокол № 10  
« 15 » мая 20 17 г.  
Председатель \_\_\_\_\_ А.Н. Веснина

«Утверждаю»  
Директор ГАПОУ СО  
ТТ им. А.А. Елохина  
\_\_\_\_\_ Задровская М.С.  
« 15 » мая 2017 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
**МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

### **Экзаменационный билет №4**

1. Ассортимент рассольников. Характеристика основного сырья для рассольников. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления рассольников.
2. Технология приготовления коричневого бульона Способы использования бульона
3. При проведенном бракераже «Супа харчо» выявлена нарушения формы крупы. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

Преподаватель \_\_\_\_\_ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»  
на заседании метод. Комиссии  
проф. цикла протокол № 10  
« 15 » мая 20 17 г.  
Председатель \_\_\_\_\_ А.Н. Веснина

«Утверждаю»  
Директор ГАПОУ СО  
ТТ им. А.А. Елохина  
\_\_\_\_\_ Задровская М.С.  
« 15 » мая 2017 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
**МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

### **Экзаменационный билет №5**

1. Ассортимент мучных пассировок. Использование. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления блюда «Борщ украинский» Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3. Для тушения квашеной капусты используют бульон 15 – 20% от массы капусты. Рассчитайте количество бульона необходимое для тушения 10 кг квашеной капусты.

Преподаватель \_\_\_\_\_ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»  
на заседании метод. Комиссии  
проф. цикла протокол № 10  
« 15 » мая 20 17 г.  
Председатель \_\_\_\_\_ А.Н. Веснина

«Утверждаю»  
Директор ГАПОУ СО  
ТТ им. А.А. Елохина  
\_\_\_\_\_ Задровская М.С.  
« 15 » мая 2017 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
**МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

### **Экзаменационный билет №6**

1. Характеристика основного для сырья для приготовления костного бульона. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления соуса красного основного Способы отпуска использования, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса.
3. Для приготовления рассольника используют картофель. На 1000 грамм рассольника 320 грамм картофеля. Сколько необходимо использовать картофеля для приготовления 3 порций рассольника.

Преподаватель \_\_\_\_\_ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»  
на заседании метод. Комиссии  
проф. цикла протокол № 10  
« 15 » мая 2017 г.  
Председатель \_\_\_\_\_ А.Н. Веснина

«Утверждаю»  
Директор ГАПОУ СО  
ТТ им. А.А. Елохина  
\_\_\_\_\_ Задровская М.С.  
« 15 » мая 2017 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
**МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

### **Экзаменационный билет №7**

1. Назовите ингредиенты используемые при приготовлении соуса красного с луком и корнишонами. Характеристика основного сырья для соуса красного с луком и корнишонами. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления блюда «Суп картофельный». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3. Определить, сколько грамм шпика необходимо для приготовления 10 порций супа полевого, если на 1000грамм супа используют 56 гр шпика

Преподаватель \_\_\_\_\_ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»  
на заседании метод. Комиссии  
проф. цикла протокол № 10  
« 15 » мая 2017 г.  
Председатель \_\_\_\_\_ А.Н. Веснина

«Утверждаю»  
Директор ГАПОУ СО  
ТТ им. А.А. Елохина  
\_\_\_\_\_ Задровская М.С.  
« 15 » мая 2017 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
**МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

### **Экзаменационный билет №8**

1. Ассортимент супов картофельных с овощами. Характеристика основного сырья для приготовления овощных супов. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления овощных супов.
2. Технология приготовления соуса лукового. Способы использования.
3. Рассчитайте количество продуктов для приготовления 50 порций борща, если выход одной порции 500 г. результаты внесите в таблицу.

Преподаватель \_\_\_\_\_ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»  
на заседании метод. Комиссии  
проф. цикла протокол № 10  
« 15 » мая 20 17 г.  
Председатель \_\_\_\_\_ А.Н. Веснина

«Утверждаю»  
Директор ГАПОУ СО  
ТТ им. А.А. Елохина  
\_\_\_\_\_ Задровская М.С.  
« 15 » мая 2017 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

### **Экзаменационный билет №9**

1. Назовите способы подготовки свеклы для приготовления борща. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе для тушения свеклы.
2. Технология приготовления соуса красного с луком и корнионами. Способы использования.
3. Щи из квашеной капусты для усиления вкуса можно заправить сахаром (6 грамм на 1000гр. щей) Определите, сколько сахара вам необходимо для приготовления 50 порций щей.

Преподаватель \_\_\_\_\_ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»  
на заседании метод. Комиссии  
проф. цикла протокол № 10  
« 15 » мая 20 17 г.  
Председатель \_\_\_\_\_ А.Н. Веснина

«Утверждаю»  
Директор ГАПОУ СО  
ТТ им. А.А. Елохина  
\_\_\_\_\_ Задровская М.С.  
« 15 » мая 2017 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

### **Экзаменационный билет №10**

1. Ассортимент заправочных супов. Дайте определение термина «заправочные супы» Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления заправочных супов.
2. Технология приготовления соуса красного кисло - сладкого. Способы использования.
3. При приготовлении концентрированного бульона (фюме) используют на 1000 грамм бульона 5000 грамм костей. Сколько костей необходимо использовать для приготовления 500 грамм бульона.

Преподаватель \_\_\_\_\_ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»  
на заседании метод. Комиссии  
проф. цикла протокол № 10  
« 15 » мая 20 17 г.  
Председатель \_\_\_\_\_ А.Н. Веснина

«Утверждаю»  
Директор ГАПОУ СО  
ТТ им. А.А. Елохина  
\_\_\_\_\_ Задровская М.С.  
« 15 » мая 2017 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
**МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

### **Экзаменационный билет №11**

1. Назовите ингредиенты используемые при приготовлении соуса лукового. Характеристика основного сырья для соуса лукового Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления блюда «Суп полевой». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3. При обжаривании костей в жарочном шкафу, после 1,5 часов обжаривания колер на костях отсутствует. Назовите причины.

Преподаватель \_\_\_\_\_ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»  
на заседании метод. Комиссии  
проф. цикла протокол № 10  
« 15 » мая 20 17 г.  
Председатель \_\_\_\_\_ А.Н. Веснина

«Утверждаю»  
Директор ГАПОУ СО  
ТТ им. А.А. Елохина  
\_\_\_\_\_ Задровская М.С.  
« 15 » мая 2017 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
**МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

### **Экзаменационный билет №12**

1. Ассортимент супов с крупами, макаронными изделиями бобовыми. Характеристика основного сырья для супов с макаронными изделиями. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления супов с макаронными изделиями
2. Технология приготовления соуса белого основного на рыбном бульоне. Способы подачи и использование.
3. Рассчитайте количество продуктов для приготовления 50 порций соуса красного с вином, если выход одной порции 150 г

Преподаватель \_\_\_\_\_ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»  
на заседании метод. Комиссии  
проф. цикла протокол № 10  
« 15 » мая 20 17 г.  
Председатель \_\_\_\_\_ А.Н. Веснина

«Утверждаю»  
Директор ГАПОУ СО  
ТТ им. А.А. Елохина  
\_\_\_\_\_ Задровская М.С.  
« 15 » мая 2017 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
**МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

### **Экзаменационный билет №13**

- 1.Ассортимент белых соусов на мясном бульоне. Характеристика основного сырья для белого соуса на мясном бульоне. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
- 2.Технология приготовления блюда «Щи суточные» Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
- 3.При приготовлении щей по-уральски вам необходимо использовать перловую крупу. Как вы подготовите крупу к использованию.

Преподаватель \_\_\_\_\_ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»  
на заседании метод. Комиссии  
проф. цикла протокол № 10  
« 15 » мая 20 17 г.  
Председатель \_\_\_\_\_ А.Н. Веснина

«Утверждаю»  
Директор ГАПОУ СО  
ТТ им. А.А. Елохина  
\_\_\_\_\_ Задровская М.С.  
« 15 » мая 2017 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
**МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

### **Экзаменационный билет №14**

1. Ассортимент щей. Характеристика основного сырья для щей. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления щей.
2. Технология приготовления соуса парового. Способы отпуска, использование, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса.
3. При приготовлении в соус паровой можно добавить отвар от шампиньонов. На производстве готового отвара не нашлось. Что можно предпринять, приготавливая отвар специально для соус?.

Преподаватель \_\_\_\_\_ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»  
на заседании метод. Комиссии  
проф. цикла протокол № 10  
« 15 » мая 20 17 г.  
Председатель \_\_\_\_\_ А.Н. Веснина

«Утверждаю»  
Директор ГАПОУ СО  
ТТ им. А.А. Елохина  
\_\_\_\_\_ Задровская М.С.  
« 15 » мая 2017 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
**МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

### **Экзаменационный билет №15**

1. Ассортимент белых соусов на рыбном бульоне. Характеристика основного сырья для белого соуса на рыбном бульоне. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления блюда « Щи по-уральски». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3. При проведенном бракераже супа горохового выявлена нарушения формы гороха. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

Преподаватель \_\_\_\_\_ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»  
на заседании метод. Комиссии  
проф. цикла протокол № 10  
« 15 » мая 20 17 г.  
Председатель \_\_\_\_\_ А.Н. Веснина

«Утверждаю»  
Директор ГАПОУ СО  
ТТ им. А.А. Елохина  
\_\_\_\_\_ Задровская М.С.  
« 15 » мая 2017 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
**МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

### **Экзаменационный билет №16**

1. Дайте определение термина – «борщ» . Характеристика основного сырья для приготовления борща. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления борща.
- 2.Технология приготовления соуса белый с рассолом. Способы отпуска, использование, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса.
3. При проведенном бракераже соуса грибного с томатом выявлены бледный цвет соуса и запах сырого томатного пюре. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

Преподаватель \_\_\_\_\_ С.Н. Котов

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»



«Согласовано»  
на заседании метод. Комиссии  
проф. цикла протокол № 10  
« 15 » мая 20 17 г.  
Председатель \_\_\_\_\_ А.Н. Веснина

«Утверждаю»  
Директор ГАПОУ СО  
ТТ им. А.А. Елохина  
\_\_\_\_\_ Задровская М.С.  
« 15 » мая 2017 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
**МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

### **Экзаменационный билет №17**

1. Ингредиенты, входящие в состав соуса молочного. Виды молочных соусов по консистенции.
2. Технология приготовления блюда «Суп гороховый». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3. При проведенном бракераже соуса лукового выявлены жидкая консистенция соуса. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

Преподаватель \_\_\_\_\_ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»  
на заседании метод. Комиссии  
проф. цикла протокол № 10  
« 15 » мая 20 17 г.  
Председатель \_\_\_\_\_ А.Н. Веснина

«Утверждаю»  
Директор ГАПОУ СО  
ТТ им. А.А. Елохина  
\_\_\_\_\_ Задровская М.С.  
« 15 » мая 2017 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
**МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

### **Экзаменационный билет №18**

1. Назовите ингредиенты используемые при приготовлении лукового горчицей  
Характеристика основного сырья для соуса лукового с горчицей. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления блюда « Рассольник домашний» Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3. При проведенном бракераже соуса молочного с луком, выявлена хрустящая консистенция лука. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении

Преподаватель \_\_\_\_\_ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»  
на заседании метод. Комиссии  
проф. цикла протокол № 10  
« 15 » мая 20 17 г.  
Председатель \_\_\_\_\_ А.Н. Веснина

«Утверждаю»  
Директор ГАПОУ СО  
ТТ им. А.А. Елохина  
\_\_\_\_\_ Задровская М.С.  
« 15 » мая 2017 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
**МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

### **Экзаменационный билет №19**

1. Ассортимент сметанных соусов. Отличия соуса сметанного натурального от соуса сметанного ненатурального. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления блюда «Рассольник московский». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3. Для приготовления красной мучной пассировки на 1000 грамм соуса используют 50 грамм муки, сколько муки необходимо использовать для приготовления 150 граммов соуса.

Преподаватель \_\_\_\_\_ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»  
на заседании метод. Комиссии  
проф. цикла протокол № 10  
« 15 » мая 20 17 г.  
Председатель \_\_\_\_\_ А.Н. Веснина

«Утверждаю»  
Директор ГАПОУ СО  
ТТ им. А.А. Елохина  
\_\_\_\_\_ Задровская М.С.  
« 15 » мая 2017 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
**МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

### **Экзаменационный билет №20**

1. Ингредиенты, входящие в состав соуса белого основного. Стадии приготовления соуса белого основного. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления блюда « Рассольник петербургский». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3. При включении двигателя овощерезательной машины ножи не вращаются. Какая неисправность возникла при работе на машине? Ваши дальнейшие действия.

Преподаватель \_\_\_\_\_ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области

«Согласовано»  
на заседании метод. Комиссии  
проф. цикла протокол № 10  
« 15 » мая 20 17 г.  
Председатель \_\_\_\_\_ А.Н. Веснина

«Утверждаю»  
Директор ГАПОУ СО  
ТТ им. А.А. Елохина  
\_\_\_\_\_ Задровская М.С.  
« 15 » мая 2017 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
**МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

### **Экзаменационный билет №21**

1. Ассортимент бульонов для приготовления соусов. Характеристика основного сырья для коричневого бульона. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления соуса грибной с томатом. Способы отпуска, использование, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса.
3. Рассчитайте количество продуктов для приготовления 50 порций соуса сметанного с хреном, если выход одной порции 75г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»  
на заседании метод. Комиссии  
проф. цикла протокол № 10  
« 15 » мая 20 17 г.  
Председатель \_\_\_\_\_ А.Н. Веснина

«Утверждаю»  
Директор ГАПОУ СО  
ТТ им. А.А. Елохина  
\_\_\_\_\_ Задровская М.С.  
« 15 » мая 2017 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
**МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

### **Экзаменационный билет №22**

1. Перечислите ассортимент соусов на масле и масляных смесей. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления блюда «Борщ московский». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3. При эксплуатации овощерезательной машины вы обнаружили несоответствие форм нарезки овощей. Ваши дальнейшие действия.

Преподаватель \_\_\_\_\_ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»  
на заседании метод. Комиссии  
проф. цикла протокол № 10  
« 15 » мая 20 17 г.  
Председатель \_\_\_\_\_ А.Н. Веснина

«Утверждаю»  
Директор ГАПОУ СО  
ТТ им. А.А. Елохина  
\_\_\_\_\_ Задровская М.С.  
« 15 » мая 2017 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
**МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

### Экзаменационный билет №23

1. Назовите ингредиенты используемые при приготовлении рыбного бульона. Дайте характеристику основного сырья . Назовите перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления рыбного бульона.
2. Технология приготовления соуса молочного сладкого. Способы отпуска, использование, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса
3. При проведенном бракераже соуса белого с рассолом выявлены жидкая консистенция соуса. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

Преподаватель \_\_\_\_\_ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»  
на заседании метод. Комиссии  
проф. цикла протокол № 10  
« 15 » мая 20 17 г.  
Председатель \_\_\_\_\_ А.Н. Веснина

«Утверждаю»  
Директор ГАПОУ СО  
ТТ им. А.А. Елохина  
\_\_\_\_\_ Задровская М.С.  
« 15 » мая 2017 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
**МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

### Экзаменационный билет №24

1. Ингредиенты, входящие в состав соуса грибного. Стадии приготовления соуса грибного. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления блюда «Щи из свежей капусты с картофелем». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3. При приготовлении щей с картофелем оказалось, что картофель не завезли, но изменение в меню сделать невозможно. Как приготовить щи без картофеля?

Преподаватель \_\_\_\_\_ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»  
на заседании метод. Комиссии  
проф. цикла протокол № 10  
« 15 » мая 20 17 г.  
Председатель \_\_\_\_\_ А.Н. Веснина

«Утверждаю»  
Директор ГАПОУ СО  
ТТ им. А.А. Елохина  
\_\_\_\_\_ Задровская М.С.  
« 15 » мая 2017 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
**МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

### **Экзаменационный билет №25**

1. Ассортимент салатных заправок. Характеристика основного сырья для заправки горчиной. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления блюда «Щи из квашеной капусты». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3. При приготовлении щей зеленых на производстве отсутствует щавель Ваши действия. Обоснуйте особенность доведения до вкуса данного вида щей.

Преподаватель \_\_\_\_\_ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»  
на заседании метод. Комиссии  
проф. цикла протокол № 10  
« 15 » мая 20 17 г.  
Председатель \_\_\_\_\_ А.Н. Веснина

«Утверждаю»  
Директор ГАПОУ СО  
ТТ им. А.А. Елохина  
\_\_\_\_\_ Задровская М.С.  
« 15 » мая 2017 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
**МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

### **Экзаменационный билет №26**

1. Ассортимент борщей. Особенность в приготовлении блюда «Борщ московский». Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления сметанного с томатом. Способы отпуска, использование, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса.
3. При проведенном бракераже соуса белого основного выявлены жидкая консистенция соуса. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

Преподаватель \_\_\_\_\_ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области

«Согласовано»  
на заседании метод. Комиссии  
проф. цикла протокол № 10  
« 15 » мая 20 17 г.  
Председатель \_\_\_\_\_ А.Н. Веснина

«Утверждаю»  
Директор ГАПОУ СО  
ТТ им. А.А. Елохина  
\_\_\_\_\_ Задровская М.С.  
« 15 » мая 2017 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
**МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

### **Экзаменационный билет №27**

1. Ассортимент супов картофельных с крупами. Характеристика основного сырья для супов картофельных с крупами. Правила подготовки круп к использованию.
2. Технология приготовления щей из свежей капусты Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству щей.
3. При проведенном бракераже селедочного масла, выявлена неоднородная консистенция масла. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении

Преподаватель \_\_\_\_\_ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»  
на заседании метод. Комиссии  
проф. цикла протокол № 10  
« 15 » мая 20 17 г.  
Председатель \_\_\_\_\_ А.Н. Веснина

«Утверждаю»  
Директор ГАПОУ СО  
ТТ им. А.А. Елохина  
\_\_\_\_\_ Задровская М.С.  
« 15 » мая 2017 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
**МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

### **Экзаменационный билет №28**

1. Назовите основные ингредиенты рассольников и правила подготовки их к приготовлению.
2. Технология приготовления костного бульона. Использование, Требование к качеству бульона.
3. При приготовления маринада овощного с томатом маринад получился слишком густой. Ваши действия.

Преподаватель \_\_\_\_\_ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»  
на заседании метод. Комиссии  
проф. цикла протокол № 10  
« 15 » мая 20 17 г.  
Председатель \_\_\_\_\_ А.Н. Веснина

«Утверждаю»  
Директор ГАПОУ СО  
ТТ им. А.А. Елохина  
\_\_\_\_\_ Задровская М.С.  
« 15 » мая 2017 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
**МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

### **Экзаменационный билет №29**

1. Назовите ингредиенты используемые для приготовления бульона из птицы. Дайте характеристику основного сырья для бульона из птицы. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления соуса польский. Способы отпуска, использование, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса.
3. При приготовлении борща, борщ обесцветился . Какие Вы примете по исправлению дефекта?

Преподаватель \_\_\_\_\_ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»  
на заседании метод. Комиссии  
проф. цикла протокол № 10  
« 15 » мая 20 17 г.  
Председатель \_\_\_\_\_ А.Н. Веснина

«Утверждаю»  
Директор ГАПОУ СО  
ТТ им. А.А. Елохина  
\_\_\_\_\_ Задровская М.С.  
« 15 » мая 2017 г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
**МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

### **Экзаменационный билет №30**

1. Дайте определение термина – «бульон». Характеристика основного сырья для приготовления мясокостного бульона. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления соуса майонез. Способы отпуска, использование, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса.
3. При дегустации рассольника выяснилось, что рассольник имеет недостаточно острый вкус. Как исправить дефект?

Преподаватель \_\_\_\_\_ С.Н. Котова

*Критерии оценивания*

**Оценка «5»** Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

**Оценка «4»** Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

**Оценка «3»** Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

**Оценка «2»** Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.



## ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАДАНИЯ

«Составление технологических карт по приготовлению заправочных супов. Решение ситуационных задач: Расчет сырья, определение количества порций по приготовлению: борщ сибирский, рассольник ленинградский, суп крестьянский, суп-лапша домашняя на курином бульоне».

### **Цель работы:**

1. Отработать технологию приготовления жидкой основы для заправочных супов.
2. Отработать технологию подготовки плотной части (гарнира) для заправочных супов.
3. Отработать технологическую последовательность варки заправочных супов.
1. Отработать правила подачи заправочных супов.

### **Содержание работы:**

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: **борщ сибирский, рассольник ленинградский, суп крестьянский, суп-лапша домашняя на курином бульоне.**
2. Определить время пассерования моркови и лука, процент отходов при обработке картофеля.

### **Материалы, инструменты, инвентарь, посуда:**

Кастриули, сковороды для пассерования, доски, деревянные *лопаточки, ножи*, шумовки, дуршлаг, разливательные **ложки**, тарелки глубокие.

**Формируемые компетенции:** ОК 1. – ОК 9., ПК 2.1.

### **Ход работы:**

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Для всех блюд: приготовить бульон (мясокостный или куриный).
3. Для борща: подготовить фасоль и отварить.
4. Для всех блюд: промыть и очистить овощи.
5. Для борща: нарезать свеклу и поставить тушить с добавлением жира, томата, уксуса.
6. Для всех блюд: нарезать овощи, пассировать их.
7. Для рассольника: очистить огурцы соленые, нарезать и припустить.
8. Для рассольника и супа крестьянского: отварить крупу.
9. Для супа-лапши: замесить тесто, поставить на 15 — 20 мин и нарезать лапшу.
10. К борщу: приготовить фрикадельки мясные.
11. Для борща, рассольника, супа крестьянского: нарезать картофель; для борща, супа крестьянского: нарезать свежую капусту.
12. Для всех блюд: заправить супы в соответствии с технологией приготовления.
13. Подготовить посуду для отпуска.
14. Оформить и подать блюда.
15. Прогдегустировать блюда и оценить их вкусовые качества.
16. Оформить отчет о проделанной работе.
17. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.
18. Подведение итогов.

### **Порядок выполнения работы:**

1. Определите на каком бульоне готовят данные заправочные супы (**борщ сибирский, рассольник ленинградский, суп крестьянский, суп-лапша домашняя на курином бульоне**);
2. Определите форму нарезки овощей для данных заправочных супов;
3. Опишите способы подачи и отпуск данных заправочных супов;
4. Опишите условия хранения и сроки реализации данных заправочных супов;

### **Порядок проведения работы:**

Требования к качеству заправочных супов:

1. Определите внешний вид данных заправочных супов;
2. Определите цвет данных заправочных супов;
3. Определите вкус и запах данных заправочных супов;
4. Определите консистенцию данных заправочных супов;
5. Полученные данные сведите таблицу 1.2:

### **Дополнительные вопросы:**

1. Составьте технологические схемы для каждого заправочного супа (**борщ сибирский, рассольник ленинградский, суп крестьянский, суп-лапша домашняя на курином бульоне**).

## ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАДАНИЯ

*«Составление технологических карт по приготовлению пюре-супов, кремов и гарниров к ним. Решение ситуационных задач: Расчет сырья, определение количества порций по приготовлению: суп-пюре из картофеля, суп-пюре из бобовых, суп-пюре из свежих грибов, суп-пюре из птицы».*

### **Цель работы:**

1. Отработать технологию приготовления жидкой основы для пюре-супов.
2. Отработать технологическую последовательность варки пюре-супов.
3. Отработать правила подачи пюре-супов.

### **Содержание работы:**

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: *суп-пюре из картофеля, суп-пюре из бобовых, суп-пюре из свежих грибов, суп-пюре из птицы.*
2. Определить время варки овощей, процент отходов при обработке картофеля.

### **Материалы, инструменты, инвентарь, посуда:**

Кастриули, сковороды для пассерования, доски, деревянные *лопаточки, ножи*, шумовки, дуршлаг, разливательные **ложки**, тарелки глубокие.

**Формируемые компетенции:** ОК 1. – ОК 9., ПК 3.1.

### **Ход работы:**

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Для всех блюд: приготовить бульон (мясокостный или куриный).
3. Для супа-пюре из бобовых: подготовить бобовые и отварить их.
4. Для всех блюд: промыть и очистить овощи.
5. Для супа-пюре из грибов: подготовить грибы.
6. Для всех блюд: нарезать овощи, пассировать их.
7. Для супа-пюре из птицы: подготовить и отварить птицу.
8. Для рассольника и супа крестьянского: отварить крупу.
9. Для всех блюд: подготовить и пассировать муку.
10. Для всех блюд: заправить супы-пюре в соответствии с технологией приготовления.
11. Подготовить посуду для отпуска.
12. Оформить и подать блюда.
13. Прогустировать блюда и оценить их вкусовые качества.
14. Оформить отчет о проделанной работе.
15. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.
16. Подведение итогов.

### **Порядок выполнения работы:**

1. Определите на каком бульоне или отваре готовят данные супы-пюре (*суп-пюре из картофеля, суп-пюре из бобовых, суп-пюре из свежих грибов, суп-пюре из птицы*);
2. Определите основной составляющий компонент данных супов-пюре;
3. Опишите способы подачи и отпуск данных супов-пюре;
4. Опишите условия хранения и сроки реализации данных супов-пюре;

### **Порядок проведения работы:**

Требования к качеству супов-пюре:

1. Определите внешний вид данных супов-пюре;
2. Определите цвет данных супов-пюре;
3. Определите вкус и запах данных супов-пюре;
4. Определите консистенцию данных супов-пюре;
5. Полученные данные сведите таблицу 1.2:

### **Вывод:**

#### **Дополнительные вопросы:**

1. Составьте технологические схемы для каждого супа-пюре (*суп-пюре из картофеля, суп-пюре из бобовых, суп-пюре из свежих грибов, суп-пюре из птицы*).
2. Составьте сырьевую ведомость для данных супов-пюре с выходом на 1000 гр.

*«Составление технико-технологических карт по приготовлению супов прозрачных: бульон мясной прозрачный, бульон из кур или индеек прозрачный; Гарниры: к мясному прозрачному бульону – овощи, к бульону из кур или индеек – клёцки из кур с шампиньонами. Расчет сырья, определение количества порций».*

**Цель работы:**

1. Отработать технологию приготовления жидкой основы для прозрачных супов.
2. Отработать способы осветления прозрачных супов
3. Отработать технологию подготовки плотной части (гарнира) для прозрачных супов.
4. Отработать технологическую последовательность варки прозрачных супов.
5. Отработать правила подачи прозрачных супов.

**Содержание работы:**

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: *бульон мясной прозрачный, бульон из кур или индеек прозрачный; Гарниры: к мясному прозрачному бульону – овощи, к бульону из кур или индеек – клёцки из кур с шампиньонами.*
2. Определить способы осветления данных прозрачных супов.

**Материалы, инструменты, инвентарь, посуда:**

Кастрюли, сковороды для пассерования, доски, деревянные лопаточки, ножи, шумовки, дуршлаг, разливательные ложки, тарелки глубокие.

**Формируемые компетенции:** ОК 1. – ОК 9., ПК 3.1.

**Ход работы:**

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Для всех блюд: приготовить бульон (мясокостный или куриный).
3. Для всех блюд: осветлить бульон.
5. Для бульона мясного прозрачного: подготовить овощи для гарнира.
6. Для бульона мясного прозрачного: пассировать овощи для гарнира.
7. Для бульона из кур или индеек прозрачного: подготовить сырьё для гарнира.
8. Для бульона из кур или индеек прозрачного: приготовить клёцки из кур с шампиньонами.
9. Подготовить посуду для отпуска.
10. Оформить и подать блюда.
11. Прогустировать блюда и оценить их вкусовые качества.
12. Оформить отчет о проделанной работе.
13. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.
14. Подведение итогов.

**Порядок выполнения работы:**

1. Определите способы осветления данных прозрачных супов (*бульон мясной прозрачный, бульон из кур или индеек прозрачный*);
2. Опишите технологию приготовления гарнира для данных прозрачных супов;
3. Опишите способы подачи и отпуск данных прозрачных супов;
4. Опишите условия хранения и сроки реализации данных прозрачных супов;

**Порядок проведения работы:**

Требования к качеству прозрачных супов:

1. Определите внешний вид данных прозрачных супов и их гарниров;
2. Определите цвет данных прозрачных супов и их гарниров;
3. Определите вкус и запах данных прозрачных супов и их гарниров;
4. Определите консистенцию для данных прозрачных супов и их гарниров;
5. Полученные данные сведите таблицу 1.2:

**Вывод:**

**Дополнительные вопросы:**

1. Составьте технологические схемы для каждого прозрачного супа (*бульон мясной прозрачный, бульон из кур или индеек прозрачный; Гарниры: к мясному прозрачному бульону – овощи, к бульону из кур или индеек – клёцки из кур с шампиньонами*).
2. Составьте сырьевую ведомость для данных прозрачных супов и их гарниров, с выходом на 1000 гр.

*«Составление технологических карт по приготовлению молочных супов. Решение ситуационных задач: Расчет сырья, определение количества порций по приготовлению: суп молочный с макаронными изделиями, суп молочный с тыквой и крупой, суп молочный с овощами, суп молочный с клецками. Оформление. Подача».*

**Цель работы:**

1. Отработать технологию приготовления жидкой основы для молочных супов.
2. Отработать технологию подготовки плотной части (гарнира) для молочных супов.
3. Отработать технологическую последовательность варки молочных супов.
4. Отработать правила подачи молочных супов.

**Содержание работы:**

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: *суп молочный с макаронными изделиями, суп молочный с тыквой и крупой, суп молочный с овощами, суп молочный с клецками.*
2. Определить время варки данных молочных супов, процент отходов при обработке овощей.

**Материалы, инструменты, инвентарь, посуда:**

Кастрюли, сковороды для пассерования, доски, деревянные *лопаточки, ножи*, шумовки, дуршлагаи, разливательные **ложки**, тарелки глубокие.

**Формируемые компетенции:** ОК 1. – ОК 9., ПК 1.3

**Ход работы:**

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Для всех блюд: приготовить молочную основу.
3. Для супа молочного с макаронными изделиями: отварить макаронные изделия.
4. Для всех блюд: промыть и очистить овощи.
5. Для супа молочного с тыквой и крупой: подготовить и отварить крупу.
6. Для супа молочного с овощами: нарезать овощи, пассировать их.
7. Для супа молочного с клецками: приготовить клецки.
8. Для всех блюд: заправить супы в соответствии с технологией приготовления.
9. Подготовить посуду для отпуска
10. Оформить и подать блюда.
11. Прогустировать блюда и оценить их вкусовые качества.
12. Оформить отчет о проделанной работе.
13. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.
14. Подведение итогов.

**Порядок выполнения работы:**

1. Опишите процесс подготовки молочной основы для данных молочных супов (*суп молочный с макаронными изделиями, суп молочный с тыквой и крупой, суп молочный с овощами, суп молочный с клецками*);
2. Определите форму нарезки овощей для данных молочных супов;
3. Опишите способы подачи и отпуск данных молочных супов;
4. Опишите условия хранения и сроки реализации данных молочных супов;

**Порядок проведения работы:**

Требования к качеству молочных супов:

1. Определите внешний вид данных молочных супов;
2. Определите цвет данных молочных супов;
3. Определите вкус и запах данных молочных супов;
4. Определите консистенцию данных молочных супов;

**Вывод:**

**Дополнительные вопросы:**

1. Составьте технологические схемы для каждого молочного супа (*борщ сибирский, рассольник ленинградский, суп крестьянский, суп-лапша домашняя на курином бульоне*).
2. Составьте сырьевую ведомость для данных молочных супов с выходом на 1000 гр.

*«Расчет сырья, определение количества порций по приготовлению гарниров к супам: домашняя лапша, запеченный рис, фрикадельки, пельмени, пирожки и пироги, расстегаи, кулебяки».*

**Цель работы:**

1. Отработать технологию подготовки сырья для гарниров к супам.
2. Отработать технологическую последовательность приготовления гарниров для супов.
3. Отработать правила подачи гарниров к супам.

**Содержание работы:**

1. Приготовить и оформить для подачи к супам следующие гарниры: *домашняя лапша, запеченный рис, фрикадельки, расстегаи*.
2. Определить процент отходов при обработке овощей.

**Материалы, инструменты, инвентарь, посуда:**

Кастрюли, сковороды для пассерования, доски, деревянные лопаточки, ножи, шумовки, дуршлаг, разливательные ложки, тарелки глубокие.

**Формируемые компетенции:** ОК 1. – ОК 9., ПК 1.3.

**Ход работы:**

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Для всех блюд: подготовить сырьё.
3. Для гарнира домашняя лапша: замесить тесто, поставить на 15 — 20 мин и нарезать лапшу.
4. Для гарнира запеченный рис: подготовить рис и отварить его.
5. Для гарнира фрикадельки: приготовить фарш и сформовать фрикадельки.
6. Для гарнира расстегаи: замесить тесто.
7. Для гарнира расстегаи: подготовить фарш и сформовать расстегаи.
8. Для всех блюд: приготовить гарниры в соответствии с технологией приготовления.
9. Подготовить посуду для отпуска.
10. Оформить и подать блюда.
11. Прогдегустировать блюда и оценить их вкусовые качества.
12. Оформить отчет о проделанной работе.
13. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.
14. Подведение итогов.

**Порядок выполнения работы:**

1. Опишите технологию приготовления данных гарниров (*домашняя лапша, запеченный рис, фрикадельки, расстегаи*);
2. Определите к каким супам можно подать данные гарниры;
3. Опишите способы подачи и отпуск данных гарниров к супам;
4. Опишите условия хранения и сроки реализации данных гарниров к супам;

**Порядок проведения работы:**

Требования к качеству гарниров к супам:

1. Определите внешний вид данных гарниров к супам;
2. Определите цвет данных гарниров к супам;
3. Определите вкус и запах данных гарниров к супам;
4. Определите консистенцию данных гарниров к супам;
5. Полученные данные сведите таблицу 1.2:

**Вывод:**

**Дополнительные вопросы:**

3. Составьте технологические схемы по каждому гарниру к супам (*домашняя лапша, запеченный рис, фрикадельки, расстегаи*)
4. Составьте сырьевую ведомость по каждому данному гарниру для супов с выходом на 1000 гр.

*«Расчет сырья, определение количества порций по приготовлению и выходу сложных горячих соусов: красных основных и производных, белых основных и производных, грибных, молочных, сметанных. Сроки хранения готовой продукции. Оценка качества сырья и готовой продукции. Оформление. Подача».*

**Цель работы:**

1. Отработать технологию приготовления красных основных и производных соусов.
2. Отработать технологию приготовления белых основных и производных соусов.
3. Отработать технологию приготовления грибных, молочных, сметанных соусов.
4. Отработать правила подачи соусов.

**Содержание работы:**

1. Приготовить и оформить для подачи следующие соусы: *соус красный основной, соус красный с вином, соус белый основной, соус томатный, соус молочный густой (для фарширования), соус сметанный с хреном, соус грибной кисло-сладкий*.
2. Определить время пассерования овощей, процент отходов при обработке овощей.

**Материалы, инструменты, инвентарь, посуда:**

Кастриули, сковороды для пассерования, доски, деревянные лопаточки, ножи, шумовки, дуршлаг, разливательные ложки, тарелки глубокие.

**Формируемые компетенции:** ОК 1. – ОК 9., ПК 3.2.

**Ход работы:**

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Для всех соусов: приготовить бульон или отвар (мясокостный или куриный, грибной, молочный).
3. Для всех соусов: промыть и очистить овощи.
4. Для всех соусов: подготовить и пассировать муку.
5. Для всех соусов: нарезать овощи, пассировать их.
6. Для соуса красного с вином: подготовить вино.
7. Для всех соусов: заправить соусы в соответствии с технологией приготовления.
8. Подготовить посуду для отпуска.
9. Оформить и подать соусы.
10. Прогдегустировать соусы и оценить их вкусовые качества.
11. Оформить отчет о проделанной работе.
12. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.
13. Подведение итогов.

**Порядок выполнения работы:**

1. Определите основу жидкой части данных соусов (*соус красный основной, соус красный с вином, соус белый основной, соус томатный, соус молочный густой (для фарширования), соус сметанный с хреном, соус грибной кисло-сладкий*);
2. Определите форму нарезки овощей и грибов для данных соусов;
3. Опишите способы подачи и отпуск данных соусов;
4. Опишите условия хранения и сроки реализации данных соусов;

**Порядок проведения работы:**

Требования к качеству соусов:

1. Определите внешний вид данных соусов;
2. Определите цвет данных соусов;
3. Определите вкус и запах данных соусов;
4. Определите консистенцию данных соусов;

**Вывод:**

**Дополнительные вопросы:**

1. Составьте технологические схемы для каждого данного соуса
2. Составьте сырьевую ведомость для данных соусов с выходом на 1000 гр.

«Составление технико-технологических карт на новые рецептуры сложных горячих соусов».

**Цель работы:**

1. Научиться разрабатывать технико-технологические карты на новые рецептуры сложных горячих соусов

**Содержание работы:**

1. Найти новый материал для разработки технико-технологических карт по приготовлению сложных горячих соусов.
2. Составить технико-технологические карты на новые рецептуры сложных горячих соусов

**Материалы, инструменты, инвентарь, посуда:**

Интернет источники, периодическая литература, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

**Формируемые компетенции:** ОК 1. – ОК 9., ПК 3.2.

**Ход работы:**

1. Найти необходимый материал для разработки технико-технологических карт на новые рецептуры сложных горячих соусов.
2. Составить технико-технологические карты на новые рецептуры сложных горячих соусов.

**Порядок выполнения работы:**

1. Оформите технико-технологические карты по указанной форме. (Примерный образец)

«УТВЕРЖДАЮ»

Предприятие

Директор

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

На \_\_\_\_\_

**1. Область применения.**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на:

Право на производство и реализацию данного вида кулинарного изделия распространяется только на:

**2. Перечень сырья.**

Сырьё и вспомогательные материалы, используемые при производстве данного кулинарного изделия соответствуют требованиям нормативной документации, Сан Пин 2.3.2.560-96

**3. Требования к качеству сырья.**

3.1. Сырьё и вспомогательные материалы, используемые при производстве данного кулинарного изделия соответствуют требованиям нормативной документации, «Гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» Сан Пин 2.3.2.560-96

3.2. Каждая партия сырья, поступающая для производства кулинарного изделия, сопровождается сертификатом соответствия и удостоверением качества.

**4. Нормы закладки сырья.**

4.1. Кулинарное изделие \_\_\_\_\_ вырабатывается по рецептуре, указанной в таблице №1 \_\_\_\_\_

**Таблица №1**

**5. Технологический процесс.**

**6. Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению.**

6.2. Условия хранения и реализации соответствуют требованиям Сан Пин 42-123-4117-86.

**7. Показатели качества безопасности.**

7.1. по органолептическим показателям \_\_\_\_\_ соответствует требованиям, указанным в таблице №2

**Таблица №2**

Органолептические показатели

7.2. По микробиологическим показателям \_\_\_\_\_ соответствует «Гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» Сан Пин 2.3.2.560-96

Повар

Зав. Производством

Калькулятор

*«Составление технологических карт по приготовлению и оформлению сложных горячих блюд: отварной картофель, картофельное пюре, картофель в молоке. Пюре из моркови, свеклы. Капуста отварная с маслом или соусом. Зеленый горошек отварной. Спаржа отварная. Морковь припущенная. Морковь с зеленым горошком в молочном соусе. Капуста белокочанная с соусом. Овощи припущенные в молочном соусе».*

**Цель работы:**

1. Отработать технологию приготовления сложных горячих блюд из овощей.
2. Отработать правила подачи сложных горячих блюд из овощей.

**Содержание работы:** Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: *отварной картофель, картофельное пюре, картофель в молоке, пюре из моркови, свеклы, капуста отварная с маслом или соусом, зеленый горошек отварной, спаржа отварная, морковь припущенная, морковь с зеленым горошком в молочном соусе, капуста белокочанная с соусом, овощи припущенные в молочном соусе.*

1. Определить время пассерования овощей, процент отходов при обработке овощей.

**Материалы, инструменты, инвентарь, посуда:**

Кастрюли, сковороды для пассерования, доски, деревянные *лопаточки, ножи*, шумовки, дуршлаг, разливательные **ложки**, тарелки глубокие.

**Ход работы:**

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Для всех блюд: промыть и очистить овощи.
3. Для всех блюд: нарезать овощи.
4. Для блюда картофель в молоке: подготовить молоко.
5. Для всех блюд: отварить овощи.
6. Для блюд картофельное пюре, пюре из моркови, свеклы: протереть овощи.
7. Для блюда морковь припущенная: припустить морковь
8. Для блюд морковь с зеленым горошком в молочном соусе, капуста белокочанная с соусом, овощи припущенные в молочном соусе: приготовить соус.
9. Подготовить посуду для отпуска.
10. Оформить и подать блюда.
11. Прогдегустировать блюда и оценить их вкусовые качества.
12. Оформить отчет о проделанной работе.
13. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.
14. Подведение итогов.

**Порядок выполнения работы:**

1. Определите форму нарезки овощей для приготовления данных блюд (отварной картофель, картофельное пюре, картофель в молоке, пюре из моркови, свеклы, капуста отварная с маслом или соусом, зеленый горошек отварной, спаржа отварная, морковь припущенная, морковь с зеленым горошком в молочном соусе, капуста белокочанная с соусом, овощи припущенные в молочном соусе);
2. Определите способы тепловой обработки овощей для приготовления данных блюд;
3. Опишите способы подачи и отпуск данных блюд;
4. Опишите условия хранения и сроки реализации данных блюд;

**Порядок проведения работы:**

Требования к качеству сложных горячих блюд из овощей:

1. Определите внешний вид данных блюд из овощей;
2. Определите цвет данных блюд из овощей;
3. Определите вкус и запах данных блюд из овощей;
4. Определите консистенцию данных блюд из овощей;

**Вывод:**

**Дополнительные вопросы:**

1. Составьте технологические схемы для каждого блюда из овощей
2. Составьте сырьевую ведомость для данных блюд из овощей с выходом на 1000 гр.



*«Расчет сырья, определение количества порций по приготовлению и выходу котлет морковных, картофельных, свекольных, шницеля из капусты, оладьи из тыквы, зразы картофельных, картофельная запеканка, рулет картофельный».*

**Цель работы:**

1. Отработать технологию приготовления сложных горячих блюд из овощей.
2. Отработать правила подачи сложных горячих блюд из овощей.

**Содержание работы:**

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: *котлеты морковные, картофельные, свекольные, шницель из капусты, оладьи из тыквы, зразы картофельные, картофельная запеканка, рулет картофельный.*
2. Определить время пассерования овощей, процент отходов при обработке овощей.

**Материалы, инструменты, инвентарь, посуда:**

Кастриули, сковороды для пассерования, доски, деревянные *лопаточки, ножи*, шумовки, дуршлагаи, разливательные ложки, тарелки глубокие.

**Формируемые компетенции:** ОК 1. – ОК 9., ПК 3.3.

**Ход работы:**

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Для всех блюд: промыть и очистить овощи.
3. Для всех блюд: нарезать овощи.
4. Для блюда шницель из капусты: подготовить полуфабрикат.
5. Для всех блюд: отварить овощи.
6. Для блюд котлеты морковные, картофельные, свекольные, оладьи из тыквы: протереть овощи.
7. Для блюда зразы картофельные, картофельная запеканка, рулет картофельный: припустить морковь.
8. Подготовить посуду для отпуска.
9. Оформить и подать блюда.
10. Прогдегустировать блюда и оценить их вкусовые качества.
11. Оформить отчет о проделанной работе.
12. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.
13. Подведение итогов.

**Порядок выполнения работы:**

1. Определите форму нарезки овощей для приготовления данных блюд: *котлеты морковные, картофельные, свекольные, шницель из капусты, оладьи из тыквы, зразы картофельные, картофельная запеканка, рулет картофельный.*
2. Определите способы тепловой обработки овощей для приготовления данных блюд;
3. Опишите способы подачи и отпуск данных блюд;
4. Опишите условия хранения и сроки реализации данных блюд;

**Порядок проведения работы:**

Требования к качеству сложных горячих блюд из овощей:

1. Определите внешний вид данных блюд из овощей;
2. Определите цвет данных блюд из овощей;
3. Определите вкус и запах данных блюд из овощей;
4. Определите консистенцию данных блюд из овощей;
5. Полученные данные сведите таблицу 1.2:

**Вывод:**

**Дополнительные вопросы:**

1. Составьте технологические схемы для каждого данного блюда из овощей.
2. Составьте сырьевую ведомость для данных блюд из овощей с выходом на 1000 гр.

*«Составление технологических карт по приготовлению сложных горячих блюд из грибов. Решение ситуационных задач: Расчет сырья, определение количества порций по приготовлению: Грибы в сметанном соусе, грибы фаршированные, грибы запеченные в сливочном соусе».*

**Цель работы:**

1. Отработать технологию приготовления сложных горячих блюд из грибов.
2. Отработать правила подачи сложных горячих блюд из грибов.

**Содержание работы:**

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: *Грибы в сметанном соусе, грибы фаршированные, грибы запеченные в сливочном соусе.*
2. Определить время приготовления блюд из грибов, процент отходов при обработке грибов.

**Материалы, инструменты, инвентарь, посуда:**

Кастрюли, сковороды для пассерования, доски, деревянные *лопаточки, ножи*, шумовки, дуршлаги, разливательные ложки, тарелки глубокие.

**Формируемые компетенции:** ОК 1. – ОК 9., ПК 3.3.

**Ход работы:**

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Для всех блюд: промыть и очистить овощи и грибы.
3. Для всех блюд: нарезать овощи и грибы.
4. Для всех блюд: отварить овощи и грибы.
5. Для блюд грибы в сметанном соусе, грибы запеченные в сливочном соусе: приготовить соус.
6. Подготовить посуду для отпуска.
7. Оформить и подать блюда.
8. Прогдегустировать блюда и оценить их вкусовые качества.
9. Оформить отчет о проделанной работе.
10. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.
11. Подведение итогов.

**Порядок выполнения работы:**

6. Определите форму нарезки грибов для приготовления данных блюд;
7. Определите способы тепловой обработки грибов для приготовления данных блюд;
8. Опишите способы подачи и отпуск данных блюд;
9. Опишите условия хранения и сроки реализации данных блюд;

**Порядок проведения работы:**

Требования к качеству сложных горячих блюд из грибов:

1. Определите внешний вид данных блюд из грибов;
2. Определите цвет данных блюд из грибов;
3. Определите вкус и запах данных блюд из грибов;
4. Определите консистенцию данных блюд из грибов;
5. Полученные данные сведите таблицу 1.2:

**Вывод:**

**Дополнительные вопросы:**

4. Составьте технологические схемы для каждого данного блюда из грибов.
5. Составьте сырьевую ведомость для данных блюд из грибов с выходом на 1000 гр.

«Составление технологических карт по приготовлению рыбы отварной, припущенной и нерыбных морепродуктов. Рыба припущенная, рыба припущенная с соусом белым с рассолом. Решение ситуационных задач: Расчет сырья, определение количества порций по приготовлению».

**Цель работы:**

1. Отработать технологию приготовления сложных горячих блюд из рыбы.
2. Отработать правила подачи сложных горячих блюд из рыбы.

**Содержание работы:**

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: **Рыба припущенная, рыба припущенная с соусом белым с рассолом.**
2. Определить время пропускания рыбы, процент отходов при обработке рыбы.

**Материалы, инструменты, инвентарь, посуда:**

Кастриулы, сковороды для пассерования, доски, деревянные *лопаточки, ножи*, шумовки, дуршлаги, разливательные ложки, тарелки глубокие.

**Формируемые компетенции:** ОК 1. – ОК 9., ПК 3.4.

**Ход работы:**

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Для всех блюд: промыть и очистить рыбу.
3. Для блюда Рыба припущенная: припустить рыбу.
4. Для блюда рыба припущенная с соусом белым с рассолом: подготовить соус.
5. Подготовить посуду для отпуска.
6. Оформить и подать блюда.
7. Прогдегустировать блюда и оценить их вкусовые качества.
8. Оформить отчет о проделанной работе.
9. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.
10. Подведение итогов.

**Порядок выполнения работы:**

1. Определите вид полуфабриката из рыбы для приготовления данных блюд: **Рыба припущенная, рыба припущенная с соусом белым с рассолом.**
2. Определите способы тепловой обработки рыбы для приготовления данных блюд;
3. Опишите способы подачи и отпуск данных блюд;
4. Опишите условия хранения и сроки реализации данных блюд;
5. Результаты сведете в следующую таблицу 1.1:

**Порядок проведения работы:**

Требования к качеству сложных горячих блюд из рыбы:

1. Определите внешний вид данных блюд из рыбы;
2. Определите цвет данных блюд из рыбы;
3. Определите вкус и запах данных блюд из рыбы;
4. Определите консистенцию данных блюд из рыбы;
5. Полученные данные сведите таблицу 1.2:

**Вывод:**

**Дополнительные вопросы:**

7. Составьте технологические схемы для каждого данного блюда из рыбы.
8. Составьте сырьевую ведомость для данных блюд из рыбы с выходом на 1000 гр.

*«Решение ситуационных задач: Расчет сырья, определение количества порций по приготовлению рыбы и нерыбных морепродуктов жареных и запеченных.»*

**Цель работы:** 1. Отработать технологию приготовления сложных горячих блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов жареных и запеченных.

2. Отработать правила подачи сложных горячих блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов жареных и запеченных.

**Содержание работы:** Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: *рыба жареная, рыба жареная с луком по-ленинградски, рыба жареная с зеленым маслом, рыба тесте жареная, зразы донские, филе морского гребешка, жареные во фритюре, рыба запеченная с картофелем по-русски, рыба запеченная под молочным соусом, рыба запеченная в сметанном соусе, рыба запеченная в сметанном соусе с грибами по-московски, солянка из рыбы на сковороде; креветки, запеченные под сметанным соусом.*

1. Определить время тепловой обработки рыбы и нерыбных морепродуктов жареных и запеченных, процент отходов при обработке рыбы нерыбных морепродуктов.

**Материалы, инструменты, инвентарь, посуда:**

Кастрюли, сковороды для пассерования, доски, деревянные *лопаточки, ножи*, шумовки, дуршлагаи, разливательные ложки, тарелки глубокие.

**Формируемые компетенции:** ОК 1. – ОК 9., ПК 3.4.

**Ход работы:**

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Для всех блюд: промыть и очистить рыбу и нерыбные морепродукты.
3. Для блюд рыба жареная, рыба жареная с луком по-ленинградски, рыба жареная с зеленым маслом, рыба тесте жареная, зразы донские, филе морского гребешка, жареные во фритюре: обжарить рыбу и нерыбные морепродукты.
3. Для блюд рыба запеченная с картофелем по-русски, рыба запеченная под молочным соусом, рыба запеченная в сметанном соусе, рыба запеченная в сметанном соусе с грибами по-московски, солянка из рыбы на сковороде; креветки, запеченные под сметанным соусом: подготовить соус.
4. Подготовить посуду для отпуска.
5. Оформить и подать блюда.
6. Прогдегустировать блюда и оценить их вкусовые качества.
7. Оформить отчет о проделанной работе.
8. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.
9. Подведение итогов.

**Порядок выполнения работы:**

1. Определите вид полуфабриката из рыбы и нерыбных морепродуктов для приготовления данных блюд: Определите способы тепловой обработки рыбы и нерыбных морепродуктов для приготовления данных блюд;
2. Опишите способы подачи и отпуск данных блюд;
3. Опишите условия хранения и сроки реализации данных блюд;

**Порядок проведения работы:**

Требования к качеству сложных горячих блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов:

1. Определите внешний вид данных блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов;
2. Определите цвет данных блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов;
3. Определите вкус и запах данных блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов;
4. Определите консистенцию данных блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов;

**Вывод:**

**Дополнительные вопросы:**

10. Составьте технологические схемы для каждого данного блюда из рыбы и нерыбных морепродуктов.
11. Составьте сырьевую ведомость для данных блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов с выходом на 1000 гр.

*«Составление технологических карт по приготовлению и оформлению блюд из мяса: отварного: окорок, корейка отварная; мясных продуктов: сосиски, сардельки отварные».*

**Цель работы:**

1. Отработать технологию приготовления сложных горячих блюд из отварного мяса.
2. Отработать правила подачи сложных горячих блюд из отварного мяса.

**Содержание работы:**

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: **окорок, корейка отварная; мясных продуктов: сосиски, сардельки отварные.**
2. Определить время тепловой обработки мяса, процент отходов при обработке мяса.

**Материалы, инструменты, инвентарь, посуда:**

Кастриули, сковороды для пассерования, доски, деревянные *лопаточки, ножи*, шумовки, дуршлаги, разливательные ложки, тарелки глубокие.

**Формируемые компетенции:** ОК 1. – ОК 9., ПК 3.4.

**Ход работы:**

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Для всех блюд: подготовить мясо и мясные продукты.
3. Для всех блюд: отварить мясо и мясные продукты.
4. Подготовить посуду для отпуска.
5. Оформить и подать блюда.
6. Прогустировать блюда и оценить их вкусовые качества.
7. Оформить отчет о проделанной работе.
8. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.
9. Подведение итогов.

**Порядок выполнения работы:**

6. Определите способ тепловой обработки данных мясных блюд;
7. Определите продолжительность тепловой обработки данных мясных блюд;
8. Опишите способы подачи и отпуск данных блюд;
9. Опишите условия хранения и сроки реализации данных блюд;

**Порядок проведения работы:**

Требования к качеству сложных горячих блюд из мяса:

1. Определите внешний вид данных блюд из мяса;
2. Определите цвет данных блюд из мяса;
3. Определите вкус и запах данных блюд из мяса;
4. Определите консистенцию данных блюд из мяса;
5. Полученные данные сведите таблицу 1.2:

**Вывод:**

**Дополнительные вопросы:**

13. Составьте технологические схемы для каждого данного блюда из мяса.
14. Составьте сырьевую ведомость для данных блюд из мяса с выходом на 1000 гр.

*«Расчет сырья, определение количества порций по приготовлению и выходу блюд из жареного мяса крупным куском: ростбиф, баранина жареная, свинина жареная».*

**Цель работы:**

1. Отработать технологию приготовления сложных горячих блюд из жареного мяса.
2. Отработать правила подачи сложных горячих блюд из жареного мяса.

**Содержание работы:**

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: *ростбиф, баранина жареная, свинина жареная*
2. Определить время тепловой обработки мяса, процент отходов при обработке мяса.

**Материалы, инструменты, инвентарь, посуда:**

Кастрюли, сковороды для пассерования, доски, деревянные *лопаточки, ножи*, шумовки, дуршлаг, разливательные ложки, тарелки глубокие.

**Формируемые компетенции:** ОК 1. – ОК 9., ПК 3.4.

**Ход работы:**

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Для всех блюд: подготовить мясные полуфабрикаты.
3. Для всех блюд: обжарить мясо.
4. Для всех блюд: мясо довести до готовности в жарочном шкафу.
5. Подготовить посуду для отпуска.
6. Оформить и подать блюда.
7. Прогустировать блюда и оценить их вкусовые качества.
8. Оформить отчет о проделанной работе.
9. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.
10. Подведение итогов.

**Порядок выполнения работы:**

1. Определите способ тепловой обработки данных мясных блюд;
2. Определите продолжительность тепловой обработки данных мясных блюд;
3. Опишите способы подачи и отпуск данных блюд;
4. Опишите условия хранения и сроки реализации данных блюд;

**Порядок проведения работы:**

Требования к качеству сложных горячих блюд из мяса:

1. Определите внешний вид данных блюд из мяса;
2. Определите цвет данных блюд из мяса;
3. Определите вкус и запах данных блюд из мяса;
4. Определите консистенцию данных блюд из мяса;
5. Полученные данные сведите таблицу 1.2:

**Дополнительные вопросы:**

16. Составьте технологические схемы для каждого данного блюда из мяса.
17. Составьте сырьевую ведомость для данных блюд из мяса с выходом на 1000 гр.
- 18.

*«Составление технологических карт по приготовлению блюд жареных основных способом:*

*-порционными кусками:*

*- мелкими кусками:*

*Решение ситуационных задач: Расчет сырья, определение количества порций по приготовлению».*

**Цель работы:**

1. Оработать технологию приготовления сложных горячих блюд из жареного мяса.
2. Оработать правила подачи сложных горячих блюд из жареного мяса.

**Содержание работы:**

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: **бифштекс, филе, лангет, антрекот, эскалон, шашлык по –карски, ромштекс, иницель, бефстроганов, поджарка, шашлык из говядины, шашлык по- кавказки**
2. Определить время тепловой обработки мяса, процент отходов при обработке мяса.

**Материалы, инструменты, инвентарь, посуда:**

Кастриули, сковороды для пассерования, доски, деревянные *лопаточки, ножи*, шумовки, дуршлагаи, разливательные ложки, тарелки глубокие.

**Формируемые компетенции:** ОК 1. – ОК 9., ПК 3.4.

**Ход работы:**

10. Получить продукты и подготовить рабочее место.
11. Для всех блюд: подготовить мясные полуфабрикаты.
12. Для всех блюд: обжарить мясо.
13. Для всех блюд: мясо довести до готовности в жарочном шкафу.
14. Подготовить посуду для отпуска.
15. Оформить и подать блюда.
16. Прогдегустировать блюда и оценить их вкусовые качества.
17. Оформить отчет о проделанной работе.
18. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.
19. Подведение итогов.

**Порядок выполнения работы:**

11. Определите способ тепловой обработки данных мясных блюд;
12. Определите продолжительность тепловой обработки данных мясных блюд;
13. Опишите способы подачи и отпуск данных блюд;
14. Опишите условия хранения и сроки реализации данных блюд;

**Порядок проведения работы:**

Требования к качеству сложных горячих блюд из мяса:

1. Определите внешний вид данных блюд из мяса;
2. Определите цвет данных блюд из мяса;
3. Определите вкус и запах данных блюд из мяса;
4. Определите консистенцию данных блюд из мяса;
5. Полученные данные сведите таблицу 1.2:

**Вывод:**

**Дополнительные вопросы:**

19. Составьте технологические схемы для каждого данного блюда из мяса.
20. Составьте сырьевую ведомость для данных блюд из мяса с выходом на 1000 гр.

## ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАДАНИЯ

«Составление технологических карт по приготовлению и оформлению блюд из тушеного и запеченного мяса:

- тушеных крупными, мелкими, порционными кусками;
- запеченных крупными, мелкими, порционными кусками;

### **Цель работы:**

1. Отработать технологию приготовления сложных горячих блюд из тушеного и запеченного мяса.
2. Отработать правила подачи сложных горячих блюд из тушеного и запеченного мяса.

### **Содержание работы:**

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: *мясо тушенное, мясо шпигованное, гуляш, азу, рагу из баранины и свинины, плов из баранины и свинины, запеканка картофельная с мясом, макаронник с мясом, голубцы с мясом, говядина в луковом соусе запеченная, солянка сборная на сковороде*
2. Определить время тепловой обработки мяса, процент отходов при обработке мяса.

### **Материалы, инструменты, инвентарь, посуда:**

Кастриули, сковороды для пассерования, доски, деревянные *лопаточки, ножи*, шумовки, дуршлага, разливательные ложки, тарелки глубокие.

**Формируемые компетенции:** ОК 1. – ОК 9., ПК 3.4.

### **Ход работы:**

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Для всех блюд: подготовить мясные полуфабрикаты.
3. Для блюда: мясо тушенное: тушить мясо.
4. Для блюда мясо шпигованное: нашпиговать мясо.
5. Для блюда плов из баранины и свинины: подготовить рис.
6. Для блюда запеканка картофельная с мясом: подготовить картофель и фарш.
7. Для блюда макаронник с мясом: подготовить макаронные изделия и фарш.
8. Для блюда голубцы с мясом: подготовить капусту и фарш.
9. Для блюда говядина в луковом соусе запеченная: приготовить соус.
10. Для блюда солянка сборная на сковороде: подготовить все продукты входящие в состав солянки сборной.
11. Для всех блюд: приготовить блюда в соответствии с технологией приготовления.
12. Подготовить посуду для отпуска.
13. Оформить и подать блюда.
14. Прогдегустировать блюда и оценить их вкусовые качества.
15. Оформить отчет о проделанной работе.
16. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.
17. Подведение итогов.

### **Порядок выполнения работы:**

16. Определите способ тепловой обработки данных мясных блюд;
17. Определите продолжительность тепловой обработки данных мясных блюд;
18. Опишите способы подачи и отпуск данных блюд;
19. Опишите условия хранения и сроки реализации данных блюд;

### **Порядок проведения работы:**

Требования к качеству сложных горячих блюд из тушеного и запеченного мяса:

1. Определите внешний вид данных блюд из тушеного и запеченного мяса;
2. Определите цвет данных блюд из тушеного и запеченного мяса;
3. Определите вкус и запах данных блюд из тушеного и запеченного мяса;
4. Определите консистенцию данных блюд из тушеного и запеченного мяса;

### **Вывод:**

#### **Дополнительные вопросы:**

1. Составьте технологические схемы для каждого данного блюда из мяса.
2. Составьте сырьевую ведомость для данных блюд из мяса с выходом на 1000 гр.



*«Составление технологических карт по приготовлению и оформлению блюд из отварной, тушеной, жаренной домашней птицы:*

*- отварной, тушеной домашней птицы: - жареной домашней птицы:*

*Решение ситуационных задач: Расчет сырья, определение количества порций по приготовлению блюд из тушеного и запеченного мяса».*

**Цель работы:**

1. Оработать технологию приготовления сложных горячих блюд из отварной, тушеной, жаренной домашней птицы.
2. Оработать правила подачи сложных горячих блюд из отварной, тушеной, жаренной домашней птицы.

**Содержание работы:**

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: *куры, цыплята, индейки, птица тушенная в соусе, гусь, утка по-домашнему, рагу из субпродуктов, цыплята табака, котлеты по-киевски, котлеты натуральные с филе курицы, котлеты из филе птицы панированные, котлеты рубленые из птицы.*
2. Определить время тепловой обработки мяса, процент отходов при обработке мяса.

**Материалы, инструменты, инвентарь, посуда:**

Кастрюли, сковороды для пассерования, доски, деревянные *лопаточки, ножи*, шумовки, дуршлагаи, разливательные ложки, тарелки глубокие.

**Формируемые компетенции:** ОК 1. – ОК 9., ПК 3.4.

**Ход работы:**

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Для всех блюд: подготовить полуфабрикаты.
3. Для блюда кури, цыплята, индейки, птица тушенная в соусе, гусь, утка по-домашнему: подготовить соус и тушить блюда.
4. Для блюда рагу из субпродуктов: подготовить субпродукты и потушить.
5. Для блюда цыплята табака, котлеты по-киевски котлеты натуральные с филе курицы: подготовить полуфабрикаты и обжарить.
6. Для блюда котлеты из филе птицы панированные: подготовить полуфабрикат, запанировать и обжарить.
7. Для блюда котлеты рубленые из птицы: подготовить рубленую массу, полуфабрикат из нее и обжарить.
8. Для всех блюд: приготовить блюда в соответствии с технологией приготовления.
9. Подготовить посуду для отпуска.
10. Оформить и подать блюда.
11. Прогустировать блюда и оценить их вкусовые качества.
12. Оформить отчет о проделанной работе.
13. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.
14. Подведение итогов.

**Порядок выполнения работы:**

21. Определите способ тепловой обработки данных блюд;
22. Определите продолжительность тепловой обработки данных блюд;
23. Опишите способы подачи и отпуск данных блюд;
24. Опишите условия хранения и сроки реализации данных блюд;

**Порядок проведения работы:**

Требования к качеству сложных горячих блюд из домашней птицы:

1. Определите внешний вид данных блюд из домашней птицы;
2. Определите цвет данных блюд из домашней птицы;
3. Определите вкус и запах данных блюд из домашней птицы;
4. Определите консистенцию данных блюд из домашней птицы;

**Вывод:**

**Дополнительные вопросы:**

4. Составьте технологические схемы для каждого данного блюда из домашней птицы.
5. Составьте сырьевую ведомость для данных блюд из домашней птицы с выходом на 1000 гр.

**4.3 Перечень тем (примерный) по курсовой работе по МДК 02.**

1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме.
2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования.
3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне.
4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни.
5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке.
6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара.
7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара.
8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса.
9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы
10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни.
11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета.
12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола.
13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг).
14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола.
15. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг).
16. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы.
17. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы.
18. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы.
19. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю.
20. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.
21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни.
22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни
23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.
24. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента.
25. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».
26. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента.
27. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола
28. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания.
29. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя.

30. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя.
31. Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».

## **5. Оценка по производственной практике**

### **5.1. Общие положения**

Целью оценки по учебной практике является оценка:

- 1) профессиональных и общих компетенций;
- 2) практического опыта и умений.

Оценка по учебной практике выставляется на основании данных аттестационного листа с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией.

### **5.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

#### **5.2.1. Производственная практика:**

Виды работ по производственной практике прописаны в рабочей программе учебной и производственной практике для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### **5.3. Форма аттестационного листа**

Характеристика профессиональной деятельности обучающегося  
во время производственной практики

1. ФИО студента, № группы, специальность \_\_\_\_\_
2. Время проведения практики \_\_\_\_\_
3. Виды и объем работ, выполненные студентом во время практики: \_\_\_\_\_
4. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями  
\_\_\_\_\_

Дата

Подписи руководителя практики,  
ответственного лица организации

## **6. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)**

### **6.1 Общие положения**

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного) содержат:

- программу экзамена (квалификационного)
- перечень практических заданий к экзамену (квалификационному)
- билеты к экзамену (квалификационному)

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

При выставлении оценки учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю оценки результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». При наличии противоречивых оценок по одному тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимается в пользу обучающегося.

## 6.2. Программа экзамена (квалификационного)

1. Вид экзамена (квалификационного) (далее - экзамен) – экзамен в форме выполнения практических заданий по итогам учебной практики по профессиональному модулю ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

2. Цель проведения экзамена: определение соответствия подготовки обучающихся к предстоящей самостоятельной профессиональной деятельности по организации процесса и приготовлению сложной горячей кулинарной продукции.

3. Содержание и структура экзамена:

Экзамен проводится одновременно для ½ учебной подгруппы, путем выполнения задания в учебном кулинарном цехе. Задания предусматривают освоение группы компетенций, соответствующих определенному разделу модуля.

Время выполнения задания - 4 академических часа (90 минут) без перерыва.

4. Вопросы билетов проверяют следующие общие и профессиональные компетенции:

### КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

#### 1) Ход выполнения задания

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
<p>ПК 2.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 2.2Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.3Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p> <p>ПК 2.4Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.5Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.6Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья</p>	<p>-Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт</p> <p>-Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды</p> <p>-Правильность организации рабочего места</p> <p>-Соблюдение технологической дисциплины</p> <p>-Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов</p> <p>-Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда</p> <p>-Соответствие блюд требованиям качества</p> <p>-Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)</p>	

<p>сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>		
---	--	--

## 2) Подготовленный продукт / осуществленный процесс:

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Соответствие эталону качества	да
	1. Внешний вид	
	2. Цвет и запах, характерный данному блюду	да
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Соответствие эталону качества	да
	1. Внешний вид	
	2. Цвет и запах, характерный данному блюду	да
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Соответствие эталону качества	да
	1. Внешний вид	
	2. Цвет и запах, характерный данному блюду	да
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Соответствие эталону качества	да
	1. Внешний вид	
	2. Цвет и запах, характерный данному блюду	да
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Соответствие эталону качества	да
	1. Внешний вид	
	2. Цвет и запах, характерный данному блюду	да
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей	Соответствие эталону качества	да
	1. Внешний вид	
	3. Консистенция	да

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2. Цвет и запах, характерный данному блюду	да
	3. Консистенция	да
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Соответствие эталону качества	да
	1. Внешний вид	
	2. Цвет и запах, характерный данному блюду	да
ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	3. Консистенция	да
	Соответствие эталону качества	да
	1. Внешний вид	
	2. Цвет и запах, характерный данному блюду	да
	3. Консистенция	да

Профессиональные компетенции считаются освоенными при выполнении не менее 70 % показателей. Шкала перевода. Модуль считается освоенным при выполнении 10 показателей.

5. Отметка, полученная на экзамене, заносится в экзаменационную ведомость, которую подписывают все члены аттестационной комиссии. Оценка сообщается в тот же день.

ПМ считается освоенным, если обучающиеся получили оценки «отлично», «хорошо» и «удовлетворительно».

6. Экзамен проводится в соответствии с требованиями ФГОС СПО, а также Положением о производственной профессиональной практике, Положением о периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

7. Перечень документов, необходимых для работы аттестационной комиссии:

- программа экзамена (квалификационного);
- приказ о допуске обучающихся к экзамену (квалификационному);
- экзаменационные ведомости;
- бланки протоколов аттестационной комиссии;
- перечень экзаменационных заданий;
- экзаменационные задания.

8. Оборудование:

- механическое, тепловое и холодильное оборудование;
- немеханическое оборудование;
- посуда, инвентарь и приспособления, средства малой механизации

9. Литература:

1. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;
2. ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования;
3. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья;
4. СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 21 мая 2003 года, с 25 июня
5. СанПиН 2.3.6.1078-01. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности продуктов.
6. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
7. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. «Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов».

8. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276);
9. Инструкционно-технологические карты

### **6.3. Перечень практических заданий**

#### **Задание 1**

**Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:** ПК 2.1., ОК.2 - ОК.6

##### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

##### Текст задания

Приготовить блюдо: **Борщ украинский 2 порции.**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

#### **Задание 2**

**Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:** ПК 2.1., ОК.2 - ОК.6

##### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

##### Текст задания

Приготовить блюдо: **Рассольник московский 2 порции.**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карт

#### **Задание 3**

**Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:** ПК 2.1., ОК.2 - ОК.6

##### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

##### Текст задания

Приготовить блюдо: **Солянка домашняя 2 порции**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

#### **Задание 4**

**Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:** ПК 2.1., ОК.2 - ОК.6

##### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

#### Текст задания

Приготовить блюдо: **Суп – пюре из цветной капусты 2 порции.**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

#### **Задание 5**

**Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:** ПК 2.1., ОК.2 - ОК.6

#### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

#### Текст задания:

Приготовить блюдо: **Суп прозрачный из кур с гарниром 2 порции**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

#### **Задание 6**

**Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:** ПК 2.2., ПК 3.3., ОК.2 - ОК.6

#### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

#### Текст задания

Приготовить блюдо: **Жульен из курицы и грибов 2 порции.**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

#### **Задание 7**

**Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:** ПК 2.3. , ОК.2 - ОК.6

#### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

#### Текст задания.

Приготовить блюдо: **Баклажаны фаршированные мясом 2 порции.**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порций и оформление технологической карты.

#### **Задание 8**



**Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:** ПК 2.3., ОК.2 - ОК.6

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить блюдо: **Шампиньоны фаршированные 2 порции.**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

**Задание 9**

**Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:** ПК 2.3., ОК.2 - ОК.6

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить блюдо: **Сыр, жареный в панировке 2 порции**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

**Задание 10**

**Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:** ПК 2.4., ОК.2 - ОК.6

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить блюдо: **Запеченная грудка с овощами 2 порции**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

**Задание 11**

**Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:** ПК 2.4., ОК.2 - ОК.6

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить блюдо: **Зразы донские с гарниром 2 порции**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

#### **Задание 12**

**Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:** ПК .4., ОК.2 - ОК.6

##### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

##### Текст задания.

Приготовить блюдо: **Рыба жаренная с зеленым маслом 2порции**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

#### **Задание 13**

**Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:** ПК 2.4., ОК.2 - ОК.6

##### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

##### Текст задания.

Приготовить блюдо: **Эскалоп натуральный с гарниром 2 порции**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

#### **Задание 14**

**Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:** ПК 2.4., ОК.2 - ОК.6

##### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

##### Текст задания

Приготовить блюдо: **Зразы отбивные с гарниром**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

#### **Задание 15**

**Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:** ПК 2.4., ОК.2 - ОК.6

##### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

##### Текст задания.

Приготовить блюдо: **Котлеты пожарские с гарниром**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

#### **Задание 16**

**Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:** ПК 2.4., ОК.2 - ОК.6

#### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

#### Текст задания.

Приготовить блюдо: **Курица фаршированная рисом 2 порции**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ФИО _____ обучающийся на ____ курсе по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело освоил(а) программу профессионального модуля в объеме 522 час. с «__» ____ 20__ г. по «__» ____ 20__ г. Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля		
<b>Элементы модуля</b>	<b>Формы промежуточной аттестации</b>	<b>Оценка</b>
МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Дифференцированный зачет	
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Экзамен	
УП.01		
ПП.01	Дифференцированный зачет	
Результаты выполнения и защиты курсового проекта (работы) Тема « _____ » Оценка _____. Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю		
<b>Коды проверяемых компетенций</b>	<b>Показатели оценки результата</b>	<b>Оценка (да /нет)</b>
ПК 2.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 2.2.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.3.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента ПК 2.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.7.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных	Правильность в определении доброкачественности сырья	
	Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт	
	Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды	
	Правильность организации рабочего места	
	Соблюдение технологической дисциплины	
	Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов	
	Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда	
	Соответствие полуфабрикатов требованиям качества	
	Рациональное распределение времени на задания	
	ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач.	Выбор и применение методов и способов в области и приготовления п/ф
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач	
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Получение необходимой информации с использованием различных источников,	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами	
Дата ____ . ____ .20__ Подписи членов экзаменационной комиссии Председатель комиссии _____ Члены комиссии _____		

## 6. Сводная таблица

Результаты обучения по профессиональному модулю		Текущий и рубежный контроль				Промежуточная аттестация по ПМ		Экзамен (квалификационный)			
		Те стирование	Решение ситуаци онных задач	Защи та ЛПЗ	Контрол ьные работы	Экземе ны по МДК	Дифференцир ованные зачеты по практике	Ход выполне ния задания	Подготовлен ный продукт / осуществлен ный процесс	Устное обоснова ние результат ов работы	Портфо лио и его защита
Основные		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
П	– Правильность в определении доброкачественности сырья		+	+			+	+			
К	– Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт		+	+			+	+			
	– Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды		+	+			+	+			
	– Правильность организации рабочего места		+	+			+	+			
	– Соблюдение технологической дисциплины		+								
	– Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов		+	+			+	+			
	– Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда		+	+			+	+			
	Соответствие полуфабрикатов требованиям качества		+				+	+	+		
	– Рациональное распределение времени на выполнение задания		+	+			+	+			