

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело :

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	разработки ассортимента полуфабрикатов; разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации
------------------	--

	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности, обработки различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>упаковки, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов.</p>
Уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</p> <p>рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых</p>

	полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты.
--	--

1.2 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – **358**

в том числе в форме практической подготовки –148

Из них на освоение МДК – 202

в том числе самостоятельная работа – 10

практики, в том числе учебная – 72

производственная – 72

Промежуточная аттестация – 12.

ПК 1.1-1.4												
ОК 01 – 07; ОК 09- 10 ПК 1.1-1.4	Производственная практика	72	72									72
	Экзамен по модулю	12		12						12		
	Всего	358	292	132	40	214	0	10	4	12	72	72

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа, курсовая работа		Объем, акад. ч..	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	
1	2		3	4	
Раздел ПМ 01. Раздел 1.					
Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента					
МДК 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов			52/36(4)		
3 семестр					
Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание учебного материала				
	1	Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления.	2	ОК 01-07, -11 ПК 1.1 – 1.4	
	2	Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.	2		
	Практические занятия				
	3	ПЗ1. Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе.	2		
	4	ПЗ 2. Правила адаптации рецептов, разработки авторских рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента.	2		
	5	ПЗ 3. Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного сырья с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	2		
6	ПЗ 4. Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбного сырья с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	2			

	7	ПЗ 5. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из нерыбного водного сырья с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	2	
	8	ПЗ 6. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из мяса с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	2	
	9	ПЗ 7. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из мясных продуктов с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	2	
	10	ПЗ 8. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из домашней птицы с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	2	
	11	ПЗ 9. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	2	
Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них		Содержание учебного материала		
	12	Технологические принципы производства кулинарной продукции.	2	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1 – 1.4
	13	Технологический цикл обработки сырья для приготовления полуфабрикатов	2	
		Практические занятия		
	14	ПЗ 10. Характеристика этапов и приготовления полуфабрикатов.	2	
	15	ПЗ 11. Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	2	
	16	ПЗ 12. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).	2	
Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и		Содержание учебного материала		
	17	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в	2	

приготовлению полуфабрикатов		соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах		
		Практические занятия		
	18	ПЗ 13. Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции.	2	
	19	ПЗ 14. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.	2	
	20	ПЗ 15. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию.	2	
	21	ПЗ 16. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2	
	22	ПЗ 17. Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	2	
	23	ПЗ 18. Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	2	
		Тематика самостоятельной работы при изучении раздела 1 ПМ01 МДК 01.01.		
		Принципы ХАССП и требований СанПиН.	2	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1 – 1.4
		Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.	2	
		Совершенствование ассортимента полуфабрикатов.	2	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1 – 1.4
		Дифференцированный зачет		

Раздел модуля ПМ 01 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции					
МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов			78/56 (6)		
4 семестр					
Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	Содержание учебного материала				
	24	Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки.	2	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1 – 1.4	
	Практические занятия				
	25	ПЗ 19.Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.	2		
	26	ПЗ 20. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов..	2		
	27	ПЗ 21. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления	2		
	28	ПЗ 22. Подготовка фенхеля для фарширования. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи.	2		
	29	ПЗ 23.Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения.			
30	ПЗ 24. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов.	2			
	Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования				
Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	Содержание учебного материала				
	31	Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки и других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки и других редких и экзотических видов рыбы.	2	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1 – 1.4	
	Практические занятия		2		

	32	ПЗ 25. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции. Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам.	2	
	33	ПЗ 26. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания обработанного сырья. Условия и сроки хранения обработанного сырья.	2	
Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента		Содержание учебного материала		ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1 – 1.4
	34	Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженных моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.	2	
		Практические занятия		
	35	ПЗ 27. Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц.	2	
	36	ПЗ 28. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц.	2	
	37	ПЗ 29. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания обработанного сырья. Условия и сроки хранения обработанного сырья.	2	
Тема 2.4		Содержание учебного материала		ОК 01-07, 09-10

Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	38	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом.	2	ПК 1.1 – 1.4
		Практические занятия		
	39	ПЗ 30. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание.	2	
	40	ПЗ 31. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного.	2	
	41	ПЗ 32. Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента.	2	
	42	ПЗ 33. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	2	
Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных		Содержание учебного материала		
	43	Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных.	2	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1 – 1.4
		Практические занятия		
	44	ПЗ 34. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям.	2	
45	ПЗ 35. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросятых голов, утиной и гусиной печени,	2		

		отдельных частей говядины из мраморного мяса.		
	46	ПЗ 36. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов.	2	
	47	ПЗ 37. Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.	2	
Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		Содержание учебного материала		
	48	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).	2	
		Практические занятия		
	49	ПЗ 38. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка. Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления.	2	
	50	ПЗ 39. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных.	2	
	51	ПЗ 40. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.	2	
	52	ПЗ 41. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде.	2	
	53	ПЗ 42. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования	2	
				ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1 – 1.4

		(комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов.		
Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи		Содержание учебного материала		ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1 – 1.4
	54	Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи.	2	
		Практические занятия		
	55	ПЗ 43. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи. Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке.	2	
	56	ПЗ 44. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	2	
Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		Содержание учебного материала		ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1 – 1.4
		Практические занятия		
	57	ПЗ 45. Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	59	ПЗ 46. Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).	2	
		Тематика самостоятельной работы при изучении раздела МДК01.02.	6	
		Составление последовательностей обработки редких и экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента.	2	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1 – 1.4
		Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	
		Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.	2	
		Консультации		
		Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	2	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1 – 1.4

		Дифференцированный зачет		
Учебная практика Виды работ			72	
	1	Технические приемы подготовки мяса для приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из говядины .	6	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1 – 1.4
	2	Технические приемы подготовки для приготовления порционных полуфабрикатов из говядины.	6	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1 – 1.4
	3	Технические приемы подготовки для приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.	6	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1 – 1.4
	4	Технические приемы подготовки для приготовления полуфабрикатов из рубленной и котлетной массы из говядины.	6	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1 – 1.4
	5	Технические приемы подготовки для приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из баранины и свинины.	6	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1 – 1.4
	6	Технические приемы подготовки для приготовления порционных полуфабрикатов из баранины и свинины.	6	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1 – 1.4
	7	Технические приемы подготовки для приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из баранины и свинины.	6	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1 – 1.4
	8	Технические приемы подготовки сырья для приготовления полуфабрикатов из птицы и дичи.	6	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1 – 1.4
	9	Технические приемы подготовки сырья для приготовления полуфабрикатов из рыбы различных пород.	6	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1 – 1.4
	10	Правила хранения полуфабрикатов из мяса.	6	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1 – 1.4
	11	Правила хранения полуфабрикатов из птицы и дичи.	6	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1 – 1.4
	12	Правила хранения полуфабрикатов из рыбы.	6	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1 – 1.4
Производственная практика Виды работ			72	
	1	Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по технике безопасности. Организация рабочего места. Ознакомление с видом сырья согласно установленному рабочему цеху.	6	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1 – 1.4
	2	Определение оценки качества полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Определение оценки качества поступающего сырья.	6	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1 – 1.4

3	Расчет количества сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции	6	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1 – 1.4
4	Расчет количества сырья для приготовления полуфабрикатов из птицы и дичи для сложной кулинарной продукции	6	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1 – 1.4
5	Определение сроков хранения и реализации полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции	6	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1 – 1.4
6	Расчет количества сырья для приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	6	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1 – 1.4
7	Определение сроков хранения и реализации полуфабрикатов из птицы и дичи для сложной кулинарной продукции	6	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1 – 1.4
8	Определение сроков хранения и реализации полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	6	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1 – 1.4
9	Подготовка утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь	6	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1 – 1.4
10	Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы	6	ОК 01-07, 09-10
11	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы	6	ПК 1.1 – 1.4
12	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы.	6	ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1 – 1.4
	Экзамен по модулю	12	
	Всего:	358/148(10)	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень кабинетов: кабинет приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Лаборатория: Учебная кухня ресторана:

компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),

- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)
- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.1.2 ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Печатные издания

1. Новикова, Е. В., Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2023. — 578 с. — ISBN 978-5-406-11668-5. — URL: <https://book.ru/book/949507>. — Текст : электронный.
2. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + eПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 321 с. — ISBN 978-5-406-12348-5. — URL: <https://book.ru/book/951020>
3. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции + eПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 205 с. — ISBN 978-5-406-12451-2. — URL: <https://book.ru/book/951556> . — Текст : электронный.

4. Данильченко, С. А., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / С. А. Данильченко, О. Е. Саенко. — Москва : КноРус, 2023. — 215 с. — ISBN 978-5-406-11804-7. — URL: <https://book.ru/book/949670>
5. Данильченко, С. А., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / С. А. Данильченко, О. Е. Саенко. — Москва : КноРус, 2023. — 215 с. — ISBN 978-5-406-11804-7. — URL: <https://book.ru/book/949670>
6. Селезнева, Л. В., Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учебник / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2023. — 124 с. — ISBN 978-5-406-12764-3. — URL: — Текст : электронный.
- 7 Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Селезнева, Л. В., Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2021. — 133 с. — ISBN 978-5-406-11719-4. — URL: <https://book.ru/book/949612> (дата обращения: 11.12.2023). — Текст : электронный.
2. Мошков, В. И., Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов : учебник / В. И. Мошков. — Москва : КноРус, 2021. — 176 с. — ISBN 978-5-406-11708-8. — URL: <https://book.ru/book/949523> (дата обращения: 11.12.2023). — Текст : электронный.
3. Селезнева, Л. В., Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учебник / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2021. — 124 с. — ISBN 978-5-406-12764-3. — URL: <https://book.ru/book/952437> (дата обращения: 11.12.2023). — Текст : электронный.

3.2.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдение

18. санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
---	------------------------	----------------------

<p>ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями, планами и регламентами; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; оценка качества сырья, продуктов, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; выбор и использование технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами безопасной эксплуатации для приготовления полуфабрикатов; установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования, маркирования; обоснование направлений энергосбережения при работе с оборудованием; определение порядка маркировки ингредиентов для приготовления полуфабрикатов; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; оформление профессиональной документации; демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку</p>	<p>обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения</p>

<p>экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; выполнение процессов обработки и подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; оформление профессиональной документации; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соблюдение стандартов чистоты, правил утилизации непищевых отходов; выполнение требований охраны труда и техники безопасности; демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практически работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима приготовления полуфабрикатов для</p>	<p>тестирования, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение</p>

	<p>блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>соблюдение правил утилизации пищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>соответствие потерь действующим нормам; выбор посуды для приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом особенностей заказа, сезона, форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при подготовке полуфабрикатов для блюд, кулинарных сложного ассортимента;</p> <p>установление времени выполнения работ по нормативам подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; презентация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>выполнения практически работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
--	---	---

<p>ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья;</p> <p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь;</p> <p>ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
--	--	--

<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p>	<p>обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	<p>интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам экзамен по модулю</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач</p>	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы</p>	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)</p>	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей</p>	
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессионально</p>	<p>- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому</p>	

й деятельности.	практическому опыту	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка
2. Описание контрольно – оценочных средств
 - 2.1 Планируемые результаты освоения профессионального модуля
3. Фонды оценочных средств
 - 3.1 ФОС для текущего контроля
 - 3.2 ФОС для рубежного контроля
 - 3.3 ФОС для промежуточной аттестации
4. Список литературы

1. Пояснительная записка

Фонд оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента разработан на основании требований ФГОС СПО, с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования.

Основная цель создания фонда оценочных средств профессионального модуля – совершенствование содержания профессионального модуля для формирования профессионально-значимых компетенций. Фонд оценочных средств представлен комплектом контрольно-оценочных средств.

ФОС состоит из оценочных средств для: текущей аттестации, рубежного контроля и промежуточной аттестации обучающихся.

2. Описание контрольно-оценочных средств

Фонд оценочных средств для текущего, рубежного контроля и промежуточной аттестации разработан для оценки уровня освоения обучающимися планируемых результатов. В ФОС раскрыта типология оценочных ситуаций и заданий текущего, рубежного контроля и промежуточной аттестации, по итогам освоения разделов основного содержания профессионального модуля.

Структурные элементы ФОС по профессиональному модулю:

- результаты освоения ПМ, подлежащие проверке;
- описание контрольно-оценочных средств;
- разноформатные задания для текущей аттестации по ПМ;
- разноформатные задания для рубежного контроля по ПМ;
- разноформатные задания для промежуточной аттестации по ПМ.

Кроме оценочных заданий, ФОС включает эталоны ответов к некоторым заданиям, а к типовым – алгоритмы решения либо ориентировочную основу действий.

2.1 Планируемые результаты освоения ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Планируемые результаты освоения профессионального модуля в соответствии с ФГОС СПО

Таблица 1

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<p>ПК.1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; упаковки и хранения полуфабрикатов.</p> <p>Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и</p>	<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними;</p>

	<p>технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения.</p>	<p>последовательность выполнения</p>
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья :овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>Практический опыт: выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности;</p> <p>осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; обеспечения ресурсосбережения.</p> <p>Умения: выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;</p> <p>определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки,</p>	<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</p> <p>способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения</p>

	<p>определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырь, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырь с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырь с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов.</p>	<p>неиспользованного сырь и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырь, домашней птицы, дичи; формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырь: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырь, дичи.</p>
<p>ПК 1.3. Проводить и подготовку реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>Практический опыт: Выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; Выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Умения: выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырь и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;</p>	<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырь, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырь в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных</p>

	<p>владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;</p> <p>осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;</p> <p>выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p> <p>соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p> <p>применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения).</p>	<p>приборов, посуды;</p> <p>способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;</p> <p>правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов.</p>
<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей,</p>	<p>Практический опыт: выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.</p> <p>Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>	<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод,</p>

<p>видов форм обслуживания</p>	<p>обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации.</p>	<p>шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов.</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p>	<p>- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	<p>интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам экзамен квалификационный</p>
<p>ОП 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач</p>	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>- демонстрация ответственности за принятые решения обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы</p>	

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	– грамотность устной и письменной речи, – ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	-эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; -знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	
По окончании данного модуля проводится экзамен по модулю		

3. Фонды оценочных средств

3.1 Фонд оценочных средств для текущего контроля

Текущий контроль проводится во время аудиторных занятий по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с учебным планом и рабочей программы ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

1 вариант

№	Вопрос	Ответ
1	Опишите технологическую схему обработки картофеля и корнеплодов в овощном цехе. Какие виды оборудования при этом используются?	Технологическая схема обработки картофеля и корнеплодов состоит из следующих операций: сортировка (калибровка) клубней по качеству и размерам, мойка, очистка, доочистка, промывание и нарезка, При организации рабочих мест в овощном цехе должна быть обеспечена последовательность всех операций технологического процесса. Так, работник, занятый обработкой картофеля, вначале промывает его, затем подвергает механической очистке и далее — доочистке Для сортировки (калибровки) клубней по качеству и размерам можно использовать калибровочные машины, что позволяет снизить отходы при машинной очистке картофеля и корнеплодов. Моют картофель и корнеплоды не только в специальных моечноочистительных машинах (на крупных предприятиях), но и в картофелечистках с гладкими дисками (на небольших предприятиях), а также в ваннах. Вымытые овощи поступают в очистительные машины, где производится очистка картофеля, а затем его доочистка.
2	Санитарно – гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.	Технологическое оборудование, инвентарь, посуда и тара изготавливаются из материалов, разрешенных органами и учреждениями санэпидслужбы в установленном порядке. Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются водой, имеющей температуру 40 — 50 °С, и насухо вытираются сухой чистой тканью. В целях предупреждения инфекционных заболеваний разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку. После каждой технологической операции разделочный инвентарь (ножи, доски и др.) подвергают санитарной обработке: механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой.
3	Какие правила личной гигиены следует	Работники обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены: оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор и личные вещи в гардеробной;

<p>соблюдать при выполнении работ в производственных цехах?</p>	<p>перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос; работать в чистой санитарной одежде, меняя, ее по мере загрязнения; при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом; при выполнении технологических операций по обработке сырья и приготовлению кулинарной продукции снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать специальную одежду булавками; не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте);</p>
---	--

2 вариант

№	Вопрос	Ответ
1	<p>Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки мяса в мясном цехе предприятия общественного питания.с полным производственным циклом</p>	<p>На предприятиях общественного питания с законченным (полным) циклом производства технологический процесс обработки мяса организуется по следующей схеме: размораживание (туш или крупнокусковых полуфабрикатов Для этого туши подвешивают над трапом или опускают в ванну с проточной водой плюсовой) 1.обмывание (осуществляют в ваннах специальными щетками или с помощью щетки-душа). 2.обсушивание (производят с помощью вентилятора или хлопчатобумажной ткани, салфеток). 3.деление на отруба () производится на разрубочном стуле мясницким топором или ленточной циркулярной пилой.) 4.обвалка отрубов (отделение мяса от костей). Обвалка мяса производится с помощью обвалочных ножей 5.жиловка и зачистка частей (осуществляются с помощью большого, среднего и малого ножей (поварской тройки). 6.изготовление полуфабрикатов (нарезание, отбивание и панирование порционных полуфабрикатов выполняются на отдельных рабочих местах, где установлены рабочие столы с ящиками для хранения инструментов и решетчатыми полками. На полках размещаются разделочные доски, противни и лотки, а на столе — небольшой ящик для специй и циферблатные весы. Перед столом на стене вывешиваются технологические карты, нормы отходов мяса и выхода полуфабрикатов. укладка в функциональные емкости 7.охлаждение и кратковременное хранение 8.транспортирование в горячий цех.</p>

2	Перечислите основные санитарно – гигиенические требования к обработке сырья и приготовлению продукции.	<p>Обработка сырых и готовых продуктов производится отдельно в специально оборудованных цехах. На предприятиях, не имеющих цехового деления, с ограниченным ассортиментом выпускаемых блюд допускается обработка сырья и готовой продукции в одном помещении на разных столах.</p> <p>Очищенные картофель, корнеплоды и некоторые другие овощи во избежание потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 ч.</p> <p>При необходимости хранения обработанного сырья в охлажденном виде его охлаждают в холодильнике или шкафах шоковой заморозки до температуры не выше 5 °С. При хранении пищи на льду (обработанная спаржа) ее кладут не непосредственно на лед, а располагают лед под вставленными в функциональные емкости перфорированными вкладышами.</p> <p>Каждый повар обязан соблюдать последовательность использования хранящегося обработанного сырья в соответствии со сроками его обработки.</p>
3	Правила безопасности в овощном цехе при работе с ножом	<p>соблюдать осторожность, беречь руки от порезов;</p> <p>правильно держать руки и нож при обработке сырья</p> <p>нож хранить в специальном чехле, помнить, что нельзя хранить нож, закладывая его за пояс фартука;</p> <p>передать нож можно, положив его на поверхность стола черенком в сторону того, кому передают</p> <p>при переносе ножа по цеху держать его вдоль ноги, прижав к бедру, острием вниз и лезвием назад, или обернуть нож полотенцем и переносить его лезвием вниз</p> <p>править нож о мусат следует в стороне от других работников, не опираться на мусат при правке ножа.</p> <p>Нельзя:</p> <p>оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;</p> <p>проверять остроту лезвия ножа рукой;</p>

3 вариант

№	Вопрос	Ответ
1	<p>Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки рыбы.</p> <p>Какие виды оборудования при этом используются?</p>	<p>Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом организуется следующим образом:</p> <p>Размораживают рыбу путем механической загрузки в обычные моечные ванны. Мороженую рыбу, поступающую в неразделанном виде, (оттаивают в холодной воде (2 л на 1 кг рыбы) с добавлением поваренной соли (7...20 г соли на 1 л воды)</p> <p>Для очистки рыбы от чешуи используют механический рыбо-очиститель или ручные скребки</p> <p>Потрошат рыбу малыми поварскими ножами на специальных столах с желобом, спинкой и бортами. Одновременно отрубают головы, хвосты и срезают плавники. Хвосты и головы отрубают средним поварским ножом на разделочных досках, плавники срезают специальными кухонными ножницами или плавникорезка-ми типа ПР-2М. Удаление внутренностей, костей и зачистку брюшной полости производят вручную на разделочных досках</p>

		<p>Потрошенную и промытую рыбу загружают в машину фиксации (охлаждения) в 18%-ном растворе поваренной соли температурой -4...-6°C в течение 5... 10 мин. Фиксация применяется для сохранения пищевой ценности рыбы</p> <p>Укладывают рыбу в функциональные емкости, охлаждают и кратковременно хранят, затем транспортируют в горячий цех</p>
2	Санитарно – гигиенические требования к приему и хранению сырья и продовольственных продуктов.	<p>Поступающие в организации продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной, чистой таре.</p> <p>запрещается принимать:</p> <p>продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;</p> <p>овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;</p> <p>проросший, позеленевший картофель (содержащий солонин);</p> <p>несъедобные грибы, некультивируемые съедобные, червивые, мятые;</p> <p>пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.</p> <p>Продукты следует хранить:</p> <p>Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах.</p> <p>При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту — на отдельных стеллажах или в ларях; квашеные, соленые овощи — в бочках, при температуре не выше 10 °С. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12 °С.</p> <p>Замороженные овощи, плоды и ягоды хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах.</p> <p>Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять до полного использования продукта.</p>
3	Перечислите меры предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, отравлений на предприятии питания	<p>При появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов и ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения;</p> <p>сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;</p>

4 вариант

№	Вопрос	Ответ
1	<p>Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки рыбы. Какие виды оборудования при этом используются?</p>	<p>Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом организуется следующим образом: Размораживают рыбу путем механической загрузки в обычные моечные ванны. Мороженую рыбу, поступающую в неразделанном виде, (оттаивают в холодной воде (2 л на 1 кг рыбы) с добавлением поваренной соли (7...20 г соли на 1 л воды)</p> <p>Для очистки рыбы от чешуи используют механический рыбо-очиститель или ручные скребки</p> <p>Потрошат рыбу малыми поварскими ножами на специальных столах с желобом, спинкой и бортами. Одновременно отрубают головы, хвосты и срезают плавники. Хвосты и головы отрубают средним поварским ножом на разделочных досках, плавники срезают специальными кухонными ножницами или плавникорезка-ми типа ПР-2М. Удаление внутренностей, костей и зачистку брюшной полости производят вручную на разделочных досках</p> <p>Потрошенную и промытую рыбу загружают в машину фиксации (охлаждения) в 18%-ном растворе поваренной соли температурой -4...-6°С в течение 5... 10 мин. Фиксация применяется для сохранения пищевой ценности рыбы</p> <p>Укладывают рыбу в функциональные емкости, охлаждают и кратковременно хранят, затем транспортируют в горячий цех</p>
2	<p>Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, используемого для обработки овощей.</p>	<p>В овощном цехе необходимо строго соблюдать правила техники безопасности: к работе на аппаратах и машинах допускать работников, хорошо знающих их устройство и прошедших специальный инструктаж;</p> <p>на рабочих местах вывешивать плакаты и памятки по технике безопасности;</p> <p>работникам цеха, обслуживающим аппараты, запрещается опускать руки в рабочие камеры картофелечисток и овощерезок;</p> <p>пусковые устройства аппаратов и машин (кнопки, рубильники и т.п.) должны быть закрыты специальными кожухами, а машины должны иметь заземление и зануление;</p>
3	<p>Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.</p>	<p>При хранении очищенного картофеля необходимо помнить, что он может потемнеть, поэтому его хранят в котлах, заполненных водой непродолжительное время.</p> <p>Обсушенную в центрифугах зелень выкладывают в перфорированные ванны вкладыши, но не слишком плотно, и хранят в холодильнике накрыв влажным полотенцем. Зелень нельзя хранить под пленкой.</p> <p>Для хранения обработанных и промытых овощей используют функциональные емкости с перфорированными вкладышами, чтобы влага не скапливалась на дне и овощи не загнивали.</p> <p>Для более продолжительного хранения обработанные и нарезанные овощи вакуумируют и хранят на</p>

		<p>холоде или замораживают и хранят в замороженном виде.</p> <p>На небольших предприятиях питания чаще используют вакуумные машины камерного типа, принцип работы которых заключается в следующем:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Закладывают продукцию в вакуумный пакет,2. Помещают пакет в вакуумную камеру, швом наружу; закрывают крышку.3.Вакуумный насос включается автоматически или посредством "вжатия кнопки «Пуск» (в зависимости от конструктивных особенностей машины).4.Вакуумный насос «высасывает» воздух из камеры, давление камере понижается. Если необходимо, пакет наполняют (модифицированной атмосферой).6.Запаивают пакет. Извлекают готовую упаковку.
--	--	---

Вариант 1

1. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки овощей:

1. мытье
 2. Нарезка
 3. Сортировка
 4. Калибровка
 5. Очистка
- 1) 4-3-5-1-2
 - 2) 3-4-1-5-2
 - 3) 3-1-4-5-2

2. В каких овощах содержатся бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы?

- а) в свекле, моркови;
- б) в чесноке, луке, редьке;
- в) в картофеле, хрене;
- г) в тыкве, капусте

3. Зачем свежую капусту на 15...20 мин кладут в соленую воду?

- а) для сохранения цвета;
- б) для сохранения витаминов;
- в) для удаления гусениц и улиток.

4. Варианты подготовки перца для фарширования:

- а) промывают, делают надрез вокруг плодоножки и удаляют ее вместе с семенами, снова промывают, кладут в кипящую подсоленную воду на 1 ...2 мин.; вынимают, охлаждают и наполняют фаршем;
- б) фаршируют порционными кусками, нарезают на цилиндры высотой 4 ... 5 см, удаляют семена, кладут в подсоленную воду и варят до полуготовности в течение 3...5 мин; подготавливают цилиндр, охлаждают и наполняют фаршем;
- в) удаляют плодоножки, моют, разрезают вдоль или на цилиндры, вынимают мякоть вместе с семенами и наполняют фаршем; мелкие плоды можно фаршировать целиком;
- г) для фарширования берут зрелые плотные среднего размера овощи; промывают, срезают верхнюю плотную часть, где была плодоножка; вынимают ложкой семена с частью мякоти, дают стечь соку, посыпают солью, перцем и наполняют фаршем.

5. Помидоры, баклажаны, перец относятся к группе овощей:

- а) клубнеплоды;
- б) корнеплоды;
- в) плодовые;
- г) пряные.

6. Нанесение продольных насечек на поверхности овощей при фигурной нарезке:

- а) калибровка;
- б) карбование ;
- в) сортировка;
- г) обтачивание овощей.

7. Последовательность операций при механической обработке клубне- и корнеплодов:

- а) сортировка, мытьё, очистка, мытьё, нарезка;

- б) сортировка, калибровка, мытьё, очистка, дочистка, мытьё, нарезка
- в) мытьё, очистка, дочистка, нарезка; г) мытьё, очистка, нарезка, сортировка.

8. Существуют следующие формы нарезки капусты:

- а) брусочки, дольки;
- б) крошка, кубики;
- в) соломка, шашки;
- г) дольки, кубики.

9. Какие овощи перед фаршированием бланшируют?

- а) помидоры, баклажаны;
- б) перец, кабачки, огурцы;
- в) перец, кабачки, капуста для голубцов;
- г) картофель, помидоры, огурцы.

10. Размер картофеля, нарезанного брусочками:

- а) длина 4-5 см, сечение 2 мм;
- б) длина 3-4 см, сечение 1 см;
- в) длина 4-5 см, сечение 0,5 см.

11. Для приготовления маринада морковь нарезают

- а) кубиками;
- б) брусочками;
- в) соломкой.

12. Для борщей флотского и сибирского белокочанную капусту нарезают

- а) соломкой;
- б) шашками;
- в) дольками.

13. Не является сложной формой нарезки картофеля

- а) дольки;
- б) стружка;
- в) бочонки;
- г) чесночки.

14. Размеры картофеля, нарезанного соломкой

- а) длина 4-5 см, сечение 1 см;
- б) длина 3-4 см, сечение 2 мм; в) длина 4-5 см, сечение 2 мм.

15. Для супов с макаронными изделиями картофель нарезают

- а) соломкой;
- б) кубиками;
- в) ломтиками;
- г) брусочками

16. Для приготовления рагу из овощей картофель нарезают

- а) соломкой;
- б) брусочками;
- в) дольками.

17. Сложная форма нарезки овощей?

- а) стружка; бочонки; чесночки.
- б) соломкой; кубиками; ломтиками; дольки; брусочками.

18. Какой вид овощей перед варкой связывают в пучки:

- а) спаржу;

б) артишоки;

в) ревень?

19. Для чего производят сульфитацию картофеля:

а) для сохранения витаминов;

б) сокращения сроков варки;

в) предохранения от потемнения

20. Как поступить, если при обработке капусты в ней обнаружены гусеницы или улитки:

а) выдержать в течение 15...20 мин в соленой воде;

б) выдержать в течение 15...20 мин в горячей воде;

в) выдержать в течение 15...20 мин в холодной воде?

Вариант 2

1. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?

а) по степени усвояемости;

б) по химическому составу;

в) по минеральному составу.

1. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки

а) разрушается;

б) улетучивается с паром;

в) переходит в клейкое вещество глютин.

2. У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой?

а) окунь;

б) маринка;

3. Какие виды филе получают при пластовании рыбы?

а) филе с кожей и рёберными костями; филе с кожей без плавников и головы; чистое филе

б) филе с кожей и рёберными костями; филе с кожей без рёберных костей; чистое филе

в) филе с головой, кожей и рёберными костями; филе с кожей без рёберных костей; чистое филе

4. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки рыбы:

1) приготовление полуфабрикатов

2) разделка

3) вымачивание

4) размораживание

а) 4 – 3 – 2 – 1

б) 4 – 2 – 3 – 1

в) 4 – 2 – 1 – 3

5. Температура проточной воды для вымачивания солёной рыбы

а) 5° - 6°С;

б) 10° - 12°С;

- в) 18° - 20°C;
- г) 1°- 2°C.

6. Рыбу с содержанием жира от 2% до 5% относят к категории:

- а) тощей;
- б) средней жирности;
- в) жирной;
- г) особо жирной.

7. Наиболее ценным продуктом питания является рыба

- а) живая;
- б) охлаждённая;
- в) мороженая;
- г) солёная.

8. Виды рыбы, которые относятся к лососевым:

- а) осетр, горбуша, окунь;
- б) горбуша, сёмга, форель;
- в) сёмга, форель, севрюга;
- г) треска, судак, сельдь.

9. Для жарки основным способом порционные куски рыбы нарезают под углом:

- а) 40°;
- б) 60°;
- в) 90°;
- г) 30°.

10. Для лучшего прикрепления панировки к продукту, его смачивают в специальной жидкости:

- а) в молоке;
- б) в смеси воды и молока;
- в) в льезоне;
- г) в сливках.

11. Обваливание продукта в муке или молотых сухарях называется:

- а) бланшированием;
- б) панированием;
- в) фаршированием;
- г) маринованием.

12. В состав котлетной массы на 1 кг чистого филе рыбы входят:

- а) хлеб пшеничный-250 г.; вода или молоко-100 г; соль-9 г; перец-1г;
- б) хлеб пшеничный-250 г; вода или молоко-300-350г; соль-20 г; перец-1 г.;
- в) хлеб пшеничный-300 г; молоко-350 г; соль-20 г; перец-1 г;
- г) хлеб пшеничный 150 г; вода-250 г; соль-10 г; перец-1 г

13. В фаршированном виде чаще всего приготавливают:

- а) треску, пикшу, навагу;
- б) осетра, лосось, сельдь;
- в) щуку, судака, карпа;
- г) щуку, налима, окуня

14. К головоногим моллюскам относятся:

- а) омары, лангусты;

- б) раки, кальмары;
- в) кальмары, осьминоги;
- г) мидии, трепанги

15. Из приведенных вариантов ответов выберите неверный. Нарезание порционных полуфабрикатов: Для варки:

- а) порционные куски круглой формы под прямым углом;
- б) куски из пластованной рыбы с кожей и костями;
- в) с кожей без костей, кожу надрезают в двух-трех местах;
- г) без кожи и костей нарезают под углом 30° к рыбе.

16. Из приведенных вариантов ответов выберите неверный. Нарезание порционных полуфабрикатов: Для припускания

- а) без кожи и костей нарезают под углом 30° к рыбе;
- б) порционные куски круглой формы под прямым углом;
- в) порционные куски из пластованной рыбы с кожей без костей;
- г) некрупные звенья.

17. Из приведенных вариантов ответов выберите неверный.

Нарезание порционных полуфабрикатов: Для жаренья основным способом: а)

- порционные куски круглой формы под прямым углом;
- б) порционные куски с позвоночной костью нарезают под прямым углом к рыбе;
- в) филе без костей под углом 30° на широкие плоские куски;
- г) без кожи и костей, нарезанные под прямым углом.

18. Из приведенных вариантов ответов выберите неверный.

Нарезание порционных полуфабрикатов: Для жаренья во фритюре:

- а) порционные куски круглой формы (кругляши);
- б) порционные куски из чистого филе рыбы, нарезанные под углом 30° ;
- в) чистое филе рыбы в виде ленты шириной 4...5 см, толщиной 1 см, длиной 15...20 см;
- г) чистое филе рыбы в форме ромба.

19. С какой целью рыбу перед жареньем панируют?

- а) чтобы не теряла жидкость;
- б) для образования поджаристой корочки;
- в) для образования нового вкуса и запаха;
- г) чтобы не теряла белки и витамины.

Вариант 3

1. При обвалке свинины получают:

- а) корейку, покромку, грудинку, окорок;
- б) лопатку, грудинку, корейку, окорок, шею;
- в) лопатку, грудинку, пашину, вырезку, шею;
- г) шею, грудинку, корейку, окорок

2. Для жарки используют следующие части говядины:

- а) лопаточная, пашина;
- б) толстый край, вырезка;
- в) боковая, наружные части задней части;
- г) покромка, грудинка, шея

3. Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:

- а) ростбиф, ромштекс, говядина духовая;

- б) тушеное мясо, шпигованное, ростбиф;
- в) грудинка фаршированная, ростбиф, мясо шпигованное;
- г) вырезка, антрекот, мясо тушеное

4. Порционные полуфабрикаты из свинины:

- а) бифштекс, лангет, котлеты натуральные;
- б) шницель, антрекот, котлета отбивная;
- в) эскалоп, шницель, котлета натуральная;
- г) эскалоп, антрекот, лангет, шницель

5. Тефтели имеют форму:

- а) приплюснуто-округлую;
- б) овально-приплюснутую;
- в) шарики;
- г) форма батона

6. Определите форму нарезки мяса для бефстроганов:

- а) кубики 30-40г;
- б) брусочки длиной 30-40 мм, массой 5-7г;
- в) кусочки мякоти прямоугольной формы массой 10-15 г;
- г) кубики 20-30 г

7. Как называется полуфабрикат из натурально-рубленой массы в который шпиг нарезают мелкими кубиками?

- а) фрикадельки; б) шницель;
- в) бифштекс; г) люля-кебаб.

8. Основное назначение приема маринования мяса:

- а) повышение сочности, улучшение вкусовых и ароматических качеств; б) размягчение соединительной ткани, улучшение вкуса, аромата;
- в) предохранение от потери влаги;
- г) придание золотистой корочки при тепловой обработке.

9. Полуфабрикаты из натурально-рубленой массы:

- а) шницель, бифштекс, фрикадельки;
- б) тельное, рулет, биточки;
- в) фрикадельки, люля-кебаб, рулет;
- г) тефтели, рулет, шницель.

10. Перечислите основные ткани мяса?

- а) Мышечная (мускульная), Плёночная, Жировая, Костная
- б) Мышечная (мускульная), Соединительная, Жировая, Костная,
- в) Мышечная (мускульная), Хрящевая, Жировая, г) Костная

11. Расположите последовательно стадии кулинарной обработки мяса?

- 1) обсушивание
 - 2) обмывание
 - 3) кулинарная разделка
 - 4) обвалка
 - 5) сортировка мяса
 - б) приготовление полуфабрикатов
 - 7) размораживание
- а) 4 – 2 – 1 – 3 – 5 – 6 – 7

б) 6 – 4 – 1 - 3 – 2 – 6 - 7

в) 4 – 5 – 2 – 1 – 6 – 4 – 7

12. **Какую форму имеет антрекот?**

а) Круглую

б) Овально-заострённую

в) Овально-продолговатую форму.

13. **Какие части получают при разделке свиной туши?**

а) лопаточная часть; корейка; грудинка; покромка; шейная часть; тазобедренная часть; шпик (у жирной туши) (обрезки).

б) лопаточная часть; корейка; грудинка; шейная часть; толстый, тонкий край: тазобедренная часть; шпик (у жирной туши) (обрезки).

в) лопаточная часть; корейка; грудинка; шейная часть; тазобедренная часть; шпик (у жирной туши) (обрезки).

14. **Какие мелкокусковые полуфабрикаты из свинины вы знаете?**

а) шашлык; рагу; плов; гуляш; поджарка.

б) шашлык; бефстроганов; плов; гуляш; поджарка.

в) шашлык; рагу; плов; азу; поджарка.

15. **При какой температуре происходит более правильное размораживание мяса?**

а) от 0 до 6 ... 8 °С в течение 1... 3 сут;

б) от 20 до 25 °С в течение 12...24 ч;

в) от 8 до 10°С в течение 3...4 сут.

16. **Вырезку используют порционными кусками для:**

а) лангета, филе, бифштекса;

б) антрекота, зраз отбивных;

в) ромштекса, шницеля.

17. **Какая панировка используется для шницеля натурального рубленого?**

а) белая;

б) мучная;

в) сухарная.

18. **Для каких изделий приготавливают котлетную массу с меньшим количеством хлеба?**

а) шницель;

б) биточки;

в) тефтели.

19. **Какая часть бараньей туши используется для приготовления рубленой массы?**

а) лопатка;

б) грудинка;

в) шейная.

20. **Перечислите последовательность кулинарной обработки говядины а)**

деление на отруба, обвалка отрубов, жиловка, зачистка

б) деление на отруба, жиловка, обвалка отрубов, зачистка в) деление на отруба, зачистка, обвалка отрубов, жиловка

Вариант 4

1. Для приготовления котлет пожарских используется:

- а) кнельная масса из птицы;
- б) котлетная масса из птицы;
- в) натурально-рубленая масса из мяса;
- г) котлетная масса из мяса.

2. Какие полуфабрикаты готовят из филе птицы?

- а) котлеты «по-киевски»;
- б) шницель «по-столичному»;
- в) котлеты «Пожарские».

3. В каком состоянии птица поступает на предприятия общественного питания?

- а) остывшая
- б) охлажденная;
- в) мороженая.
- г) все ответы верны
- д) все ответы неверны

4. С какой целью птицу заправляют в «кармашек»?

- а) чтобы придать ей компактную форму,
- б) ускорить процесс тепловой обработки
- в) чтобы удобнее было нарезать на порционные куски. г) все ответы верны
- д) все ответы неверны

5. Как размораживают птицу?

- а) на воздухе;
- б) в воде;
- в) комбинированным способом.

6. Какой процесс в обработке курицы описан?

Отделяют внутренний мускул (малое филе) от наружного (большого филе). Из малого филе вытягивают сухожилие, а мякоть отбивают. У большого филе удаляют косточку, зачищают плечевую косточку от мякоти и сухожилий, укорачивая её, оставляя 3-4 см, отрубают утолщенную часть косточки. Филе смачивают в холодной воде, кладут на доску внутренней стороной вверх и срезают наружную пленку. После этого в большом филе делают продольные надрезы и раскрывают филе.

- а) приготовление полуфабриката «Котлета Столичная»
- б) приготовление полуфабриката «Котлета Пожарская»
- в) приготовление полуфабриката «Котлета по – Киевски»

7. Тушку сельскохозяйственной птицы перед тепловой обработкой заправляют:

- а) в «кармашек»;
- б) в «мешочек»;
- в) клювиком

8. Какова цель заправки птицы?

- а) придать ей компактную форму;
- б) ускорить процесс тепловой обработки;
- в) удобнее нарезать на порционные куски.

9. Какую часть птицы используют для приготовления порционных полуфабрикатов?

- а) ножи;
- б) крылышки;
- в) грудки.

10. Какие полуфабрикаты готовят из филе птицы?

- а) котлеты «по-киевски»;
- б) шницель «по-столичному»;
- в) котлеты «Поварские».

11. Каким образом заправляют мелкую дичь перед жареньем?

- а) ножка в ножку;
- б) в «кармашек»;
- в) в одну нитку.

12. Из чего готовят котлеты «по-киевски»?

- а) из куриных ножек;
- б) из филе птицы;
- в) из котлетной массы.

13. В чем панируют шницель «по-столичному»?

- а) в белой панировке;
- б) в панировке из хлеба, нарезанного соломкой;
- в) в красной панировке.

14. Как разделяют котлетную массу для котлет «Пожарских»?

- а) по 1 — 2 шт. на 1 порцию;
- б) по 2 — 3 шт. на 1 порцию;
- в) по 3 — 4 шт. на 1 порцию.

15. Какая сельскохозяйственная птица поступает на предприятия?

- а) I и II категорий;
- б) жирная;
- в) обезжиренная.

16. Как панируют котлеты «по-киевски»?

- а) в муке или сухарях;
- б) во 2-й панировке;
- в) в хлебной соломке.

17. Как готовят шницель «по-столичному»?

- а) из котлетной массы;
- б) из филе птицы;
- в) из куриных ножек.

18. Как готовят «Пожарские» котлеты?

- а) из котлетной массы;
- б) из филе птицы;
- в) из куриных ножек.

19. Как панируют котлеты из филе кур?

- а) в сухарях;
- б) в хлебной соломке;
- в) в белой панировке.

20. К десертным овощам относят:

- а) Артишок, спаржа, ревень;
- б) Укроп, эстрагон, чабер;
- в) Персики, бананы, киви

Критерии оценки:

Оценка индивидуальных образовательных достижений производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 90	4	хорошо
50 ÷ 70	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

Эталоны ответов:

Вариант 1:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2	б	в	а	в	г	б	в	в	б
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
в	б	а	в	г	в	а	в	в	а

Вариант 2:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
а	в	б	б	б	а	б	а	б	г
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
в	б	б	в	в	г	г	в	б	б

Вариант 3:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
б	б	б	в	в	б	в	б	а	б
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
а	б	а	б	а	а	в	в	в	а

Вариант 4:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
б	б	г	г	а	в	а	а	в	б
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
а	б	б	в	а	б	б	а	а	а

3.3 Фонд оценочных средств для рубежного контроля

Рубежный контроль проводится во время аудиторных занятий по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с учебным планом и рабочей программы ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ВАРИАНТ 1

Выберите правильный ответ:

1. **Помидоры, баклажаны, перец относятся к группе овощей:**
 - а) клубнеплоды;
 - б) корнеплоды;
 - в) плодовые;

- г) пряные.
2. **Ревень - это:**
- а) тыквенные овощи;
 - б) плодовые овощи;
 - в) десертные овощи в виде плоских листьев с черешками;
 - г) десертные овощи в виде побегов.
3. **Сульфитирование картофеля - это:**
- а) обработка кислотой;
 - б) обработка щелочью;
 - в) обработка паром;
 - г) обработка бисульфитом натрия.
4. **К какому виду грибов относятся: лисички, рыжики, сыроежки, опята, грузди?**
- а) пластинчатые;
 - б) губчатые;
 - в) сумчатые;
 - г) трубчатые.
5. **Какие грибы необходимо замачивать 3-4 часа?**
- а) свежие;
 - б) маринованные;
 - в) солёные;
 - г) сушеные.
6. **Нанесение продольных насечек на поверхности овощей при фигурной нарезке:**
- а) калибровка;
 - б) карбование;
 - в) сортировка;
 - г) обтачивание овощей.
7. **Последовательность операций при механической обработке клубне- и корнеплодов:**
- а) сортировка, мытьё, очистка, мытьё, нарезка;
 - б) сортировка, калибровка, мытьё, очистка, дочистка, мытьё, нарезка
 - в) мытьё, очистка, дочистка, нарезка;
 - г) мытьё, очистка, нарезка, сортировка,
8. **Условия хранения сульфитированного очищенного картофеля:**
- а) 2-3 часа при $T 4-8^{\circ}\text{C}$;
 - б) 12 часов при $T 0^{\circ}\text{C}$;
 - в) 24 часа при $T +2^{\circ}\text{C}$;
 - г) 48 часов при $T +417^{\circ}\text{C}$.
9. **Существуют следующие формы нарезки капусты:**
- а) брусочки, дольки;
 - б) крошка, кубики;
 - в) соломка, шашки;
 - г) дольки, кубики.
10. **Какие овощи перед фаршированием бланшируют?**

- а) помидоры, баклажаны;
 - б) перец, кабачки, огурцы;
 - в) перец, кабачки, капуста для голубцов;
 - г) картофель, помидоры, огурцы.
11. **Температура проточной воды для вымачивания солёной рыбы**
- а) 5° - 6°C;
 - б) 10° - 12°C;
 - в) 18° - 20°C;
 - г) 1° - 2°C.
12. **Рыбу с содержанием жира от 2% до 5% относится к категории:**
- а) тощей;
 - б) средней жирности;
 - в) жирной;
 - г) особо жирной.
13. **Наиболее ценным продуктом питания является рыба**
- а) живая;
 - б) охлаждённая;
 - в) мороженая;
 - г) солёная.
14. **Виды рыбы, которые относятся к лососевым:**
- а) осетр, горбуша, окунь;
 - б) горбуша, сёмга, форель;
 - в) сёмга, форель, севрюга;
 - г) треска, судак, сельдь.
15. **Для жарки основным способом порционные куски рыбы нарезают под углом:**
- а) 40°;
 - б) 60°;
 - в) 90°;
 - г) 30°.
16. **Для лучшего прикрепления панировки к продукту, его смачивают в специальной жидкости:**
- а) в молоке;
 - б) в смеси воды и молока;
 - в) в льезоне;
 - г) в сливках.
17. **Обваливание продукта в муке или молотых сухарях называется:**
- а) бланшированием;
 - б) панированием;
 - в) фаршированием;
 - г) маринованием.
18. **В состав котлетной массы на 1 кг чистого филе рыбы входят:**
- а) хлеб пшеничный-250 г.; вода или молоко-100 г; соль-9 г; перец-1г;
 - б) хлеб пшеничный-250 г; вода или молоко-300-350г; соль-20 г; перец-1 г.;
 - в) хлеб пшеничный-300 г; молоко-350 г; соль-20 г; перец-1 г;
 - г) хлеб пшеничный 150 г* вода-250 г; соль-10 г; перец-1 г

19. **В фаршированном виде чаще всего приготавливают:**

- а) треску, пикшу, навагу;
- б) осетра, лосось, сельдь;
- в) щуку, судака, карпа;
- г) щуку, налима, окуня

20. **К головоногим моллюскам относятся:**

- а) омары, лангусты;
- б) раки, кальмары;
- в) кальмары, осьминоги;
- г) мидии, трепанги.

ВАРИАНТ 2

Выберите правильный ответ:

1. **Укажите термическое состояние мяса:**

- а) парное, остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное;
- б) парное, охлажденное, оттаявшее;
- в) парное, охлажденное, отепленное, замороженное, опаявшее;
- г) горячепарное, охлажденное, замороженное, оттаявшее.

2. **Укажите температуру в толще мышц мороженого мяса, °С:**

- а) 0;
- б) -2;
- в) 4;
- г) не выше -6.

3. **Укажите мясо, высокой пищевой ценности и кулинарных свойств:**

- а) парное;
- б) охлажденное;
- в) остывшее;
- г) подмороженное.

4. **Укажите мясо с температурой в толще мышц от 0 до 4 °С:**

- а) остывшее;
- б) охлажденное;
- в) мороженое;
- г) парное.

5. **Укажите, жиловка и сортировка мяса — это:**

- а) отделение от мяса хрящей, пленок, удаление сухожилий, лишнего жира и разделение его по сортам;
- б) отделение от мяса мелких костей, соединительной ткани, хрящей;
- в) удаление грубых пленок, надрезание сухожилий;
- г) отделение от мяса мелких костей, соединительной ткани и приготовление полуфабрикатов.

б. **Дефростация мяса обеспечивает:**

- а) удобство приготовления полуфабрикатов;
- б) улучшение вкусовых качеств мяса;
- в) максимальное восстановление первоначальных свойств мяса;
- г) обеззараживание поверхности мяса.

7. **Укажите оптимальные условия для размораживания мяса:**

- а) от 0 до 8 °С в течение 1... 3 сут.;

- б) от 20 до 25°C. в течение 12...24 ч;
 - в) от 10 до 15 °С в течение 10... 12 ч;
 - г) от 8 до 10 °С в течение 3... 4 сут.
8. **Укажите, какие части свинины получают при обвалке:**
- а) корейку, покромку, грудинку, окорок;
 - б) лопатку, грудинку, корейку, окорок, шею;
 - в) лопатку, грудинку, пашину, вырезку, шею;
 - г) шею, грудинку, корейку, окорок.
9. **Укажите, какие части говядины получают при обвалке:**
- а) шею, лопатку, грудинку, покромку, толстый край, тонкий край, вырезку, пашину, верхнюю часть задней ноги, наружную часть задней ноги, боковую часть задней ноги, внутреннюю часть задней ноги, голяшку;
 - б) шею, лопатку, грудинку, покромку, толстый край, тонкий край, вырезку, пашину, верхнюю часть задней ноги, наружную часть задней ноги, боковую часть задней ноги, внутреннюю часть задней ноги;
 - в) шею, лопатку, грудинку, покромку, толстый край, тонкий край, пашину, верхнюю часть задней ноги, наружную часть задней ноги, боковую часть задней ноги, внутреннюю часть задней ноги;
 - г) шею, лопатку, грудинку, покромку, тонкий край, вырезку, пашину, верхнюю часть задней ноги, наружную часть задней ноги, боковую часть задней ноги, внутреннюю часть задней ноги.
10. **Укажите крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:**
- а) ростбиф, ромштекс, говядина духовая;
 - б) тушеное мясо, шпигованное мясо, ростбиф;
 - в) фаршированная грудинка, ростбиф, шпигованное мясо;
 - г) вырезка, антрекот, мясо тушеное.
11. **Укажите основное назначение приема маринования мяса:**
- а) повышение сочности, улучшение вкусовых и ароматических качеств;
 - б) размягчение соединительной ткани, улучшение вкуса, аромата;
 - в) предохранение от потери влаги;
 - г) придание золотистой корочки при тепловой обработке.
12. **Для шпигования мяса:**
- а) делают прорезы вдоль волокон, шпигуют с помощью шпиговальной иглы или тонкого длинного ножа морковью (петрушкой), нарезанной брусочками, шпиком и чесноком;
 - б) делают прорезы поперек волокон, шпигуют с помощью шпиговальной иглы или тонкого длинного ножа морковью (петрушкой), нарезанной брусочками (шпиком, чесноком);
 - в) мясо отбивают, выкладывают овощи, нарезанные брусочками (шпик, чеснок), и заворачивают рулетом;
 - г) мясо сворачивают рулетом, делают прорезы и шпигуют с помощью шпиговальной иглы овощами (шпиком, чесноком), нарезанными брусочками.
13. **Укажите температуру замораживания готовых полуфабрикатов, °С:**
- а) -15
 - б) -18...-20;
 - в) -30...-35;

г) -18...-24.

14. **Укажите температура и сроки хранения готовых крупянокусковых полуфабрикатов из говядины в охлажденном виде без применения вакуума:**

- а) 6...8 °С в течение 2...5 сут.;
- б) 2... 6 °С в течение 20... 30 сут.;
- в) 6...8 °С в течение 2...3 сут.;
- г) 2...6°С в течение 2...3 сут.

15. **Укажите сроки хранения замороженных при температуре не выше -18 °С полуфабрикатов из свинины:**

- а) не более 90 сут.;
- б) не более 10 сут.;
- в) не более 30 сут.;
- г) не более 5 сут.

16. **Укажите, как размораживают домашнюю птицу:**

- а) на воздухе;
- б) в воде;
- в) комбинированным способом;
- г) все варианты правильные.

17. **Укажите, почему ценятся блюда из филе птицы:**

- а) так как филе содержит больше азотистых веществ чем другие части курицы и отличаются нежной консистенцией;
- б) так как имеют белый цвет;
- в) так как филе не содержат костей;
- г) так как филе лучше усваивается.

18. **Внутри, какой полуфабриката из птицы находится небольшой кусочек сливочного масла:**

- а) цыплет табака;
- б) котлета натуральная;
- в) птица по-столичному;
- г) котлета по-киевски.

19. **Укажите, с какой целью полуфабрикат котлет фаршированных из филе птицы панируют дважды:**

- а) чтобы не отстала панировка;
- б) чтобы увеличить срок хранения полуфабриката;
- в) для сочности готового изделия;
- г) для внешнего вида.

20. **Для приготовления котлет пожарских используется:**

- а) кнельная масса из птицы;
- б) котлетная масса из птицы;
- в) натурально-рубленая масса из мяса;
- г) котлетная масса из мяса.

Критерии оценки:

Оценка индивидуальных образовательных достижений производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	5 «отлично»
70 ÷ 90	4	4 «хорошо»
50 ÷ 70	3	3 «удовлетворительно»
менее 50	2	неудовлетворительно

Эталоны ответов:

Вариант 1:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
в	в	г	а	г	б	б	г	в	в
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
б	б	13	14	15	16	17	18	19	20

Вариант 2:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
г	б	б	а	в	а	б	а	б	б
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
б	а	г	г	а	а	а	г	в	б

3.4 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации (экзамен/дифференцированный зачет)

На выполнение экзаменационной работы по ПМ дается 12 академических часов входящих в общее количество часов рабочей программы.

Тестовая работа

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 30 вопросов

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

1 вариант

1. Отнесите овощи к соответствующей группе:

1. Корнеплоды	а) картофель	з) кабачки	п) хрен
2. Пряные	б) базилик	и) капуста белокочанная	р) огурцы
3. Плодовые	в) морковь	к) томат	с) баклажаны
4. Томатные	г) тыква	л) батат	т) укроп
5. Луковые	д) капуста цветная	м) чеснок	у) перец
6. Капустные	е) редис	н) свекла	ф) сельдерей
7. Клубнеплоды	ж) лук репчатый	о) брокколи	х) эстрагон

2. Зачем капусту кладут в соленую воду?

3. Обработку овощей начинают с операции:

а/ очистка, доочистка;

б/ сортировка, калибровка;

в/ мытье овощей;

4. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки овощей:

1. мытье

2. нарезка
3. сортировка
4. калибровка
5. очистка
5. **Лук репчатый обрабатывают в следующем порядке:**
 - а/ удаляют чешуйки, обрезают корневища
 - б/ удаляют только корневища
 - в/ удаляют увядшие листья, обрезают ботву
 - г/ удаляют донце и шейку, очищают чешуйки
6. **Маринованные грибы обрабатывают в следующем порядке:**
 - а/ отделяют от маринада, крупные нарезают
 - б/ очищают, нарезают, проваривают
 - в/ перебирают, сортируют, варят, бланшируют
 - г/ проваривают в соленой воде
7. **Свежие грибы промывают в воде:**
 - а/ для удаления слизи
 - б/ для удаления песка, грязи, листьев
 - в/ для удаления горького привкуса
 - г/ для набухания
8. **Какого вида нарезки картофеля не существует:**
 - а/ брусочки, ломтики
 - б/ дольки, соломка
 - в/ кружочки, чесночки
 - г/ колечки, звенья
9. **Какой вид нарезки овощей не относится к фигурным:**
 - а/ соломка, кружочки
 - б/ спиральки, чесночки
 - в/ звездочки, цветочки
 - г/ бочоночки, ленточки
10. **Уберите лишнее оборудование и инвентарь, которые не используются для обработки клубнеплодов**
 - а/ овощемоечная машина, овощечистка, машина для нарезки овощей
 - б/ доски разделочные ОС, ванны моечные, кастрюли, ножи ОС
 - в/ доски разделочные ОВ, ножи МС, дуршлаг, терка
 - г/ рыбоочистительная машина, плита электрическая секционная модульная, пароварка
11. **На какие категории делят рыбу по содержанию жира:**
 - а/ _____ б/ _____ в/ _____
12. **В каком цехе обрабатывают рыбу?**
 - а/ заготовочный цех
 - б/ мясорыбный цех
 - в/ холодный цех
13. **Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки рыбы:**
 - а/ приготовление полуфабрикатов
 - б/ разделка

- в/ вымачивание
- г/ размораживание

14. **Перечислите способы размораживания рыбы:**

- а/
- б/
- в/

15. **Укажите правильную последовательность разделки чешуйчатой рыбы?**

- а/ удаление жабр
- б/ промывание
- в/ очистка чешуи
- г/ удаление плавников
- д/ удаление внутренностей

16. **Выберите маркировку досок разделочных при разделке сырой рыбы:**

- а/Р.В.
- б/М.С.
- в/Р.С.

Ответьте на вопросы:

17. **В чем заключается особенность обработки бесчешуйчатой рыбы?**

18. **Для чего панируют рыбу?**

19. **Назовите способы размораживания мяса:**

- а/
- б/

20. **Расположите последовательно стадии кулинарной обработки мяса.**

- а/ обсушивание
- б/ обмывание
- в/ кулинарная разделка
- г/ размораживание
- д/ обвалка
- е/ сортировка мяса
- ж/ приготовление полуфабрикатов

21. **Назовите отруба (части) при разделки передней четвертины говядины.**

- а/
- б/
- в/
- г/

22. **Перечислите порционные полуфабрикаты из говядины**

- а/
- б/
- в/
- г/
- д/
- е/
- ж/

23. **При разделке баранины выделяют следующие части:**

- а/
- б/
- в/
- г/
- д/

24. **Перечислите мелкокусковые полуфабрикаты из свинины**

- а/
- б/
- в/
- г/
- д/

25. **Выберете форму нарезки поджарки**

- а/ соломка
- б/ брусочек
- в/ кубик

26. **Выберете полуфабрикаты из мясной котлетной массы**

- а/ бифштекс
- б/ зразы
- в/ тефтели
- г/ фрикадельки
- д/ рулет

27. **Укажите последовательность механической кулинарной обработки курицы?**

- а/ удаление шейки
- б/ промывание
- в/ опаливание
- г/ удаление ножек
- д/ приготовление полуфабрикатов
- е/ оттаивание
- ж/ потрошение
- з/ удаление головы

Ответьте на вопросы:

28. Назовите норму сырья на 1 кг. мяса для приготовления котлетной массы

29. Для чего заправляют птицу и дичь?

30. Какие полуфабрикаты приготавливают из филе птицы?

2 вариант

1. Уберите лишнее оборудование и инвентарь, которые не используется для обработки клубнеплодов

- а/ овошемоечная машина, овощечистка, машина для нарезки овощей
- б/ доски разделочные ОС, ванны моечные, кастрюли, ножи ОС
- в/ доски разделочные ОВ, ножи МС, дуршлаг, терка
- г/ рыбоочистительная машина, плита электрическая секционная модульная, пароварка

2. На какие категории делят рыбу по содержанию жира:

- а/
- б/
- в/

3. В каком цехе обрабатывают рыбу?

- а/ заготовочный цех
- б/ мясорыбный цех
- в/ холодный цех

4. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки рыбы:

- а/ приготовление полуфабрикатов
- б/ разделка
- в/ вымачивание
- г/ размораживание

5. Перечислите способы размораживания рыбы:

- а/
- б/
- в/

6. Укажите правильную последовательность разделки чешуйчатой рыбы?

- а/ удаление жабр
- б/ промывание
- в/ очистка чешуи
- г/ удаление плавников
- д/ удаление внутренностей

7. Выберите маркировку досок разделочных при разделке сырой рыбы:

- а/Р.В.
- б/М.С.
- в/Р.С.

8. Отнесите овощи к соответствующей группе:

1. Корнеплоды	а) картофель	з) кабачки	п) хрен
2. Пряные	б) базилик	и) капуста белокочанная	р) огурцы
3. Плодовые	в) морковь	к) томат	с) баклажаны
4. Томатные	г) тыква	л) батат	т) укроп
5. Луковые	д) капуста цветная	м) чеснок	у) перец
6. Капустные	е) редис	н) свекла	ф) сельдерей
7. Клубнеплоды	ж) лук репчатый	о) брокколи	х) эстрагон

9. **Зачем капусту кладут в соленую воду?**

10. **Обработку овощей начинают с операции:**

- а/ очистка, доочистка;
- б/ сортировка, калибровка;
- в/ мытье овощей;

11. **Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки овощей:**

- 1. мытье
- 2. нарезка
- 3. сортировка
- 4. калибровка
- 5. очистка

12. **Лук репчатый обрабатывают в следующем порядке:**

- а/ удаляют чешуйки, обрезают корневища
- б/ удаляют только корневища
- в/ удаляют увядшие листья, обрезают ботву
- г/ удаляют донце и шейку, очищают чешуйки

13. **Маринованные грибы обрабатывают в следующем порядке:**

- а/ отделяют от маринада, крупные нарезают
- б/ очищают, нарезают, проваривают
- в/ перебирают, сортируют, варят, бланшируют
- г/ проваривают в соленой воде

14. **Свежие грибы промывают в воде:**

- а/ для удаления слизи
- б/ для удаления песка, грязи, листьев
- в/ для удаления горького привкуса
- г/ для набухания

15. **Какого вида нарезки картофеля не существует:**

- а/ брусочки, ломтики
- б/ дольки, соломка
- в/ кружочки, чесночки
- г/ колечки, звенья

16. **Какой вид нарезки овощей не относится к фигурным:**

- а/ соломка, кружочки
- б/ спиральки, чесночки
- в/ звездочки, цветочки
- г/ бочоночки, ленточки

17. **Расположите последовательно стадии кулинарной обработки мяса.**

- а/ обсушивание
- б/ обмывание
- в/ кулинарная разделка
- г/ размораживание
- д/ обвалка
- е/ сортировка мяса
- ж/ приготовление полуфабрикатов

18. Назовите отруба (части) при разделки передней четвертины говядины.

- а/
- б/
- в/
- г/

19. Перечислите порционные полуфабрикаты из говядины

- а/
- б/
- в/
- г/
- д/
- е/
- ж/

20. При разделке баранины выделяют следующие части:

- а/
- б/
- в/
- г/
- д/

21. Перечислите мелкокусковые полуфабрикаты из свинины

- а/
- б/
- в/
- г/
- д/

22. Выберите форму нарезки поджарки

- а/ соломка
- б/ брусочек
- в/ кубик

23. Выберите полуфабрикаты из мясной котлетной массы

- а/ бифштекс
- б/ зразы
- в/ тефтели
- г/ фрикадельки
- д/ рулет

24. Укажите последовательность механической кулинарной обработки курицы?

- а/ удаление шейки
- б/ промывание
- в/ опаливание
- г/ удаление ножек
- д/ приготовление полуфабрикатов
- е/ оттаивание
- ж/ потрошение
- з/ удаление головы

25. Назовите способы размораживания мяса:

- а/
- б/

Ответьте на вопросы:

26. В чем заключается особенность обработки бесчешуйчатой рыбы?

27. Для чего панируют рыбу?

28. Назовите норму сырья на 1 кг. мяса для приготовления котлетной массы

29. Для чего заправляют птицу и дичь?

30. Какие полуфабрикаты готовят из филе птицы?

Эталон ответов

1 вариант

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1- в, е, н, п, ф 2- б, т, х 3- г, з, р, 4- к, с, у 5- ж, м 6- д, и, о 7- а, л	Для того чтобы гусеницы всплыли на поверхность.	Б	г,в,б,а	3,4,1,5,2	г	б	г	а	в,г

11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
а) тощую – до 2% жира б) средней жирности - от 2 до 5 % в) жирную от 5 до 15 %.	а, б	г, в, б, а	а) на воздухе б) в воде в) комбинированным	в, г, а, д, б	в	Рыба покрыта слоем слизи, имеет плотную кожу, чаще темного цвета, неприятную на вкус. Поэтому при её обработке с неё снимают кожу.	Для того чтобы рыба при жарке не теряла много жидкости и пищевых веществ, а на поверхности её образовывалась поджаристая корочка.	А) медленное размораживание Б) быстрое размораживание	г, б, а, в, д, е, ж

21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
а) лопаточную часть б) шейную часть г) грудинку д) спинно-реберную часть	а) бифштекс; б) филе; в) лангет; г) антрекот; д) зразы отбивные; е) говядина духовая; ж) ромштекс	а) лопаточная часть; б) корейка в) грудинка; г) шейная часть; д) тазобедренная часть;	а) шашлык; б) рагу; в) плов; г) гуляш; д) поджарка	б	б, в, д	е, в, з, а, ж, б, д.	на 1 кг. мяса 250г хлеба, 350 воды 20г соли, 1г перца	чтобы придать ей компактную форму, ускорить процесс тепловой обработки и что бы было удобнее нарезать на порционные куски.	Котлета натуральная, котлета панированная, птица по-столичному, котлеты по-киевски.

2 ВАРИАНТ

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
в,г	а) тощую – до 2% жира б) средней жирности - от 2 до 5 % в) жирную от 5 до 15 %.	а,б	г , в , б, а	а) на воздухе б) в воде в)комбинированным	в, г, а,д,б	в	1- в, е, н, п, ф 2- б, т, х 3- г, з, р, 4- к, с, у 5- ж, м 6- д, и, о 7- а, л	Для того чтобы гусеницы всплыли на поверхность.	б

11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
г, в, б, а	3,4,1,5,2	а	б	г	а	г, б, а, в, д, е, ж,	а)лопаточную часть б) шейную часть г) грудинку д) спинно-реберную часть	а)бифштекс; б) филе; в) лангет; г) антрекот; д) зразы отбивные; е) говядина духовая; ж)ромштекс	а) лопаточная часть; б) корейка в) грудинка; г) шейная часть; д) тазобедренная часть;

21	22	23	24	25	26	27	28	29
а) шашлык; б) рагу; в) плов; г) гуляш; д)поджарка	б	б,в, д	е в з а ж б д.	а) медленное размораживание б) быстрое размораживание	Рыба покрыта слоем слизи, имеет плотную кожу, чаще темного цвета, неприятную на вкус. Поэтому при её обработке с неё снимают кожу.	Для того чтобы рыба при жарке не потеряла много жидкости и пищевых веществ, а на поверхности её образовывалась поджаристая корочка.	на 1 кг. мяса 250г хлеба, 350 воды 20г соли, 1г перца	чтобы придать ей компактную форму, ускорить процесс тепловой обработки и чтобы удобнее было нарезать на порционные куски.

30
Котлета натуральная, котлета панированная, птица по столичному, котлеты по-киевски.

Критерии оценки:

Оценка индивидуальных образовательных достижений производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	«отлично»
70 ÷ 90	4	«хорошо»
50 ÷ 70	3	«удовлетворительно»
менее 50	2	неудовлетворительно

4.Список литературы

4.1. Основные источники:

4.1.1. Печатные издания

- 8 Новикова, Е. В., Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2023. — 578 с. — ISBN 978-5-406-11668-5. — URL: <https://book.ru/book/949507>. — Текст : электронный.
- 9 Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + eПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 321 с. — ISBN 978-5-406-12348-5. — URL: <https://book.ru/book/951020>
- 10 Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + eПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 205 с. — ISBN 978-5-406-12451-2. — URL: <https://book.ru/book/951556> . — Текст : электронный.
- 11 Данильченко, С. А., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / С. А. Данильченко, О. Е. Саенко. — Москва : КноРус, 2023. — 215 с. — ISBN 978-5-406-11804-7. — URL: <https://book.ru/book/949670>
- 12 Данильченко, С. А., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / С. А. Данильченко, О. Е. Саенко. — Москва : КноРус, 2023. — 215 с. — ISBN 978-5-406-11804-7. — URL: <https://book.ru/book/949670>
- 13 Селезнева, Л. В., Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учебник / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2023. — 124 с. — ISBN 978-5-406-12764-3. — URL: — Текст : электронный.

4.1.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Селезнева, Л. В., Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2023. — 133 с. — ISBN 978-5-406-11719-4. — URL: <https://book.ru/book/949612> (дата обращения: 11.12.2023). — Текст : электронный.
2. Мошков, В. И., Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов : учебник / В. И. Мошков. — Москва : КноРус, 2023. — 176 с. — ISBN 978-5-406-11708-8. — URL: <https://book.ru/book/949523> (дата обращения: 11.12.2023). — Текст : электронный.
3. Селезнева, Л. В., Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учебник / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2023. — 124 с. — ISBN 978-5-406-12764-3. — URL: <https://book.ru/book/952437> (дата обращения: 11.12.2023). — Текст : электронный.

4.1.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.
17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА 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.

Специальность: 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	32
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	35

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ 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

1.1 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид 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 и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело:

1.1.1 Перечень общих компетенций:

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

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ВД 2	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
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 рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<p>разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов</p>
Уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецепты горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим</p>

	<p>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</p>
Знать	<p>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</p>

**1.2 Количество часов, отводимое на освоение 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**

Всего часов – **536 ч.**

в том числе в форме практической подготовки – 430 ч.

Из них на освоение МДК – 308ч.

в том числе самостоятельная работа – 12 ч.

практики, в том числе учебная – 72 ч.

производственная – 144 ч.

Промежуточная аттестация – 12 ч.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура 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.

Коды профессиональных, общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Общая	Учебная нагрузка							Практики	
			Самостоятельная работа	во взаимодействии с преподавателями							
				Всего по МДК	в том числе						
					Теоретическое обучение	Лаб. Практ.	Курсов. работа	Консультации	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	100	4	96	20	74	0	2	0	х	х
ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11	Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	172	8	164	28	114	20	2	0	х	х
ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11	Учебная практика	72	х	х						72	х
ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11	Производственная практика	144	х	х						х	144
	Экзамен по модулю	12	х	х	х	х	х	х	х	х	х
	Всего	536	12	308	х	х	х	х	12	72	144

2.2 Тематический план и содержание 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.

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч..	Код ПК,ОК	
1	2	3	4	
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		100/74		
МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		100/74		
Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	Содержание учебного материала			
	1	Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	2	Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	3	ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания).	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	4	Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	Практическая работа			
5	Практическое занятие № 1. Составление ассортимента горячих блюд в соответствии с типом предприятия.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11	
6	Практическое занятие № 2. Составление ассортимента горячих блюд в соответствии с типом специализацией и видом приема пищи.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11	

	7	Практическое занятие № 3. Составление ассортимента кулинарной продукции, закусок в соответствии с типом специализацией и видом приема пищи.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Содержание учебного материала		24/14	
	8	Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов. Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	9	Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	10	Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	11	Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	12	Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	Практическая работа			
	13	Практическое занятие № 4. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	14	Практическое занятие № 5. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	15	Практическое занятие № 6. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07,

				ОК 09-11
	16	Практическое занятие № 7. Расчёт массы сырья для приготовления приготовления горячих блюд, руководствуясь данными. Сборников рецептур и нормативных документов, оформление технологической документации. Определение совместимости и взаимозаменяемости сырья, полуфабрикатов для изготовления горячих блюд сложного ассортимента.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	17	Практическое занятие № 8. Расчёт массы сырья для приготовления приготовления кулинарных изделий сложного ассортимента, руководствуясь данными Сборников рецептур и нормативных документов, оформление технологической документации. Определение совместимости и взаимозаменяемости сырья, полуфабрикатов для изготовления кулинарных изделий сложного ассортимента.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	18	Практическое занятие № 9. Расчёт массы сырья для приготовления приготовления закусок сложного ассортимента, руководствуясь данными Сборников рецептур и нормативных документов, оформление технологической документации. Определение совместимости и взаимозаменяемости сырья, полуфабрикатов для изготовления закусок сложного ассортимента.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	19	Практическое занятие № 10. Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН)	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	Содержание учебного материала		20/10	
Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	20	Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	21	Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	22	Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания).	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	23	Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания).	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11

	24	Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию).	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	Практическая работа			
	25	Практическое занятие № 11. Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию).	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	26	Практическое занятие № 12. Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе подготовки рецептур горячих блюд, сложного ассортимента (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	27	Практическое занятие № 13. Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе подготовки рецептур кулинарных изделий сложного ассортимента (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	28	Практическое занятие № 14. Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе подготовки закусок сложного ассортимента (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	29	Практическое занятие № 15. Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	Содержание учебного материала		56/44	
Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	30	Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха).	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	31	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	32	Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	33	Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11

34	Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации горячих блюд.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
35	Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха).	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
Практическая работа			
36	Практическое занятие № 16. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
37	Практическое занятие № 17. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
38	Практическое занятие № 18. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов сложного ассортимента.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
39	Практическое занятие № 19. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
40	Практическое занятие № 20. Требования к организации складирования и хранения полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
41	Практическое занятие № 21. Требования к организации складирования и хранения горячих блюд сложного ассортимента.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
42	Практическое занятие № 22. Требования к организации складирования и хранения кулинарных изделий сложного ассортимента.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
43	Практическое занятие № 23. Требования к организации складирования и хранения закусок сложного ассортимента.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
44	Практическое занятие № 24. Работа с технической документацией. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления различных видов горячей кулинарной продукции.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
45	Практическое занятие № 25. Решение ситуационных задач по подбору	2	ПК 2.1-2.8;

		технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления сложной горячей кулинарной продукции		ОК 01-07, ОК 09-11
46		Практическое занятие № 26. Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
47		Практическое занятие № 27. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
48		Практическое занятие № 28. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
49		Практическое занятие № 29. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
50		Практическое занятие № 30. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
51		Практическое занятие № 31. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
52		Практическое занятие № 32. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления соусов.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
53		Практическое занятие № 33. Своевременное оформление заявки на склад, осуществление выбора продуктов в соответствии с технологическими требованиями.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
54		Практическое занятие № 34. Составление технологических карт на горячие блюда сложного ассортимента.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
55		Практическое занятие № 35. Составление технологических карт на разработанную кулинарную продукцию сложного ассортимента.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
56		Практическое занятие № 36. Составление технологических карт на закуски	2	ПК 2.1-2.8;

		сложного ассортимента.		ОК 01-07, ОК 09-11
	57	Практическое занятие № 37. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления, хранения, подготовке к реализации горячих соусов.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
Самостоятельная работа	Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1		4	
	58	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	59	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой (ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия; ГОСТ 31988- 2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания; ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию).		ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	60	Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	61	Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды (кухонной, столовой), новых видах сырья, продуктов и подготовка сообщений и презентаций.		ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			172/114	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			172/114	
Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	Содержание учебного материала		28/24	
	62	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	63	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции. Выбор, комбинирование различных способов и	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11

	современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни.		
Практическая работа			
64	Практическое занятие № 38. Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
65	Практическое занятие № 39. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
66	Практическое занятие № 40. Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, raviолей, гренок запеченных, чипсов и др.)	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
67	Практическое занятие № 41. Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки льезонов и заправки супов ими.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
68	Практическое занятие № 42. Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), шей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
69	Практическое занятие № 43. Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
70	Практическое занятие № 44. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
71	Практическое занятие № 45. Адаптация, разработка рецептов супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты).	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
72	Практическое занятие № 46. Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11

		своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).		
	73	Практическое занятие № 47. Приготовление, оформление крем-супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	74	Практическое занятие № 48. Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	75	Практическое занятие № 49. Приготовление, оформление и отпуск авторских и брендовых супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	Содержание учебного материала		16/12	
	76	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	77	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	Практическая работа			
	78	Практическое занятие № 50. Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни - соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демигляс и др.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
79	Практическое занятие № 51. Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских,	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07,	

		брендовых, региональной кухни - масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан.		ОК 09-11
	80	Практическое занятие № 52. Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: - соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных; - соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	81	Практическое занятие № 53. Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	82	Практическое занятие № 54. Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	83	Практическое занятие № 55. Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	Содержание учебного материала		14/10	
	84	Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	85	Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протирание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	Практическая работа			
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	86	Практическое занятие № 56. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения отерь и сохранения	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11

		пищевой ценности овощей, плодов, грибов.		
	87	Практическое занятие № 57. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соте, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататуя), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	88	Практическое занятие № 58. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порея фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленных в горшочке), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	89	Практическое занятие № 59. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	90	Практическое занятие № 60. Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
Тема 2.4.	Содержание учебного материала		20/16	
Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	91	Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), проращенного зерна и семян.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	92	Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	Практическая работа			
	93	Практическое занятие № 61. Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков. Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	94	Практическое занятие № 62. Приготовление оладьев из дробленых круп.	2	ПК 2.1-2.8;

		Приготовление поленты. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов).		ОК 01-07, ОК 09-11
	95	Практическое занятие № 63. Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	96	Практическое занятие № 64. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса. Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, пророщенного зерна и семян, макаронных изделий.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	97	Практическое занятие № 65. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	98	Практическое занятие № 66. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	99	Практическое занятие № 67. Адаптация рецептов холодных блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	100	Практическое занятие № 68. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного	Содержание учебного материала		16/12	
	101	Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	102	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07,

ассортимента				ОК 09-11
	103	Практическое занятие № 69. Методы приготовления: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление кишша (пирога со смешанным омлетом).	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	104	Практическое занятие № 70. Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренок, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	105	Практическое занятие № 71. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	106	Практическое занятие № 72. Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, raviолей, хачапури и пр. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
107	Практическое занятие № 73. Адаптация рецептов блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов,	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11	

		потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
	108	Практическое занятие № 74. Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	Содержание учебного материала		18/14	
	109	Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	110	Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	111	Практическое занятие № 75. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы: - рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками), - рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней); - рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке; - рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге; - рыбы, тушеной в горшочке и т.д.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11

		Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.		
112		Практическое занятие № 76. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
113		Практическое занятие № 77. Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразных соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
114		Практическое занятие № 78. Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
115		Практическое занятие № 79. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
116		Практическое занятие № 80. Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
117		Практическое занятие № 81. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11

Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	Содержание учебного материала		14/12	
	118	Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента. Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	Практическая работа			
	119	Практическое занятие № 82. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	120	Практическое занятие № 83. Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы).	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	121	Практическое занятие № 84. Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
122	Практическое занятие № 85. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11	

		продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	123	Практическое занятие № 86. Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	124	Практическое занятие № 87. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	Содержание учебного материала		16/14	
	125	Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	126	Практическое занятие № 88. Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминика, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленной в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11

127	Практическое занятие № 89. Классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленной в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
128	Практическое занятие № 90. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
129	Практическое занятие № 91. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
130	Практическое занятие № 92. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
131	Практическое занятие № 93. Адаптация рецептур холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
132	Практическое занятие № 94. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация	2	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11

		технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).		
Самостоятельная работа	Самостоятельная работа при изучении раздела 2		8	
	133	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	134	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	135	Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	136	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте.		ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	137	Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из мяса, мясопродуктов.		ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	138	Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.		ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	139	Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	140	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
Курсовая работа			20	
	141	Выбор и утверждение курсовой темы работы.	2	
	142	Ознакомление с общими положениями по написанию курсовой работы.	2	
	143	Определение цели и актуальности курсовой работы.	2	
	144	Составление плана курсовой работы.	2	

	145	Подбор, изучение, анализ литературы.	2	
	146	Требование к структуре и содержанию в ведение курсовой работы.	2	
	147	Требование к структуре и содержанию первой главы курсовой работы.	2	
	148	Требование к структуре и содержанию второй главы курсовой работы.	2	
	149	Технические требования к оформлению.	2	
	150	Подготовка к защите курсовой работы.	2	
Учебная практика	Учебная практика по ПМ. 02		76	
	151	Характеристика предприятия общественного питания.	6	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	152	Ознакомиться с основными приемами приготовления и ассортиментом сложной кулинарной продукции из рыбы: отварной, жаренной, запеченной	6	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	153	Ознакомиться с основными приемами приготовления и ассортиментом сложной кулинарной продукции из рыбы: жаренной	6	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	154	Ознакомиться с основными приемами приготовления и ассортиментом сложной кулинарной продукции из мяса всех видов.	6	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	155	Блюда из отварного мяса.	6	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	156	Ознакомиться с основными приемами приготовления и ассортиментом сложной кулинарной продукции из рыбной рубки: котлетная масса,	6	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	157	Ознакомиться с основными приемами приготовления и ассортиментом сложной кулинарной продукции из рыбной рубки: кнельная масса.	6	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	158	Ознакомиться с основными приемами приготовления и ассортиментом сложной кулинарной продукции из мяса всех видов.	6	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	159	Блюда из тушеного мяса.	6	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	160	Ознакомиться с основными приемами приготовления и ассортиментом сложной кулинарной продукции из птицы,	6	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11

	161	Ознакомиться с основными приемами приготовления и ассортиментом сложной кулинарной продукции из , дичи	6	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	162	Ознакомиться с основными приемами приготовления и ассортиментом сложной кулинарной продукции из кролика.	6	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
Производственная практика	Производственная практика по ПМ. 02		144	
	163	Ознакомиться с предприятием ОП.	6	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	164	Описание предприятия: название, тип и класс, историческая справка, сырьевая и материально-техническая база.	6	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	165	Правила внутреннего распорядка.	6	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	166	Инструктаж по технике безопасности.	6	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	167	Ознакомиться с требованиями охраны труда на данном предприятии ОП.	6	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	168	Ознакомиться с правилами техники безопасности при работе с механически оборудованием, с правилами санитарии и гигиены.	6	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	169	Организация рабочего местом и горячего цеха п/п.	6	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	170	Оборудование, инвентарь, инструменты используемые на данном ПОП.	6	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	171	Организовывать и проводить приготовление сложных супов (прозрачных, заправочных).	6	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
	172	Технология приготовления, технологическая карта, фотография блюда.	6	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11

173	Организовывать и проводить приготовление сложных супов (пюреобразных).	6	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
174	Технология приготовления, технологическая карта, фотография блюда.	6	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
175	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	6	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
176	Технология приготовления, технологическая карта, фотография блюда.	6	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
177	Организовать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	6	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
178	Технология приготовления, технологическая карта, фотография блюда.	6	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
179	Организовать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы (отварные, жареные, запеченные и т.д.).	6	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
180	Технология приготовления, технологическая карта, фотография блюда.	6	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
181	Организовать и проводить приготовление сложных блюд из мяса (отварные, жареные, запеченные и т.д.).	6	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
182	Технология приготовления, технологическая карта, фотография блюда.	6	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
183	Организовать и проводить приготовление сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы и дичи (отварные, жареные, запеченные и т.д.).	6	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
184	Технология приготовления, технологическая карта, фотография блюда.	6	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
185	Организовать и проводить приготовление сложных горячих закусок из рыбы,	6	ПК 2.1-2.8;

		мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.		ОК 01-07, ОК 09-11
	186	Технология приготовления, технологическая карта, фотография блюда.	6	ПК 2.1-2.8; ОК 01-07, ОК 09-11
Консультации			4	
Экзамен по модулю			12	
Всего:			536/188/20	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ 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

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

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень кабинетов: кабинет процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Лаборатория: Учебная кухня ресторана:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)
- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.1.2 ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания.

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
5. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки

качества продукции общественного питания.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

.2.2. Основные электронные издания

1. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + eПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2021. — 321 с. — ISBN 978-5-406-12348-5. — URL: <https://book.ru/book/951020> — Текст : электронный.
2. Васюкова, А. Т., Техническое оснащение организаций питания для специальности Поварское и кондитерское дело : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2021. — 280 с. — ISBN 978-5-406-12491-8. — URL: <https://book.ru/book/952749> — Текст : электронный.
3. Широкова, Л. О., Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учебно-практическое пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. — Москва : Русайнс, 2020. — 121 с. — ISBN 978-5-466-03209-3. — URL: <https://book.ru/book/949559> — Текст : электронный.
4. Васюкова, А. Т., Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + eПриложение : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Москва : КноРус, 2021. — 222 с. — ISBN 978-5-406-12218-1. — URL: <https://book.ru/book/950681> — Текст : электронный.
5. Васюкова, А. Т., Организация хранения и контроль запасов и сырья для специальности Поварское и кондитерское дело : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2021. — 246 с. — ISBN 978-5-406-11709-5. — URL: <https://book.ru/book/94952> — Текст : электронный.
6. Селезнева, Л. В., Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2020. — 133 с. — ISBN 978-5-406-11719-4. — URL: <https://book.ru/book/949612> — Текст : электронный.
7. Костюкова, Е. И., Основы калькуляции и учета (для профессии Повар-кондитер) : учебное пособие / Е. И. Костюкова, О. В. Ельчанинова. — Москва : КноРус, 2020.

- 176 с. — ISBN 978-5-406-11190-1. — URL: <https://book.ru/book/948693> — Текст : электронный.
8. Саполгина, Л. А., Основы калькуляции и учета (для профессии Повар-кондитер). : учебное пособие / Л. А. Саполгина. — Москва : КноРус, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-406-09828-8. — URL: <https://book.ru/book/943868> — Текст : электронный.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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.

Специальность: 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка	2
2. Описание контрольно – оценочных средств	2
2.1 Планируемые результаты освоения профессионального модуля	3
3. Фонды оценочных средств	24
3.1 ФОС для текущего контроля	38
3.2 ФОС для рубежного контроля	
3.3 ФОС для промежуточной аттестации	45
4. Список литературы	55

Пояснительная записка

Фонд оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработан на основании требований ФГОС СПО, с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования.

Основная цель создания фонда оценочных средств профессионального модуля – совершенствование содержания профессионального модуля для формирования профессионально - значимых компетенций. Фонд оценочных средств представлен комплектом контрольно-оценочных средств.

ФОС состоит из оценочных средств для: текущей аттестации, рубежного контроля и промежуточной аттестации обучающихся.

2. Описание контрольно-оценочных средств

Фонд оценочных средств для текущего, рубежного контроля и промежуточной аттестации разработан для оценки уровня освоения обучающимися планируемых результатов. В ФОС раскрыта типология оценочных ситуаций и заданий текущего, рубежного контроля и промежуточной аттестации, по итогам освоения разделов основного содержания профессионального модуля.

Структурные элементы ФОС по профессиональному модулю:

- результаты освоения ПМ, подлежащие проверке;
- описание контрольно-оценочных средств;
- разноформатные задания для текущей аттестации по ПМ;
- разноформатные задания для рубежного контроля по ПМ;
- разноформатные задания для промежуточной аттестации по ПМ.

Кроме оценочных заданий, ФОС включает эталоны ответов к некоторым заданиям, а к типовым – алгоритмы решения либо ориентировочную основу действий.

2.1 Планируемые результаты освоения ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,

закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в соответствии с ФГОС СПО

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
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	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	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
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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<p>разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов</p>
Уметь	<p>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;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p>

	<p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>
Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>

3. Фонды оценочных средств

3.1 Фонд оценочных средств для текущего контроля

Текущий контроль проводится во время аудиторных занятий по 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 с учебным планом и рабочей программы ПМ 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

ВАРИАНТ 1

№	Вопрос	Ответ
1	Механическая кулинарная обработка - это	
2	Полуфабрикат - это	
3	Выходной (приемочный) контроль - это	

ВАРИАНТ 2

№	Вопрос	Ответ
1	Контроль качества - это	
2	Полуфабрикат высокой степени готовности - это	
3	Каннелирование - это	

ВАРИАНТ 3

№	Вопрос	Ответ
1	Органолептическая оценка - это	
2	Тепловая кулинарная обработка - это	
3	Предварительный контроль качества - это	

ВАРИАНТ 4

№	Вопрос	Ответ
1	Операционный контроль - это	
2	Флейвор - это	
3	Поширование - это	

Эталон ответов:

ВАРИАНТ 1

№	Вопрос	Ответ
1	Механическая кулинарная обработка	кулинарная обработка пищевых продуктов механическими способами в целях изготовления блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов.

2	Полуфабрикат	(кулинарный полуфабрикат) - пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедший одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности.
3	Выходной (приемочный) контроль	это проверка качества готовой продукции. На предприятии проводят бракераж пищи, лабораторный контроль на полноту вложения сырья, безопасность и т.д.

ВАРИАНТ 2

№	Вопрос	Ответ
1	Контроль качества - это	это проверка соответствия показателей качества кулинарной продукции установленным требованиям, один из важнейших этапов технологического цикла производства. Контроль качества условно подразделяют на три вида: предвари-тельный (входной), операционный (производственный), выходной (приемочный).
2	Полуфабрикат высокой степени готовности - это	кулинарный полуфабрикат, из которого в результате минимально необходимых технологических операций получают блюдо или кулинарное изделие.
3	Каннелирование - это	нанесение рисунка на поверхность продукта с помощью ножа или специальных приспособлений с целью получения фигурной нарезки

ВАРИАНТ 3

№	Вопрос	Ответ
1	Органолептическая оценка - это	это оценка ответной реакции органов чувств человека на свойства пищевого продукта как исследуемого объекта, определяемая с помощью качественных и количественных методов. Качественная оценка выражается с помощью словесных описаний (дескрипторов), а количественная, характеризующая интенсивность ощущения, - в числах (шкалах) или графически.
2	Тепловая кулинарная обработка - это	Кулинарная обработка пищевых продуктов, заключающаяся в их нагреве в целях доведения до заданной степени готовности.
3	Предварительный контроль качества - это	Это контроль поступающего сырья и полуфабрикатов.

ВАРИАНТ 4

№	Вопрос	Ответ
1	Операционный контроль - это	проводится по ходу технологического процесса: от принятых по качеству сырья и полуфабрикатов до выпуска готовой продукции.
2	Флейвор - это	Комплексное ощущение в полости рта,

		Вызываемое вкусом, запахом и текстурой пищевого продукта.
3	Поширивание - это	кулинарный термин, который используется для обозначения медленного приготовления пищевых продуктов в воде. отличительной особенностью поширивания является то, что происходит оно без кипения, при этом температура жидкости максимально составляет около 95 градусов.

ВАРИАНТ 1

1. Укажите назначение горячего цеха?
 - а) осуществляется тепловая обработка продуктов, полуфабрикатов, приготовление горячих блюд
 - б) производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд
 - в) производится приготовление горячих напитков и выпечка мучных изделий для прозрачных бульонов
 - г) все выше перечисленное
2. С каким помещением горячий должен иметь удобную связь?
 - а) холодный цех
 - б) раздаточная и торговый зал
 - в) моечная кухонной посуды
 - г) все выше перечисленное
3. На основании чего составляется производственная программа горячего цеха?
 - а) ассортимента блюд, реализуемых через зал
 - б) ассортимента кулинарной продукции, реализуемой через буфеты
 - в) ассортимента кулинарной продукции, реализуемой через предприятия розничной торговли (магазины кулинарии, лотки)
 - г) все выше перечисленное
4. Что в первую очередь учитывают, при разработке производственной программы горячего цеха?
 - а) определяют общее количество блюд по группам в ассортименте
 - б) составляют расчетное меню для зала
 - в) определяют количество потребителей
 - г) любое из выше перечисленного
5. Что готовят в соусном отделении горячего цеха?
 - а) вторые блюда
 - б) гарниры, соусы
 - в) горячие напитки
 - г) все выше перечисленное
6. Какие бульоны готовят заранее, накануне текущего дня?
 - а) рыбный
 - б) куриный
 - в) костный, мясокостный
 - г) грибной
7. Повара супового отделения получают продукты?
 - а) массой брутто
 - б) массой нетто
 - в) только в виде полуфабрикатов
 - г) любое из выше перечисленного
8. Какие рабочие места организуют в суповом отделении горячего цеха?
 - а) для жарения и пассерования продуктов
 - б) варки, тушения, припускания и запекания продуктов и полуфабрикатов

- в) приготовления гарниров и каш
 - г) все выше перечисленное
9. Для каких целей устанавливают специальный мармит на рабочих местах поваров ресторанов?
- а) для кратковременного хранения гарниров
 - б) для кратковременного хранения соусов
 - в) для оформления заказных блюд
 - г) все выше перечисленное
10. Повара каких разрядов, работают в соусном отделении горячего цеха ресторанов?
- а) 3-4
 - б) 4-5
 - в) 5-6
 - г) любое из выше перечисленного
11. Что перед началом работы обязан проверить повар?
- а) исправность и холостой ход оборудования
 - б) наличие и исправность заземления, вытяжки
 - в) правильность сборки сменных механизмов
 - г) все выше перечисленное
12. Вводный инструктаж проводится?
- а) 1 раз в три месяца
 - б) ежедневно
 - в) при поступлении на работу
 - г) любое из выше перечисленного
13. Во избежание поражения работающего персонала электрическим током к индивидуальным средствам защиты относится?
- а) диэлектрические перчатки
 - б) коврики и изолирующие подставки
 - в) Калоши
 - г) все выше перечисленное
14. После окончания работы необходимо?
- а) удалять и перерабатывать отходы
 - б) следить за санитарным состоянием рабочего места
 - в) тщательно промывать и протирать все машины
 - г) все выше перечисленное
15. Как часто проходят медицинский осмотр работники общественного питания?
- а) через каждые 3 месяца
 - б) через каждые 6 месяцев
 - в) 1 раз в два года
 - г) любое из выше перечисленного
16. Каким видом оборудования должен быть оснащен горячий цех
- а) тепловым
 - б) холодильным
 - в) механическим и немеханическим
 - г) все выше перечисленное
17. Укажите достоинства Стефан-гриля?
- а) мясо прожаривается до золотистой корочки изнутри
 - б) придает продукту запах и аромат блюда, приготовленного на открытом огне на древесных углях
 - в) температура обработки продукта изнутри может достигать 65гр. без воздействия на продукт открытым огнем
 - г) все выше перечисленное
18. При какой температуре можно обжаривать продукты в аппарате Cookvac?

- а) 90
 - б) 140
 - в) 170
 - г) любое из выше перечисленного
19. Какое блюдо было впервые приготовлено в вакуумном пакете по технологии Sous-
vide
- а) овощи
 - б) мясо
 - в) печень
 - г) рыбу
20. Какое устройство имеет конструкцию кухонного блендера?
- а) пакоджетинг
 - б) термомиксинг
 - в) дипфризинг
 - г) любое из выше перечисленного

ВАРИАНТ 2

1. Что относится к показателям качества кулинарной продукции?
- а) безвредность:
 - б) высокие пищевые достоинства
 - в) товарные достоинства
 - г) все выше перечисленное
2. Какая ценность определяется в основном количеством белков пищи-
перевариваемостью и степенью сбалансированности аминокислотного состава:
- а) биологическая
 - б) физиологическая
 - в) физическая
 - г) все выше перечисленное
3. Какие виды безопасности пищевых продуктов различают:
- а) химическая
 - б) санитарно-гигиеническая
 - в) радиационная
 - г) все выше перечисленное
4. Что относится к нормативной документации:
- а) технико-технологические карты
 - б) технологические карты
 - в) технологические инструкции
 - г) все выше перечисленное
5. Какой контроль проводится по ходу технологического процесса:
- а) предварительный
 - б) операционный
 - в) выходной
 - г) любой из выше перечисленного
6. По каким показателям контролируют качество кулинарной продукции, ее
безопасность:
- а) по органолептическим
 - б) по физико-химическим
 - в) по микробиологическим
 - г) все выше перечисленное
7. Какой последующий этап технологического цикла производства после
«Производства продукции»:
- а) Реализация
 - б) Упаковка, транспортирование и хранение

- в) Контроль качества (проверка)
г) нет правильного ответа
8. Какую температуру должны иметь соусы и вторые блюда:
а) не ниже 55С
б) не ниже 65С
в) не ниже 45С
г) не ниже 80С
9. Укажите, какой органолептический показатель характеризуется комплексом зрительных, слуховых и осязательных ощущений:
а) вкус
б) запах
в) текстура
г) внешний вид
10. Степень использования компонентов пищи организмом человека – это:
а) безопасность
б) усвояемость
в) пищевая ценность
г) все выше перечисленное
11. СВЧ нагрев наиболее эффективен при приготовлении:
а) вторых блюд
б) холодных блюд
в) замороженных блюд
г) любое из выше перечисленного
12. Продукт полностью погружают в жир для жарки во фритюре, предварительно нагретый до температуры:
а) 100-130°С
б) 160–180°С
в) 190-210°С
г) любое из выше перечисленного
13. Опаливание тушки птиц проводят для сжигания:
а) волосков и шерсти
б) кожи и жира
в) мяса
г) любое из выше перечисленного
14. Различная окраска овощей обусловлена наличием в них:
а) хлорофилла
б) каротиноидов
в) бетаинов
г) пигментов
15. Витамин С – аскорбиновая кислота – менее устойчив и:
а) легко восстанавливается при тепловой обработке
б) легко разрушается при тепловой обработке
в) тяжело восстанавливается при тепловой обработке
г) тяжело разрушается при тепловой обработке
16. Сливочное масло и маргарин не используют, так как они имеют:
а) низкую температуру дымообразования
б) высокую температуру газообразования
в) низкую температуру газообразования
г) высокую температуру дымообразования
17. Овощи запекают на противнях или порционных сковородах в жарочном шкафу при температуре:
а) 140-170 °С

- б) 200-220 °С
 - в) 250–280 °С
 - г) любое из выше перечисленного
18. Для жарки во фритюре лучше всего использовать смесь животных и растительных жиров в соотношении:
- а) 50 % животного жира и 50 % растительного масла или 70 % животного и 30 % растительного
 - б) 75 % животного и 25 % растительного
 - в) 25 % животного жира и 75 % растительного масла
 - г) любое из выше перечисленного
19. Овощи обычно варят под крышкой, кроме капусты и других листовых овощей, которые доводят до кипения без крышки:
- а) чтобы витамин С не разрушился
 - б) чтобы улетучился неприятный запах
 - в) чтобы цвет не разрушился
 - г) чтобы улетучился приятный запах
20. Запекание продолжают до образования на поверхности поджаристой корочки и температуры внутри изделия:
- а) 80°С
 - б) 45°С
 - в) 20°С
 - г) любое из выше перечисленного

ВАРИАНТ 3

1. Почему в яичнице-глазунье не солят желток:
- а) чтобы не расплылся
 - б) чтобы не затвердел
 - в) чтобы не побелел
2. При приготовлении драчены добавляют:
- а) сливочное масло
 - б) сметану
 - в) крахмал
3. При приготовлении яичных котлет для вязкости добавляют:
- а) манную кашу
 - б) крахмал
 - в) сырые яйца
4. Чтобы яйца хорошо чистились, при варке в воду добавляют:
- а) соль
 - б) сахар
 - в) уксус
5. Суточная потребность человека составляет:
- а) 1 яйцо
 - б) 2 яйца
 - в) 3 яйца
6. При варке яиц - пашот, в воду добавляют:
- а) соду
 - б) сахар
 - в) уксус

7. На омлет кладут фарш:
- а) до загустения
 - б) после загустения
 - в) при подаче
8. Сколько видов варки яиц существует:
- а) 2
 - б) 3
 - в) 4
9. Можно ли жарить яйца во фритюре:
- а) да
 - б) нет
 - в) только в скорлупе
10. Самый распространенный соус к блюдам из яиц:
- а) кетчуп
 - б) сладкий
 - в) майонез
11. Какие яйца нельзя использовать для приготовления блюд:
- а) куриные
 - б) диетические
 - в) утиные
12. Какого витамина нет в яйцах:
- а) В
 - б) РР
 - в) Д
13. Вареные яйца остужают:
- а) в холодной воде
 - б) на воздухе
 - в) в холодильнике
14. Можно ли варить яйца без скорлупы:
- а) да
 - б) нет
 - в) в специальном контейнере
15. Сколько минут варят яйца всмятку:
- а) 2 - 3
 - б) 4 - 5
 - в) 8 - 10
16. Сколько минут варят яйца вкрутую:
- а) 5 - 8
 - б) 8 - 10
 - в) 4 - 5
17. Сколько минут варят яйца «в мешочек»:

- а) 4,5 – 5,5
 - б) 6,5 – 7,5
 - в) 8,5 – 9,5
8. К каким блюдам относятся сваренные яйца:
- а) к десертам
 - б) 2 блюдам
 - в) холодным блюдам
19. Омлет заворачивают в виде:
- а) пирожка
 - б) вареника
 - в) пельменей
20. Можно ли варить яйца без обработки:
- а) да
 - б) да с содой
 - в) нет

ВАРИАНТ 4

1. Как изменяются неполноценные белки рыбы под действием тепловой обработки:
- а) разрушаются;
 - б) переходят в отвар;
 - в) переходят в клейкое вещество глютин
2. Почему при тепловой обработке рыба размягчается:
- а) происходит денатурация и коагуляция белка;
 - б) коллаген переходит в глютин;
 - в) вытапливается жир
3. Каковы условия варки рыбы звеньями:
- а) куски рыбы укладывают кожей вниз, заливают холодной водой (2л на 1 кг.рыбы);
 - б) куски рыбы укладывают в один ряд кожей вверх, заливают горячей водой;
 - в) куски рыбы укладывают брюшком вниз, заливают холодной водой?
4. Каковы условия варки рыбы порционными кусками:
- а) куски рыбы укладывают кожей вниз, заливают холодной водой (2л на 1 кг рыбы);
 - б) куски рыбы укладывают в один ряд кожей вверх, заливают горячей водой;
 - в) куски рыбы укладывают брюшком вниз, заливают холодной водой
5. Какой соус используют для приготовления рыбы, запечённой с картофелем по-русски:
- а) томатный;
 - б) белый;
 - в) сметанный
6. Какая классификация рыбных блюд наиболее полная:
- а) отварные, припущенные, жареные, запечённые блюда;
 - б) жареные, припущенные, запечённые блюда;
 - в) отварные, припущенные, жареные основным способом, во фритюре; запечённые
7. Укажите причину уменьшения массы рыбы при тепловой обработке:
- а) плавление жиров;
 - б) изменение коллагена;
 - в) уплотнение белков с выпрессовыванием межмышечного сока

8. Какие добавки помогут сохранить форму нежной рыбы при её варке:
- а) уксус столовый, специи и томат-пюре;
 - б) уксус столовый, огуречный рассол и лимонная кислота;
 - в) лимонная кислота, уксус столовый и соевый соус
9. Когда снимают пену с поверхности бульона при припускивании рыбы:
- а) после закипания;
 - б) в процессе варки;
 - в) не снимают
10. При какой температуре коллаген рыбы свёртывается и переходит в глютин:
- а) 40°С
 - б) 50°С
 - в) 70°С
11. Какие гарниры рекомендуют к припущенной рыбе:
- а) овощи отварные, жареные, каши рассыпчатые
 - б) картофель отварной, рис припущенный, картофель пай;
 - в) картофель отварной, картофельное пюре
12. Какие соусы рекомендуют к отварной рыбе:
- а) соус рассол, паровой;
 - б) "Польский", "Голландский", томатный;
 - в) "Польский", томатный, майонез
13. Как подают соус к рыбе припущенной:
- а) всегда поливают сверху;
 - б) поливают сверху, подают отдельно;
 - в) подливают сбоку, поливают сверху, подают отдельно?
14. Какие полуфабрикаты используют для жаренья основным способом:
- а) в целом виде с головой, порционные куски филе с кожей и костями;
 - б) в целом виде с головой, порционные куски филе с кожей и костями, филе с кожей без костей;
 - в) в целом виде с головой, порционные куски филе с кожей и костями, филе без кожи и костей;
15. Какие виды панировки используют, подготавливая полуфабрикаты для жаренья основным способом:
- а) мучная, красная сухарная;
 - б) красная сухарная, белая хлебная и двойная;
 - в) красная сухарная, белая хлебная, мучная, смесь красной сухарной и белой хлебной?
16. Укажите температурный режим при жаренья рыбы основным способом в жарочном шкафу:
- а) 140-160 град.С;
 - б) 250-280 град.С;
 - в) 120-140 град.С?
17. Какие вещества при варке рыбы переходят в отвар и придают вкус бульону, способствуют возбуждению аппетита:
- а) альбумины
 - б) глобулины
 - в) экстрактивные
18. Какой признак указывает на готовность рыбы, жареной основным способом или во фритюре:
- а) образование коричневой корочки на поверхности;
 - б) появление пузырьков на поверхности;
 - в) уменьшение размеров кусков рыбы?

19. При варке раков добавляют:

- а) соль, специи, лук, морковь
- б) перец, лавровый лист, соль
- в) только соль

20. Состав теста «кляр» для жарки рыбы:

- а) мука, вода, белки яиц, соль, сахар
- б) молоко, мука, яйца, соль
- в) мука, молоко или вода, масло растительное, яйца, соль

Эталон ответов:

ВАРИАНТ 1		ВАРИАНТ 2		ВАРИАНТ 3		ВАРИАНТ 4	
1	г	1	г	1	в	1	в
2	г	2	а	2	б	2	а
3	г	3	г	3	а	3	в
4	в	4	а	4	а	4	б
5	г	5	б	5	а	5	б
6	в	6	г	6	в	6	в
7	б	7	в	7	б	7	в
8	г	8	б	8	в	8	в
9	г	9	в	9	б	9	а
10	в	10	б	10	в	10	а
11	г	11	а	11	в	11	в
12	в	12	б	12	б	12	б
13	г	13	а	13	а	13	б
14	в	14	г	14	а	14	в
15	б	15	б	15	а	15	а
16	г	16	а	16	б	16	б
17	а	17	в	17	а	17	в
18	в	18	а	18	в	18	а
19	в	19	б	19	а	19	б
20	а	20	а	20	в	20	в

Критерии оценки:

Оценка индивидуальных образовательных достижений производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

1 правильный ответ – соответствует 1 правильному ответу	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
17 ÷ 20	5	отлично
12 ÷ 16	4	хорошо
7 ÷ 11	3	удовлетворительно
менее 7	2	неудовлетворительно

3.2 Фонд оценочных средств для рубежного контроля по итогам первого семестра

Рубежный контроль проводится во время аудиторных занятий по ПМ. ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в соответствии с учебным планом и рабочей программы 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.

ВАРИАНТ 1

1. Для приготовления каких сложных соусов используют яйцо?
 - а) маринад, майонез, красный,
 - б) польский, белый, паровой
 - в) молочный, томатный, грибной
 - г) голландский, польский, соус пулет

2. Томатный соус готовят на основе:
 - а) красного основного
 - б) майонеза
 - в) белого основного
 - г) польского

3. Рыбу с костным скелетом разделяют для приготовления сложных жареных блюд:
 - а) звеньями, целиком с головой, чистое филе
 - б) порционными кусками, звеньями, целиком без головы
 - в) порционными кусками, целиком без головы, чистое филе
 - г) звеньями, филе с кожей без костей, чистое филе

4. Для приготовления сложного блюда рыба жареная в тесте, рыбу разделяют на:
 - а) филе с кожей и костями
 - б) чистое филе
 - в) звеньями
 - г) филе с кожей без костей

5. Для приготовления сложного блюда рыба фаршированная, рыбу разделяют:
 - а) звеньями
 - б) филе с кожей и костями
 - в) чистое филе
 - г) целиком головой

6. Для приготовления желе мясного, желатин предварительно:
 - а) замачивают
 - б) жарят
 - в) варят
 - г) процеживают

7. Для приготовления шашлыка мясо предварительно:

- а) варят
- б) замораживают
- в) маринуют
- г) бланшируют

8. Для приготовления сложных блюд из жареного мяса говядины используют:

- а) части задней ноги, пашины, грудинку
- б) покромку, толстый и тонкий края, вырезку
- в) толстый и тонкий края, вырезку
- г) грудинку, шею, вырезку

9. Сложное блюдо антрекот готовят из:

- а) частей задней ноги
- б) толстого края
- в) шейной части
- г) пашины

10. Сложное блюдо говядину духовую готовят из:

- а) толстого края
- б) вырезки
- в) тонкого края
- г) частей задней ноги

11. Для рубленых изделий из говядины используют:

- а) Пашину и шею
- б) Шею и филейную вырезку
- в) толстый и тонкий края
- г) Покромку и грудинку

12. Для маринования мяса используют:

- а) Муку, соль, лук
- б) сахар, уксус, соль
- в) уксус, лук, соль
- г) лук, уксус, муку.

13. Назовите ассортимент сложных мясных блюд:

- а) антрекот, каре ягненка, жиго из баранины
- б) антрекот, рагу, бефстроганов
- в) гуляш, котлеты, рагу
- г) шницель, рагу, поджарка

14. Назовите ассортимент сложных блюд из отварного мяса:

- а) гуляш, котлеты, рагу
- б) антрекот, рагу, бефстроганов
- в) поросенок молочный фаршированный, язык говяжий в соусе.

г) шницель, рагу, поджарка

15. Назовите ассортимент сложных блюд из жареного мяса:

- а) гуляш, котлеты, рагу
- б) антрекот, рагу, бефстроганов
- в) шницель, рагу, поджарка
- г) антрекот, жиго из баранины, каре ягненка

16. Назовите ассортимент блюд из тушеного мяса:

- а) гуляш, рагу, говядина духовая
- б) антрекот, рагу, бефстроганов
- в) гуляш, котлеты, рагу
- г) шницель, рагу, поджарка

17. Назовите причины образования золотистой корочки при обжаривание овощей:

- а) клейстеризация крахмала, брожение
- б) карамелизация сахаров, меланоидинообразование
- в) декстринизация крахмала, карамелизация сахаров
- г) брожение, гидролиз крахмала

18. Назовите причину размягчения овощей при тепловой обработке:

- а) клейстеризация крахмала
- б) переход протопектина в пектин
- в) карамелизация сахаров
- г) брожение

19. Назовите причину размягчения мяса при тепловой обработке:

- а) клейстеризация крахмала
- б) карамелизация сахаров
- в) брожение
- г) переход коллагена в глютин

20. Почему рыба разваривается быстрее мяса:

- а) содержит меньше соединительной ткани
- б) содержит меньше жира
- в) содержит больше воды
- г) содержит больше сахара

ВАРИАНТ 2

1. Как нарезают овощи для сложных блюд из жареных овощей?

- а) соломкой и стружкой
- б) шашками
- в) кубиками
- г) дольками

2. Как нарезают овощи для сложных блюд из тушёных овощей?

- а) соломкой

- б) ломтиками
- в) кружочками
- г) бочонками

3. Как правильно пассеруют муку?

- а) в воде
- б) в жире
- в) на жире
- г) на сковороде

4. К каким блюдам относятся супы?

- а) к сладким
- б) первым
- в) вторым
- г) напиткам

5. Как классифицируют сложные супы по приготовлению?

- а) заправочные, жидкие, густые
- б) холодные, молочные, прозрачные
- в) заправочные, протёртые, консоме
- г) горячие, сладкие, молочные

6. Назовите ассортимент сложных заправочных супов:

- а) рассольник домашний, суп картофельный, суп с крупой
- б) борщ, щи зелёные, суп с макаронными изделиями
- в) рассольник московский, борщ московский, солянка мясная
- г) щи из капусты, рассольник домашний, суп молочный

7. Назовите ингредиенты сложного супа рассольник московский:

- а) крупа, картофель, свёкла
- б) мясные копчёности, солёные огурцы, лук
- в) свёкла, капуста, репа
- г) капуста, солёные огурцы, морковь

8. Выберите правильный вариант ингредиентов супа-крема из тыквы:

- а) тыква, сливки, молоко
- б) масло, лук, морковь
- в) тыква, масло, картофель
- г) лук, картофель, тыква

9. Какова консистенция сложных супов-кремов?

- а) густая
- б) рассыпчатая
- в) жидкая
- г) кремообразная

10. Выберите правильный вариант ингредиентов сложного супа солянки мясной

- а) картофель, морковь, лук
- б) мясной набор, солёные огурцы, маслины
- в) крупа, капуста, солёные огурцы
- г) картофель, солёные огурцы, мясной набор

11. Варка осуществляется при температуре:

- а) 60°C
- б) 180°C
- в) 100°C
- г) 220°C

12. Припускание продуктов производят:

- а) в небольшом количестве воды
- б) на жире,
- в) в жире
- г) в воде

13. Выбрать правильную форму нарезки картофеля для «фри»

- а) кубиками
- б) кружочками
- в) брусочками
- г) соломкой

14. Выбрать правильную форму нарезки картофеля для «пай»

- а) дольками
- б) бочонками
- в) кубиками
- г) соломкой

15. Для приготовления сложных соусов используют алкогольные напитки:

- а) водка, спирт, ром
- б) текила, старка, шампанское
- в) вино, бренди, коньяк
- г) шампанское, пиво, водка

16. При приготовлениях сложных блюд из отварных овощей, замороженные овощи предварительно:

- а) кладут в кипящую воду
- б) моют
- в) размораживают
- г) нарезают

17. К сложным блюдам из отварных овощей подают

- а) соус красный, молочный,
- б) паровой, мадера, майонез
- в) маринад овощной, кетчуп, соус хрен

г) сметанный, грибной, польский

18. На растительном масле готовят:

- а) соус молочный, майонез, маринад
- б) сметанный, томатный, южный
- в) майонез, винегрет,
- г) голландский, сухарный

19. К сложным соусам относятся:

- а) голландский, икорный, бешамель
- б) польский, сметанный, винегрет
- в) сметанный, молочный, голландский
- г) польский, красный, луковый

20. Для приготовления сложных блюд из тушёного мяса используют соусы:

- а) красный, луковый,
- б) молочный, грибной
- в) сметанный, винегрет
- г) польский, сухарный

Эталон ответов:

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ВАРИАНТ 1	г	в	в	б	г	а	в	в	б	г	а	в	а	в	г	а	в	б	г	а
ВАРИАНТ 2	а	г	а	б	в	в	б	а	г	б	в	а	в	г	в	а	г	в	а	а

Критерии оценки:

Оценка индивидуальных образовательных достижений производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

1 правильный ответ – соответствует 1 правильному ответу	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
17 ÷ 20	5	отлично
12 ÷ 16	4	хорошо
7 ÷ 11	3	удовлетворительно
менее 7	2	неудовлетворительно

3.3 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации (экзамен по модулю)

На выполнение экзаменационной работы по ПМ дается 12 академических часов по МДК выделяется 2 часа входящих в общее количество часов рабочей программы.

Тестовая работа

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 20 вопросов

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

ВАРИАНТ 1

1. За счет чего происходит уменьшение массы мяса при тепловой обработке?

- а) мышечные волокна уплотняются, теряют способность впитывать влагу;
- б) белки свертываются, переходят в отвар;
- в) белки частично распадаются

2. Перед жареньем цыплят и нежирных кур смазывают _____, чтобы образовать более _____.

3. Перечислите полуфабрикаты, которые готовят с наименьшим содержанием хлеба. _____
_____.

4. Холодные супы подают при температуре

- а) 20-30 градусов;
- б) 10-14 градусов;
- в) 50-55 градусов;
- г) 75-80градусов

5. Что добавляют в мясо при тушении для придания остроты и размягчения соединительной ткани?

- а) уксус;
- б) томатное пюре;
- в) соус;
- г) пряности.

6. Какую рыбу фаршируют "чулком"?: _____.

7. Установите соответствие между названием процесса и его определением. К каждой позиции первого столбца подберите соответствующий вариант. Ниже в строке для ответа пропишите соответствующие цифры.

1	Варка	а	процесс нагревания продуктов в воде, бульоне, молоке или на пару.
2	Жарка	б	промежуточная технологический процесс, цель которой – размягчить овощи и улучшить их органолептические качества
3	Пассерование	в	процесс, при котором продукты подвергаются термической обработке при непосредственном соприкосновении с жиром или без жира

- 1)_____;
- 2)_____;
- 3)_____.

8. Красная панировка - это:

- а) размолотые сухари пшеничного хлеба с коркой;
- б) пассерованная мука;
- в) размолотый черствый хлеб без корок;
- г) черствый пшеничный хлеб нарезанный соломкой.

9. С чем подают «рыбу жареную в тесте»?

- а) с картофельным пюре
- б) с соусом «Майонез»
- в) с соусом томатным
- г) с грибным соусом

10. Последовательность технологических операций при подаче заправочных супов:

- а) кладут подогретые кусочки мяса, птицы или рыбы, нашинкованные грибы
- б) посыпают мелко нарезанной зеленью укропа петрушки или лука
- в) подогревают суповую тарелку или миску
- г) кладут в тарелку с супом сметану или подают отдельно в соуснике
- д) наливают суп
- е) отдельно на пирожковой тарелке подают расстегаи

- 1)_____;
- 2)_____;
- 3)_____.
- 4)_____;
- 5)_____;
- 6)_____.

11. При варке мясо заливают:

- а) холодной водой
- б) горячей водой
- в) холодной кипячёной водой
- г) тёплой водой

12. Определите и впишите название блюда по описанию:

Жарят с обеих сторон около 15 мин до нужной степени готовности: с кровью, полупрожаренный или прожаренный. При отпуске кладут гарнир, строганный хрен, рядом укладывают _____, поливают мясным соком, сверху можно положить лук фри или яичницу-глазунью.

13. Составьте последовательность приготовления блюда: Бифштекс рубленый.

- а) шпик нарезают мелкими кубиками,
- б) порционируют
- в) соединяют с рубленой массой,

- г) подготовленный полуфабрикат укладывают на разогретую с жиром сковороду,
- д) придают изделиям приплюснуто-округлую форму толщиной 2 см,
- е) ставят в жарочный шкаф на 5—7 мин,
- ж) обжаривают с двух сторон,
- з) бифштекс, поливают его мясным соком,
- и) на порционное блюдо или тарелку укладывают гарнир.

- 1) _____;
- 2) _____;
- 3) _____.
- 4) _____;
- 5) _____;
- 6) _____;
- 7) _____;
- 8) _____;
- 9) _____.

14. Для приготовления блюда Рыба жареная с зеленым маслом. Подготовленный полуфабрикат, имеющий форму _____ и скрепленный металлической _____, опускают в разогретый жир, жарят до образования румяной _____, затем вынимают из жира, удаляют шпажку, а рыбу _____ в жарочном шкафу.

15. Способы варки макаронных изделий:

- а) _____;
- б) _____.

16. Что такое меланж?:

- а) смесь яиц, молока и муки
- б) смесь яиц и молока
- в) замороженная смесь белков и желтков
- 4) смесь яиц и сметаны

17. Чем отличается приготовление творожной запеканки от приготовления Творожного пудинга: _____.

18. Температура подачи горячих блюд из мяса: _____.

19. Установите соответствие:

Укажите соответствие названия рыбного блюда порционному куску рыбы, гарниру и соусу.

1	Рыба, запеченная по-русски	а	картофель в молоке;
2	Рыба, запеченная по-московски	б	картофель отварной, нарезанный кружочками;
3	Рыба, запеченная под молочным соусом	в	картофель жареный из отварного

- 1)_____;
- 2)_____;
- 3)_____.

20. Сколько воды берут для варки макаронных изделий сливным способом:

- а) 5-6л на 1кг макаронных изделий
- б) 3-4л на 1кг макаронных изделий
- 3) полную кастрюлю
- 4) 1-2 л на 1кг макаронных изделий

Эталон ответов к тестам для освоения теоретического курса профессионального модуля

ВАРИАНТ 1

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
а	1- сметаной, 2- более румяная корочка	зразы, тефтели, рулет	а	б	щука	1) 2) 3)	а	б	1)в; 2)а; 3)д; 4)г; 5)б; 6)е.

11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
б	бифштекс	1) а; 2) в; 3) б; 4) г; 5) д; 6) ж; 7) е; 8) и; 9) з.	1- 1- вось мерк и, 2- 2- шпа жко й, 3- 3- коро чки, 4- дово дят до ГОТОВНОСТИ	сливной, несливной	в	в пудинг вводят взбитые белки	65*С - 70*С	1)Б; 2)В; 3)А.	а

ВАРИАНТ 2

1. Бобовые варят:

- а) при открытой крышке;
- б) при бурном кипении;
- в) при закрытой крышке и слабом кипении;
- г) при умеренном кипении.

2. Дополните предложение: При варке супов с квашеной капустой, солеными

огурцами, щавелем, уксусом в первую очередь закладывают _____ и варят почти до _____, так как в кислой среде _____.

3. К жареным творожным блюдам относят:

- а) вареники;
- б) пудинг;
- в) сырники;
- г) вареники ленивые.

4. Технология приготовления бульонов складывается из следующих операций:

- а) растворение кубиков в воде;
- б) подготовка продукта, доведение до кипения, удаление пены, варка от 1 до 4 часов;
- в) подготовка продукта, погружение в воду и варка при среднем кипении до полной готовности продукта.

5. Установите соответствие блюда по его форме:

1	Запеканка манная	а	Порционным куском
2	Биточки рисовые	б	Овально-приплюснутая с одним заостренным концом
3	Котлеты манные	в	Округло-приплюснутая

- 1) _____;
- 2) _____;
- 3) _____.

6. Дополните набор ингредиентов для приготовления лапшевника:

лапша, _____, сырое яйцо, сахар, соль, сухари, масло, _____.

7. Производным соуса красного является:

- а) луковый;
- б) голландский;
- в) томатный

8. Дополните предложение:

Отпускают яичницу-глазунью на порционной _____ и поливают _____ маслом.

9. Выбери правильную технологию приготовления шей:

- а) в кипящую подсоленную воду закладывают подготовленную крупу, варят 5-7 минут, заливают горячим молоком и варят до готовности, добавляют сахар, сливочное масло, тщательно перемешивают и подают;
- б) в кипящий бульон закладывают капусту, доводят до кипения, закладывают картофель(если требует рецептура), пассерованные овощи, варят до готовности, вводят нарезанные помидоры или томатное пюре, специи, соль;
- в) в кипящий бульон закладывают нарезанный картофель, доводят до кипения, кладут петрушку и сельдерей, пассерованный лук, варят 5-10 минут, вводят припущенные

10. Какие способы варки яиц вы знаете?

Перечислите:

- 1) _____;
- 2) _____;
- 3) _____.

11. Блюдо из мяса в состав которого входят: говядина, жир, томатное пюре, лук репчатый, мука, огурцы солёные, картофель, чеснок:

- а) азу;
- б) гуляш;
- в) поджарка;
- г) бефстроганов.

12. Дополните предложение:

При запекании рулета на поверхности образуются трещины потому что

_____.

13. Дополните предложение:

Значение соусов заключается в том, что они разнообразят вкус блюда, придают сочную консистенцию, повышают _____.

14. Цель обминки дрожжевого теста:

- а) для удаления избытка углекислого газа
- б) для прекращения брожения
- в) для равномерного распределения дрожжей
- г) для удаления этилового спирта

15. Установите последовательность операций технологии приготовления блюда «Тефтели рыбные»:

- а) панируют в муке;
- б) тушат в жарочном шкафу;
- в) заливают соусом томатным;
- г) формуют полуфабрикат в виде шариков;
- д) гарнируют, оформляют, подают;
- е) обжаривают основным способом;
- ж) полуфабрикат укладывают на противень с жиром

- 1) _____;
- 2) _____;
- 3) _____.
- 4) _____;
- 5) _____;
- 6) _____;
- 7) _____;

16. Выберите правильный ответ:

Время варки кальмаров -

- а) 10мин;

- б) 7мин;
- в) 5мин;
- г) 20 мин.

17. Дополните предложение:

В зависимости от тепловой обработки блюда из рыбы делят на: отварные, припущенные, _____, запеченные, _____.

18. В какой каше зерна должны быть набухшими, проваренными и легко отделяющимися друг от друга:

- а) вязкая;
- б) рассыпчатая;
- в) жидкая;
- г) вязкая на молоке

19. Вставьте пропущенные слова:

Технология приготовления бефстроганов: мясо, нарезанное _____, длиной _____ мм, кладут на _____ с жиром сковороду, посыпают солью, перцем и быстро обжаривают _____ мин.

20. Бульон- это:

- а) комбинированный способ тепловой обработки;
- б) смесь молока и яиц;
- в) отвар, полученный при варке овощей, грибов, фруктов;
- г) отвар, полученный при варке в воде мяса, костей, птицы, рыбы .

Эталон ответов к тестам

ВАРИАНТ 2

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
г	1- картофель, 2- до готовности, 3- плохоразваривается	в	б	1)а; 2)в; 3)б.	творог, сметана	в	1)сковороде, 2)сливочным	б	1)вмятку; 2) «в мешочек»; 3) вкрутую

11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
а	перед запеканием не сделаны проколы.	калорийность	а	1)г; 2)а; 3)ж; 4)е; 5)в; 6)б; 7)д.	в	жаренные тушеные	б	1)Брусочками, 2)30-40 мм, 3)разогретую 4)3-5 мин.,	г

Критерии оценки:

Оценка индивидуальных образовательных достижений производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

1 правильный ответ –	Качественная оценка индивидуальных
-----------------------------	---

соответствует 1 правильному баллу	образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
17 ÷ 20	5	отлично
12 ÷ 16	4	хорошо
7 ÷ 11	3	удовлетворительно
менее 7	2	неудовлетворительно

4.Список литературы

Основные источники:

9. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
10. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
11. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
12. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
13. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
14. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
15. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
16. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + eПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 321 с. — ISBN 978-5-406-12348-5. — URL: <https://book.ru/book/951020> (дата обращения: 08.12.2023). — Текст : электронный.
17. Васюкова, А. Т., Техническое оснащение организаций питания для специальности Поварское и кондитерское дело : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 280 с. — ISBN 978-5-406-12491-8. — URL: <https://book.ru/book/952749>— Текст : электронный.
18. Широкова, Л. О., Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учебно-практическое пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. — Москва : Русайнс, 2023. — 121 с. — ISBN 978-5-466-03209-3. — URL: <https://book.ru/book/949559>). — Текст : электронный.
19. Васюкова, А. Т., Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + eПриложение : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Москва : КноРус, 2024. — 222 с. — ISBN 978-5-406-12218-1. — URL: <https://book.ru/book/950681>. — Текст : электронный.
20. : <https://book.ru/book/949524> (дата обращения: 08.12.2023). — Текст : электронный.
21. Селезнева, Л. В., Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2023. — 133 с. — ISBN 978-5-406-11719-4. — URL: <https://book.ru/book/949612>. — Текст : электронный.
22. Костюкова, Е. И., Основы калькуляции и учета (для профессии Повар-кондитер) : учебное пособие / Е. И. Костюкова, О. В. Ельчанинова. — Москва : КноРус, 2023. — 176 с. — ISBN 978-5-406-11190-1. — URL: <https://book.ru/book/948693>). — Текст : электронный.
23. Саполгина, Л. А., Основы калькуляции и учета (для профессии Повар-кондитер). : учебное пособие / Л. А. Саполгина. — Москва : КноРус, 2022. — 236 с. — ISBN 978-5-406-09828-8. — URL: <https://book.ru/book/943868> — Текст : электронный.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.2. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
№ ОК	Наименование ОК
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, применять стандарты антикоррупционного поведения
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	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий

	потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	<p>разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>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</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
Уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с</p>

	<p>учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>

1.2 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 332

в том числе в форме практической подготовки – 270

Из них на освоение МДК – 176

в том числе самостоятельная работа – 10

практики, в том числе учебная – 36

производственная – 108

Промежуточная аттестация – 12.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Структура профессионального модуля

ПМ03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Коды профессиональных, общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	всего, час	в т.ч в форме практической	Объем профессионального модуля, ак. час.							Практики	
				Обучение по МДК								
				Всего	в том числе						Учебная	Производственная
					Теоретическое	Лаб. Практик.	Курсов. работа	Самостоятельная	Консультации	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОК 01-07, 09-11 ПК 3.1-3.7	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	76	56	72	14	56	0	4	2	0		
ОК 01-07, 09-11 ПК 3.1-3.7	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	114	70	94	22	84	0	6	2	0		
ОК 01-07, 09-11 ПК 3.1-3.7	Учебная практика	36	36								36	
ОК 01-07, 09-11 ПК 3.1-3.7	Производственная практика	108	108									108
	Экзамен по модулю	12		12						12		
	Всего	332	270	178	36	126	0	10	4	12	36	108

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа, курсовая работа	Объем, акад. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел ПМ 01. Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
МДК 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		76/56(4)	
3 семестр			
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание учебного материала		
	1 Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции.	2	ОК 01-07, 09-11 ПК 3.1-3.7
	2 Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления	2	
	Практические занятия		
	3 ПЗ 1. Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	2	
	4 ПЗ 2. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса.	2	
	5 ПЗ 3. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением , учетом правил сочетаемости,	2	
	6 ПЗ 4. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с взаимозаменяемостью продуктов.	2	
7 ПЗ 5. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением выхода.	2		

	8	ПЗ 6. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с использованием сезонных продуктов.	2	
	9	ПЗ 7. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с использованием региональных продуктов,	2	
	10	ПЗ 8. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с потребностями различных категорий потребителей.	2	
	11	ПЗ 9. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с видами методов обслуживания.	2	
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок		Содержание учебного материала		ОК 01-07, 09-11 ПК 3.1-3.7
	12	Технологический цикл приготовления холодных блюд сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	2	
	13	Технологический цикл приготовления холодных кулинарных изделий сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	2	
		Практические занятия		
	14	ПЗ 10. Технологический цикл приготовления холодных закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	2	
	15	ПЗ 11. Требования к организации хранения полуфабрикатов.	2	
	16	ПЗ 12. Требования к организации хранения готовых холодных блюд.	2	
	17	ПЗ 13. Требования к организации хранения кулинарных изделий.	2	
	18	ПЗ 14. Требования к организации хранения закусок.	2	
	19	ПЗ 15. Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН.	2	
	20	ПЗ 16. Выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций.	2	
21	ПЗ 17. Выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - проведение контроля сырья, продуктов.	2		
22	ПЗ 18. Выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)	2		

<p style="text-align: center;">Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>		Содержание учебного материала		ОК 01-07, 09-11 ПК 3.1-3.7
	23	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2	
	24	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
	25	Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами.	2	
		Практические занятия		
	26	ПЗ 19. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос	2	
	27	ПЗ 20. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	2	
	28	ПЗ 21. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2	
	29	ПЗ 22. Организация рабочего места повара по приготовлению кулинарных изделий.	2	
	30	ПЗ 23. Организация рабочего места повара по приготовлению закусок сложного ассортимента.	2	
	31	ПЗ 24. Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	2	
	32	ПЗ 25. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2	

	33	ПЗ 26. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2	
	34	ПЗ 27. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		
	35	ПЗ 28. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2	
		Тематика самостоятельной работы при изучении раздела 1 ПМ01 МДК 01.01.		
		Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	2	ОК 01-07, 09-11 ПК 3.1-3.7
		Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.	2	
		Консультации		
		Совершенствование ассортимента холодных блюд и закусок	2	ОК 01-07, 09-11 ПК 3.1-3.7
		Дифференцированный зачет		
Раздел модуля ПМ. 03 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			114/84 (6)	
4 семестр				
Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов		Содержание учебного материала		ОК 01-07, 09-11 ПК 3.1-3.7
	36	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента.	2	
	37	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	2	

овощей, грибов	38	Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.	
		Практические занятия	
	39	ПЗ 29. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус.	2
		ПЗ 30. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	40	ПЗ 31. Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза.	2
	41	ПЗ 32. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	42	ПЗ 33. Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни.	2
	42	ПЗ 34. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	43	ПЗ 35. Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	2
	44	ПЗ 36. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос.	
	45	ПЗ 37. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	46	ПЗ 38. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус.	
	47	ПЗ 39. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
	48	ПЗ 40. Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение,	

		варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза.		
	49	ПЗ 41. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
<p style="text-align: center;">Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента</p>		Содержание учебного материала		<p style="text-align: center;">ОК 01-07, 09-11 ПК 3.1-3.7</p>
	50	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента.	2	
	51	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента.	2	
		Практические занятия	2	
	52	ПЗ 42. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	53	ПЗ 43. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Способы сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	54	ПЗ 44. Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.	2	
	55	ПЗ 45. Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	2	
56	ПЗ 46. Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных	2		

		салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).		
<p style="text-align: center;">Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента</p>		Содержание учебного материала		<p style="text-align: center;">ОК 01-07, 09-11 ПК 3.1-3.7</p>
	57	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	2	
	58	Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	2	
		Практические занятия		
	59	ПЗ 47. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	60	ПЗ 48. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	61	ПЗ 49. Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок.	2	
	60	ПЗ 50. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное	2	

		обслуживание (кейтеринг), фуршет).		
	62	ПЗ 51. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.		
	63	ПЗ 52. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	64	ПЗ 53. Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни.	2	
<p style="text-align: center;">Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p>		Содержание учебного материала		
	65	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2	
	66	Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2	
		Практические занятия		
	67	ПЗ 54. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов.	2	ОК 01-07, 09-11 ПК 3.1-3.7
	68	ПЗ 55. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
69	ПЗ 56. Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание).	2		

	70	ПЗ 57. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд.	2	
	71	ПЗ 58. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).	2	
	72	ПЗ 59. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	2	
	73	ПЗ 60. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2	
		Содержание учебного материала		
	74	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	2	
	75	Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	2	
		Практические занятия		
	76	ПЗ 61. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетки из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.	2	ОК 01-07, 09-11 ПК 3.1-3.7
	77	ПЗ 62. Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.	2	
	78	ПЗ 63. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	79	ПЗ 64. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетки из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида,	2	
Тема 2.5 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента				

		витамикса, компрессии продуктов.		
80		ПЗ 65. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.	2	
81		ПЗ 66. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
82		ПЗ 67. Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание).	2	
83		ПЗ 68. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос.	2	
84		ПЗ 69. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
85		ПЗ 70. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	2	
		Тематика самостоятельной работы при изучении раздела МДК01.02.	6	
		Правила оформления и отпуска холодных блюд.	2	
		Разработка ассортимента холодных блюд, холодных кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	ОК 01-07, 09-11 ПК 3.1-3.7
		Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.	2	
		Консультации		
		Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	2	ОК 01-07, 09-11 ПК 3.1-3.7
		Дифференцированный зачет		

Учебная практика Виды работ			36	
	1	Ознакомление с предприятием ОП. Описание предприятия: название, тип и класс, историческая справка, сырьевая и материально-техническая база. Правила внутреннего распорядка.	6	ОК 01-07, 09-11 ПК 3.1-3.7
	2	Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с требованиями охраны труда на данном предприятии ОП.	6	ОК 01-07, 09-11 ПК 3.1-3.7
	3	Ознакомление с правилами техники безопасности при работе с механически оборудовани ем, с правилами санитарии и гигиены.	6	ОК 01-07, 09-11 ПК 3.1-3.7
	4	Организация рабочего местом и горячего цеха п/п	6	ОК 01-07, 09-11 ПК 3.1-3.7
	5	Оборудование, инвентарь, инструменты используемые на данном ПОП.	6	ОК 01-07, 09-11 ПК 3.1-3.7
	6	Организация и проведение приготовления сложных супов (прозрачных, заправочных, пюреобразных).	6	ОК 01-07, 09-11 ПК 3.1-3.7
Производственная практика Виды работ		Технология приготовления, технологическая карта, фотография сложных супов (прозрачных, заправочных, пюреобразных).	108	
	1	Организация и проведение приготовления сложных горячих соусов. Технология приготовления, технологическая карта, фотография блюда.		ОК 01-07, 09-11 ПК 3.1-3.7
	2	Организация и проведение приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	6	ОК 01-07, 09-11 ПК 3.1-3.7
	3	Технология приготовления, технологическая карта, фотография сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	6	ОК 01-07, 09-11 ПК 3.1-3.7
	4	Организация и проведение приготовления сложных блюд из рыбы (отварные, жареные, запеченные и т.д.).	6	ПК 1.1 – 1.4
	5	Технология приготовления, технологическая карта, фотография сложных блюд из рыбы (отварные, жареные, запеченные и т.д.).	6	ОК 01-07, 09-11 ПК 3.1-3.7
	6	Организация и проведение приготовления сложных блюд из мяса (отварные, жареные, запеченные и т.д.).	6	ОК 01-07, 09-11 ПК 3.1-3.7
	7	Технология приготовления, технологическая карта, фотография сложных блюд из мяса (отварные, жареные, запеченные и т.д.).	6	ОК 01-07, 09-11 ПК 3.1-3.7
	8	Организация и проведение приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы и дичи (отварные, жареные,	6	ОК 01-07, 09-11 ПК 3.1-3.7

		запеченные и т.д.).		
9		Технология приготовления, технологическая карта, фотография сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы и дичи (отварные, жареные, запеченные и т.д.).	6	ОК 01-07, 09-11 ПК 3.1-3.7
10		Организация и проведение приготовления сложных горячих закусок из рыбы, мяса.	6	ОК 01-07, 09-11 ПК 3.1-3.7
11		Организация и проведение приготовления сложных горячих закусок из сельскохозяйственной (домашней) птицы и дичи.	6	ОК 01-07, 09-10
12		Ознакомление с предприятием ОП. Описание предприятия: название, тип и класс, историческая справка, сырьевая и материально-техническая база. Правила внутреннего распорядка.	6	ОК 01-07, 09-11 ПК 3.1-3.7
13		Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с требованиями охраны труда на данном предприятии ОП.	6	ОК 01-07, 09-11 ПК 3.1-3.7
14		Ознакомление с правилами техники безопасности при работе с механически оборудованием, с правилами санитарии и гигиены.	6	ОК 01-07, 09-11 ПК 3.1-3.7
15		Организация рабочего местом и горячего цеха п/п	6	ОК 01-07, 09-11 ПК 3.1-3.7
16		Оборудование, инвентарь, инструменты используемые на данном ПОП.	6	ОК 01-07, 09-11 ПК 3.1-3.7
17		Организация и проведение приготовления сложных супов (прозрачных, заправочных, пюреобразных).	3	ОК 01-07, 09-11 ПК 3.1-3.7
18		Технология приготовления, технологическая карта, фотография сложных супов (прозрачных, заправочных, пюреобразных).	3	ОК 01-07, 09-11 ПК 3.1-3.7
		Экзамен по модулю	12	
		Всего:	332/126(10)	

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

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

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень кабинетов: кабинет процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Лаборатория: Учебная кухня ресторана:

компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),

локальная сеть с выходом в Интернет,

комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)

- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

Оснащенные базы практик в соответствии с п. 7.1.2. ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Печатные издания

1. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.

2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.

3. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2021. – 336 с.

4. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с.

5. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – Москва : Академия, 2021. – 320 с.

6. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

7. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2020. – 240 с.

8. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. – Москва : Академия, 2021. – 240 с.

9. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с.

10. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + eПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 321 с. — ISBN 978-5-406-12348-5. — URL: <https://book.ru/book/951020> (дата обращения: 13.12.2023). — Текст : электронный.

2. Васюкова, А. Т., Технология продукции и организация общественного питания. Введение в специальность + eПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2022. — 213 с. — ISBN 978-5-406-08788-6. — URL: <https://book.ru/book/941138> (дата обращения: 13.12.2023). — Текст : электронный.

3.2.3. Дополнительные источники

18. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

19. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

20. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

21. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

22. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

23. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

24. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
25. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
26. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
27. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
28. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
29. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
30. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
31. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
32. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; проведение маркировки ингредиентов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при</p>

		участии)
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение температурного режима при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выполнение презентации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>экзамен,</p> <p>экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,</p> <p>экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p> <p>оценка решения ситуационных задач,</p> <p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудованию, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов</p>	<p>экзамен,</p> <p>экзамен,</p> <p>экспертное наблюдение</p>

<p>подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения салатов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практически работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудован ия, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке канапе, холодных закусок</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практически работ, оценка</p>

<p>форм обслуживания</p>	<p>сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудованная, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья к сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка</p>

	<p>ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья закусок сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выполнение презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудован ия, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовка к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение температурного режима при подготовке; подготовка рабочих мест;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практически х работ, оценка решения ситуационн ых задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных</p>

	<p>холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>диктантов» соответствие оборудован ия, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>подготовка рабочих мест;</p> <p>соблюдение продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности;</p> <p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выполнение презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудован ия, сырья,</p>

	<p>с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p>	<p>обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;</p> <p>- адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p> <p>Экзамен</p>
<p>ОП 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач</p>	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>- демонстрация ответственности за принятые решения</p> <p>- обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;</p>	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик;</p> <p>- обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)</p>	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>- грамотность устной и письменной речи,</p> <p>- ясность формулирования и изложения мыслей</p>	
<p>ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую</p>	<p>- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик</p>	

<p>позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>		
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций</p>	
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту</p>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке</p>	
<p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по

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

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка
2. Описание контрольно – оценочных средств
 - 2.1 Планируемые результаты освоения профессионального модуля
3. Фонды оценочных средств
 - 3.1 ФОС для текущего контроля
 - 3.2 ФОС для рубежного контроля
 - 3.3 ФОС для промежуточной аттестации
4. Список литературы

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему профессиональные компетенции.

1.1.1. Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
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	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Профессиональные компетенции

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<p>Иметь практический опыт</p>	<p>разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов</p>
<p>Уметь</p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецепты холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
<p>Знать</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецепты, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>

3. Фонды оценочных средств

3.1 Фонд оценочных средств для текущего контроля

Текущий контроль проводится во время аудиторных занятий по ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей в соответствии с учебным планом и рабочей программы ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Вариант 1

1. Крошечные бутерброды массой 60—80 г, толщиной 0,5 см — 0,7 см, называются:
 - а) валованы;
 - б) канапе;
 - в) тарталетки;
 - г) все ответы верны.
2. Небольшие корзиночки из теста, которые заполняют всевозможными начинками — как сладкими, так и несладкими, называются:
 - а) валованы;
 - б) канапе;
 - в) тарталетки;
 - г) все ответы верны.
3. Закуска из французской кухни, выпеченная из слоеного теста в форме башенки, внутри которой находится всевозможная начинка: грибная, мясная, овощная, сладкая, называется:
 - а) валованы;
 - б) канапе;
 - в) тарталетки;
 - г) все ответы верны.
4. Блюда, которые традиционно подают на фуршетах, называются:
 - а) холодные закуски;
 - б) горячие закуски;
 - в) бутерброды;
 - г) салаты.
5. Чем отличается холодная закуска от холодного блюда:
 - а) температурой подачи;
 - б) оформлением;
 - в) ингредиентами;
 - г) весом?
6. Закуска, представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены дополнительные пищевые продукты, называется:
 - а) канапе;
 - б) пита;
 - в) бутерброд;
 - г) гренка.
7. Горячие бутерброды носят название:

- а) гренки;
- б) пита;
- в) хот-дог;
- г) крутон.

8. Какой бутерброд относится к группе горячих закусочных бутербродов:

- а) гренки;
- б) пита;
- в) хот-дог;
- г) крутон.

9. Хлеб с кармашком, в которую кладут начинку, называется:

- а) гренки;
- б) пита;
- в) хот-дог;
- г) крутон.

10. Снэки в переводе с английского обозначают:

- а) холодная закуска;
- б) горячая закуска;
- в) лёгкая закуска;
- г) салат.

11. Масса валована после выпекания должна составлять:

- а) 5 гр.;
- б) 10 гр.;
- в) 15 гр.;
- г) 20 гр.

12. Для крутона-муаль ломтик хлеба вырезают в форме:

- а) ромба;
- б) квадрата; в) круга;
- г) треугольника. 13.

13. Какое название носит филе из кур фаршированное:

- а) муаль;
- б) галантин;
- в) фромаж;
- г) шофруа.

14. Сыр из дичи носит название:

- а) муаль;
- б) галантин;
- в) фромаж;
- г) шофруа.

15. Как называется курица фаршированная

- а) муаль;
- б) галантин;
- в) фромаж;
- г) шофруа?

Вариант 2

1. Кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков — хлебцев, носит название:

- а) паштет;
- б) террин;
- в) бутерброд;
- г) галантин.

2. Фарш из дичи, мяса, печени, яиц, грибов, трюфелей и пр., приготовленный особым образом, носит название:

- а) паштет; б) террин;
- в) бутерброд; г) галантин.

3. Ланспик - это:

- а) мясной концентрированный бульон;
- б) рыбный концентрированный бульон;
- в) рыбный бульон с желатином;
- г) мясной бульон с желатином.

4. Сложный гарнир из разных сортов зелени и овощей или из фруктов, носит название:

- а) бланкет;
- б) демиглас;
- в) корнет;
- г) масседуан.

5. Жир, снятый во время варки бульона для заливного, содержащий в себе немного бульона или воды, называется

- а) брез;
- б) фритюр;
- в) фюме;
- г) масляная смесь.

6. Как называется фарш из телячьей печёнки и свиного шпика, в прожаренном виде, покрытый блестящей плёнкой:

- а) годиво; б) гратен;
- в) галантин; г) крутон?

7. Как называются зелёные части петрушки, сельдерея, укропа и порея, связанные в пучок:

- а) веник;
- б) венок;
- в) стог;
- г) букет?

8. Какой из ниже перечисленных веществ не является желирующим:

- а) желатин;
- б) крахмал;
- в) пектин;
- г) сливки.

9. Не заправленные салаты и винегреты можно хранить в течение:

- а) 8 часов;
- б) 10 часов;
- в) 12 часов;
- г) 14 часов.

10. Срок хранения паштетов составляет:

- а) 20 часов;
- б) 24 часа;
- в) 26 часов;
- г) 28 часов.

11. Рыбные холодные блюда с гарниром заправленные соусом хранят не более:

- а) 20 минут;
- б) 30 минут;
- в) 40 минут;
- г) 60 минут.

12. Грибную икру собственного приготовления хранят в течение:

- а) 12 часов;
- б) 24 часов;
- в) 36 часов;
- г) 48 часов.

13. Температура подачи холодных блюд и закусок составляет:

- а) 8-10оС;
- б) 10-12оС;
- в) 12-14оС ;
- г) 14-16оС.

14. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:

- а) сезона;
- б) типа предприятия;
- в) наличия сырья на складе; г) все ответы верны.

15. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?

- а) разрушается;
- б) улетучивается с паром;
- в) переходит в глютин;
- г) все ответы верны.

Вариант 3

1. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов:

- а) бульон, сливки, уксус и растительное масло;
- б) сметана, бульон и растительное масло;
- в) сливки, сметана и уксус;
- г) растительное масло и уксус?

2. Какие соусы относятся к холодным:

- а) заправки, маринады и сливки;
- б) майонез, маринады и заправки;
- в) красный, майонез и молочный;
- г) белый, сметанный и молочный?

3. Укажите продолжительность хранения яично-масляных смесей:

- а) до 2 часов;
- б) 4 часа;
- в) 1 час;
- г) 30 минут.

4. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:

- а) вкусовые добавки;

- б) эмульгаторы – молочные продукты;
- в) содержание жира;
- г) содержание яиц?

5. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):

- а) при хранении при температуре 10°C в течение 80 дней;
- б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1°C до 20 дней;
- в) при хранении масла при температуре -18°C до 45 дней;
- г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1°C до 20 дней?

6. Что является основным ингредиентом салатной заправки:

- а) растительное масло;
- б) уксус столовый;
- в) сливочное масло;
- г) уксус бальзамический.

7. Что собой представляют масляные смеси:

- а) смесь сливочного масла смешанного с уксусом;
- б) сливочное масло, смешанное с измельчёнными продуктами;
- в) смесь растительного масла с уксусом;
- г) смесь сливочного и растительного масел?

8. В состав зелёного масла входят следующие ингредиенты:

- а) сливочное масло, зелень укропа, лимонный сок;
- б) сливочное масло, зелень петрушки, лимонная кислота;
- в) растительное масло, сельдерей, лимонный сок;
- г) сливочное масло, зелень петрушки, лимонный сок.

9. Что является основой соусов без муки:

- а) сливочное масло, грибной отвар, уксус;
- б) сливочное масло, уксус, мясной бульон;
- в) сливочное масло, уксус, рыбный бульон;
- г) сливочное масло, фруктовый отвар, уксус?

10. Майонезы, какой жирности выпускает промышленность:

- а) 20-35%;
- б) 45-65%;
- в) 25-67%;
- г) 65-67%?

11. При какой температуре необходимо готовить соус «Голландский», чтобы предотвратить его расслоение:

- а) 80°C; б) 85°C;
- в) 90°C; г) 95°C?

12. К каким закускам подают горчичную заправку:

- а) к закускам из овощей;
- б) к закускам из сельди;
- в) к закускам из языка;
- г) к рыбным закускам.

13. К блюдам из отварной, припущенной и жареной рыбы подают:

- а) соус «Голландский» с горчицей;
- б) соус «Голландский» с уксусом;

- в) соус «Голландский» с каперсами;
- г) соус «Голландский» со сливками.

14. Добавляя в соус, красный кисло сладкий сахар и сливочное масло, получается:

- а) соус «Сладкий»;
- б) соус «Сливочный»;
- в) соус «Ариадна»;
- г) соус «Аврора».

15. Соус луковый с горчицей носит название:

- а) «Пикантный»;
- б) «Мирантон»;
- в) «Робер»;
- г) «Охотничий».

Вариант 4

1. Крошечные бутерброды массой 60—80 г, толщиной 0,5 см — 0,7 см, называются:

- а) валованы;
- б) канапе;
- в) тарталетки;
- г) все ответы верны.

2. Небольшие корзиночки из теста, которые заполняют всевозможными начинками – как сладкими, так и несладкими, называются:

- а) валованы;
- б) канапе;
- в) тарталетки;
- г) все ответы верны.

3. Закуска из французской кухни, выпеченная из слоеного теста в форме башенки, внутри которой находится всевозможная начинка: грибная, мясная, овощная, сладкая, называется:

- а) валованы;
- б) канапе;
- в) тарталетки;
- г) все ответы верны.

4. Блюда, которые традиционно подают на фуршетах, называются:

- а) холодные закуски;
- б) горячие закуски;
- в) бутерброды;
- г) салаты.

5. Чем отличается холодная закуска от холодного блюда:

- а) температурой подачи;
- б) оформлением;
- в) ингредиентами;
- г) весом?

6. Закуска, представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены дополнительные пищевые продукты, называется:

- а) канапе;

- б) пита;
- в) бутерброд;
- г) гренка.

7. Горячие бутерброды носят название:

- а) гренки;
- б) пита;
- в) хот-дог;
- г) крутон.

8. Какой бутерброд относится к группе горячих закусочных бутербродов:

- а) гренки;
- б) пита;
- в) хот-дог;
- г) крутон.

9. Хлеб с кармашком, в которую кладут начинку, называется:

- а) гренки;
- б) пита;
- в) хот-дог;
- г) крутон.

10. Снэки в переводе с английского обозначают:

- а) холодная закуска;
- б) горячая закуска;
- в) лёгкая закуска;
- г) салат.

11. Масса валована после выпекания должна составлять:

- а) 5 гр.;
- б) 10 гр.;
- в) 15 гр.;
- г) 20 гр.

12. Для крутона-муаль ломтик хлеба вырезают в форме:

- а) ромба;
- б) квадрата; в) круга;
- г) треугольника.

13. Какое название носит филе из кур фаршированное:

- а) муаль;
- б) галантин;
- в) фромаж;
- г) шофруа.

14. Сыр из дичи носит название:

- а) муаль;
- б) галантин;
- в) фромаж;
- г) шофруа.

15. Как называется курица фаршированная

- а) муаль; б) галантин; в) фромаж; г) шофруа?

Ответы на тесты:

Критерии оценки:

Оценка индивидуальных образовательных достижений производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Вариант 1	Вариант 2	Вариант 3	Вариант 4
15-12 – «5»	15-12 – «5»	15-12 – «5»	15-12 – «5»
11-9 – «4»	11-9 – «4»	11-9 – «4»	11-9 – «4»

№ вопроса	Вариант 1	Вариант 2	Вариант 3	Вариант 4
1	Б	Б	Г	Б
2	В	А	Б	В
3	А	В	А	А
4	А	Г	В	А
5	Г	А	А	Г
6	В	Б	А	В
7	А	Г	Б	А
8	Г	Г	В	Г
9	Б	В	Г	Б
10	В	Б	В	В
11	Б	Б	А	Б
12	А	Б	Б	А
13	Г	В	В	Г
14	В	Г	Г	В
15	Б	В	В	Б
7-7 – «3»	7-7 – «3»	7-7 – «3»	7-7 – «3»	7-7 – «3»
менее 6 – «2»	менее 6 – «2»	менее 6 – «2»	менее 6 – «2»	менее 6 – «2»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 04. Организация и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Специальность: 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	26

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 Организация и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности Организация и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

1.1.1 Перечень общих компетенций:

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

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ВД 4	Организация и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

	обслуживания.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<p>разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов.</p>
Уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов,</p>

	<p>напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.</p>

1.2 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля ПМ 04 Организация и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Всего часов – **252**

в том числе в форме практической подготовки – 92

Из них на освоение МДК – 132

в том числе самостоятельная работа – 12

практики, в том числе учебная – 36

производственная – 72

Промежуточная аттестация – 12

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Коды профессиональных, общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Общая	Учебная нагрузка							Практики	
			Самостоятельная работа	во взаимодействии с преподавателями					Учебная		
				Всего по МДК	в том числе						
					Теоретическое обучение	Лаб. Практи.	Курсов. работа	Консультации		Промежуточная аттестация	Учебная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 4.1-4.6; ОК 01-07, ОК 09-11	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к презентации реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	52	4	48	10	36	0	2	0	x	x
ПК 4.1-4.6; ОК 01-07, ОК 09-11	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	80	8	72	14	56	0	2	0	x	x
ПК 4.1-4.6; ОК 01-07, ОК 09-11	Учебная практика	36	x	x						36	x
ПК 4.1-4.6; ОК 01-07, ОК 09-11	Производственная практика	72	x	x						x	72
	Экзамен по модулю	12	x	x	x	x	x	x	x	x	x
	Всего	252	12	132	24	92	x	4	12	36	72

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч.	Код ПК,ОК
1	2	3	4
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к презентации реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		52/36	
МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к презентации реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		52/36	
	Содержание учебного материала	16/12	
Тема 1.1 Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	1 Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента	2	ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
	2 Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	2	ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
	3 Практическое занятие № 1. Адаптация рецептур холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости.	2	ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
	4 Практическое занятие № 2. Адаптация рецептур горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости.	2	ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
	5 Практическое занятие № 3. Адаптация рецептур напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости.	2	ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
	6 Практическое занятие № 4. Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с	2	ПК 4.1-4.6 ОК 01-07,

		взаимозаменяемостью продуктов, изменения выхода блюд.		ОК 09-11
	7	Практическое занятие № 5. Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с использованием сезонных, региональных продуктов.	2	ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
	8	Практическое занятие № 6. Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с потребностями различных категорий потребителей, методов обслуживания.	2	ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание учебного материала		16/12	
	9	Характеристика сырья, приемка, подготовка к производству.	2	ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
	10	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.	2	ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
	11	Практическое занятие № 7. Технологический цикл приготовления холодных десертов сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	2	ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
	12	Практическое занятие № 8. Технологический цикл приготовления горячих десертов сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	2	ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
	13	Практическое занятие № 9. Технологический цикл приготовления напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	2	ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
	14	Практическое занятие № 10. Комбинирование способов приготовления холодных десертов с учетом ассортимента продукции.	2	ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
	15	Практическое занятие № 11. Комбинирование способов приготовления горячих десертов с учетом ассортимента продукции.	2	ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
	16	Практическое занятие № 12. Комбинирование способов приготовления напитков с учетом ассортимента продукции.	2	ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
Тема 1.3 Организация и	Содержание учебного материала		14/12	
	17	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и	2	ПК 4.1-4.6

техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков		горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования ,правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.		ОК 01-07, ОК 09-11
	18	Практическое занятие № 13. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
	19	Практическое занятие № 14. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	2	ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
	20	Практическое занятие № 15. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
	21	Практическое занятие № 16. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации производственного инвентаря в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
	22	Практическое занятие № 17. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
	23	Практическое занятие № 18. Тренинг по санитарно-гигиеническим требованиям к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.	2	ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
	Самостоятельная работа	Самостоятельная работа при изучении раздела 1		4
24	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		ПК 4.1-4.6 ОК 01-07,	

				ОК 09-11
	25	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
	26	Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
	27	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.		ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			80/56	
МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			80/56	
	Содержание учебного материала		18/14	
Тема 2.1 Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	28	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента. Характеристика плодов и ягод по ассортименту, оценке качества, условиям и срокам хранения. Характеристика желирующих веществ: крахмалов (картофельного, кукурузного, модифицированных); студнеобразователей (агара, пектина, желатина и др). Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Подготовка сырья для приготовления сложных холодных десертов.	2	ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
	29	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида,	2	ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11

		<p>витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента. Начинки, соусы и глазури для отдельных сложных холодных десертов. Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.</p>		
30	Практическое занятие № 19. Расчёт массы сырья для приготовления сложных холодных десертов по формулам, руководствуясь данными Сборников рецептов и нормативных документов, оформление технологической документации. Определение совместимости и взаимозаменяемости сырья, полуфабрикатов для изготовления сложных десертов.	2	ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11	
31	Практическое занятие № 20. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов, гранита, щербета, парфе,)	2	ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11	
32	Практическое занятие № 21. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (бланманже, панакоты, муссов).	2	ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11	
33	Практическое занятие № 22. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (кремов, суфле, террина).	2	ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11	
34	Практическое занятие № 23. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (рулета фило с фруктами, мешочков и корзиночек фило с фруктами, пая с ягодными и фруктовыми начинками).	2	ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11	
35	Практическое занятие № 24. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка,).	2	ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11	

	36	Практическое занятие № 25. Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
Тема 2.2 Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	Содержание учебного материала		18/14	
	37	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
	38	Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.	2	ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
	39	Практическое занятие № 26. Расчёт массы сырья для приготовления сложных горячих десертов по формулам, руководствуясь данными Сборников рецептур и нормативных документов. Определение совместимости и взаимозаменяемости сырья, полуфабрикатов для изготовления сложных	2	ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11

		десертов.		
	40	Практическое занятие № 27. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, пудинга).	2	ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
	41	Практическое занятие № 28. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (воздушного пирога, яблок в тесте, запеченных фруктов).	2	ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
	42	Практическое занятие № 29. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса).	2	ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
	43	Практическое занятие № 30. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).	2	ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
	44	Практическое занятие № 31. Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).	2	ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
	45	Практическое занятие № 32. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
		Содержание учебного материала	18/14	
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	46	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента. Компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей. Основы построения напитков и коктейлей.	2	ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
	47	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления	2	ПК 4.1-4.6

	холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады).		ОК 01-07, ОК 09-11
48	Практическое занятие № 33. Расчёт массы сырья для приготовления холодных напитков по формулам, руководствуясь данными Сборников рецептов и нормативных документов. Определение совместимости и взаимозаменяемости сырья, полуфабрикатов для изготовления напитков.	2	ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
49	Практическое занятие № 34. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки).	2	ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
50	Практическое занятие № 35. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков сложного ассортимента (холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито).	2	ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
51	Практическое занятие № 36. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков сложного ассортимента (фраппе, лимонады).	2	ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
52	Практическое занятие № 37. Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	2	ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
53	Практическое занятие № 38. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	2	ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
54	Практическое занятие № 39. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
Содержание учебного материала		16/14	

<p>Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента</p>	55	<p>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.</p>	2	ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
	56	<p>Практическое занятие № 40. Расчёт массы сырья для приготовления горячих напитков по формулам, руководствуясь данными Сборников рецептов и нормативных документов. Определения совместимости и взаимозаменяемости сырья, полуфабрикатов для изготовления напитков.</p>	2	ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
	57	<p>Практическое занятие № 41. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе).</p>	2	ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
	58	<p>Практическое занятие № 42. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента (какао, шоколад, горячий пунш).</p>	2	ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
	59	<p>Практическое занятие № 43. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента (сбитень, глинтвейн, взвар).</p>	2	ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
	60	<p>Практическое занятие № 44. Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.</p> <p>Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков.</p>	2	ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
	61	<p>Практическое занятие № 45. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).</p>	2	ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
	62	<p>Практическое занятие № 46. Порционирование, эстетичная упаковка,</p>	2	ПК 4.1-4.6

		подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		ОК 01-07, ОК 09-11
	Самостоятельная работа при изучении раздела 2		8	
	63	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
	64	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
	65	Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
	66	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента.		ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
	67	Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
	68	Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.		ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
	69	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
	70	Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки.		ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
Учебная практика	Учебная практика по ПМ. 04		36	
	71	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и		ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11

		горячих десертов, напитков сложного ассортимента.		
72		Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.		ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
73		Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.		ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
74		Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.		ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
75		Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного 36 16 ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов,		ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11

		порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования		
	76	Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.		ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
Производственная практика	Производственная практика по ПМ. 04		72	
	77	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.		ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
	78	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).		ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
	79	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции,		ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11

		оказываемой услуги.		
80		Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных десертов сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.		ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
81		Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих десертов сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.		ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
82		Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.		ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
83		Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования		ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
84		Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.		ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
85		Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.		ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
86		Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.		ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
87		Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).		ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11

	88	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.		ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09-11
Консультации			4	
Экзамен по модулю			12	
Всего:			252	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 Организация и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень кабинетов: кабинет процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Лаборатория: Учебная кухня ресторана:

компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),

- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)

- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

Оснащенные базы практик в соответствии с п. 7.1.2. ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания.

12. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
13. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
14. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
15. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного

питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

16. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
17. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
18. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
19. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
20. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
21. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
22. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

3.2.2. Основные электронные издания

24. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + eПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 205 с. — ISBN 978-5-406-12451-2. — URL: <https://book.ru/book/951556>. — Текст : электронный.
25. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практикум + eПриложение : учебно-практическое пособие / А. Т. Васюкова, Т. С. Жилина. — Москва : КноРус, 2024. — 325 с. — ISBN 978-5-406-12154-2. — URL: <https://book.ru/book/950545> (— Текст : электронный.
26. Афанасьева, А. В., Выполнение работ по профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов» : учебник / А. В. Афанасьева, В. А. Плаксин, Н. В. Плаксина, И. Б. Шарнина. — Москва : КноРус, 2024. — 246 с. — ISBN 978-5-406-12739-1. — URL: <https://book.ru/book/952758>— Текст : электронный.
27. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + eПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 321 с. — ISBN 978-5-406-12348-5. — URL: <https://book.ru/book/95102>). — Текст : электронный.
28. Васюкова, А. Т., Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + eПриложение : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Москва : КноРус, 2024. — 222 с. — ISBN 978-5-406-12218-1. — URL: <https://book.ru/book/950681>). — Текст : электронный.
29. Васюкова, А. Т., Организация хранения и контроль запасов и сырья для специальности Поварское и кондитерское дело : учебник / А. Т. Васюкова. —

- Москва : КноРус, 2023. — 246 с. — ISBN 978-5-406-11709-5. — URL: <https://book.ru/book/949524>. — Текст : электронный.
30. Мошков, В. И., Технология приготовления пищи» МДК 01.01 «Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простой и сложной кулинарной продукции» : учебное пособие / В. И. Мошков. — Москва : Русайнс, 2024. — 79 с. — ISBN 978-5-466-04426-3. — URL: <https://book.ru/book/951826> (дата обращения: 08.12.2023). — Текст : электронный.
31. Любецкая, Т. Р., Организация и технология обслуживания в барах, буфетах : учебник / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. — Москва : КноРус, 2023. — 246 с. — ISBN 978-5-406-11504-6. — URL: <https://book.ru/book/949606>. — Текст : электронный.
32. Васюкова, А. Т., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва : КноРус, 2023. — 182 с. — ISBN 978-5-406-11577-0. — URL: <https://book.ru/book/949430>. — Текст : электронный.
33. Селезнева, Л. В., Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2023. — 133 с. — ISBN 978-5-406-11719-4. — URL: <https://book.ru/book/949612>— Текст : электронный.
34. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий + eПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2022. — 247 с. — ISBN 978-5-406-09551-5. — URL: <https://book.ru/book/943619>— Текст : электронный.
35. Данильченко, С. А., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / С. А. Данильченко, О. Е. Саенко. — Москва : КноРус, 2023. — 215 с. — ISBN 978-5-406-11804-7. — URL: <https://book.ru/book/949670>— Текст : электронный.
36. Костюкова, Е. И., Основы калькуляции и учета (для профессии Повар-кондитер) : учебное пособие / Е. И. Костюкова, О. В. Ельчанинова. — Москва : КноРус, 2023. — 176 с. — ISBN 978-5-406-11190-1. — URL: <https://book.ru/book/948693> (. — Текст : электронный.
37. Саполгина, Л. А., Основы калькуляции и учета (для профессии Повар-кондитер). : учебное пособие / Л. А. Саполгина. — Москва : КноРус, 2022. — 236 с. — ISBN 978-5-406-09828-8. — URL: <https://book.ru/book/943868> — Текст : электронный.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 Организация и ведения процессов
приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов,
напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных
категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Типы оценочных мероприятий	Методы и формы оценки
--	----------------------------	-----------------------

<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; обеспечение качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; проведение маркировки ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Текущий контроль: - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе.</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.</p>
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных</p>	<p>десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор</p>	

<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>способов и техник при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения холодных десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных десертов сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм</p>	

	<p>обслуживания; выбор способов и техник при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов; выбор условий и сроков хранения горячих десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих десертов сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор способов и техник при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и</p>	

	<p>определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов; выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом технологическими картами приготовления холодных напитков сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор способов и техник при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом 24 потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки</p>	

	<p>горячих напитков сложного ассортимента; выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	
<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>разработка и адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности и способов их последующей обработки; выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; презентация холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей</p>	

	различных категорий потребителей	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственно й практикам Экзамен
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, интернет-ресурсы; – периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	– демонстрация ответственности за принятые решения – обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; – обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	– грамотность устной и письменной речи, ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	– соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– эффективность выполнения правил ТБ вовремя учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; – знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	

<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту;</p>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>– эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке.</p>	
<p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>– эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПМ 04. Организация и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка	2
2. Описание контрольно – оценочных средств	2
2.1 Планируемые результаты освоения профессионального модуля	3
3. Фонды оценочных средств	20
3.1 ФОС для текущего контроля	20
3.2 ФОС для рубежного контроля	36
3.3 ФОС для промежуточной аттестации	43
4. Список литературы	50

Пояснительная записка

Фонд оценочных средств по профессиональному модулю ПМ 04. Организация и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработан на основании требований ФГОС СПО, с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования.

Основная цель создания фонда оценочных средств профессионального модуля – совершенствование содержания профессионального модуля для формирования профессионально - значимых компетенций. Фонд оценочных средств представлен комплектом контрольно-оценочных средств.

ФОС состоит из оценочных средств для: текущего контроля, рубежного контроля и промежуточной аттестации обучающихся.

2. Описание контрольно-оценочных средств

Фонд оценочных средств для текущего, рубежного контроля и промежуточной аттестации разработан для оценки уровня освоения обучающимися планируемых результатов. В ФОС раскрыта типология оценочных ситуаций и заданий текущего, рубежного контроля и промежуточной аттестации, по итогам освоения разделов основного содержания профессионального модуля.

Структурные элементы ФОС по профессиональному модулю:

- результаты освоения ПМ, подлежащие проверке;
- описание контрольно-оценочных средств;
- разноформатные задания для текущего контроля по ПМ;
- разноформатные задания для рубежного контроля по ПМ;
- разноформатные задания для промежуточной аттестации по ПМ.

Кроме оценочных заданий, ФОС включает эталоны ответов к некоторым заданиям, а к типовым – алгоритмы решения либо ориентировочную основу действий.

2.1 Планируемые результаты освоения ПМ 04. Организация и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Планируемые результаты освоения профессионального модуля в соответствии с ФГОС СПО

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
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	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<p>Иметь практический опыт</p>	<p>разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
<p>Уметь</p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецепты холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
<p>Знать</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков</p>

3. Фонды оценочных средств

3.1 Фонд оценочных средств для текущего контроля

Текущий контроль проводится во время аудиторных занятий по Организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с учебным планом и рабочей программы ПМ 04. Организация и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ВАРИАНТ 1

№	Вопрос	Ответ
1	Сбитень – это...	
2	Что является основой построения смешанных напитков и коктейлей?	
3	Семифредо – это...	

ВАРИАНТ 2

№	Вопрос	Ответ
1	Глинтвейн – это...	
2	Какие безалкогольные напитки используются в качестве основного компонента при составлении рецептур смешанных напитков и коктейлей?	
3	Штрудель – это...	

ВАРИАНТ 3

№	Вопрос	Ответ
1	Пунш – это...	
2	Дайте определение смягчающе-сглаживающим компонентам.	
3	Граните – это...	

ВАРИАНТ 4

№	Вопрос	Ответ
1	Грог - это	
2	Какие среднеалкогольные напитки используются в качестве основного компонента при составлении рецептур смешанных напитков и коктейлей?	
3	Фило – это...	

Эталон ответов:

ВАРИАНТ 1

№	Вопрос	Ответ
1	Сбитень – это...	Старинный восточнославянский напиток из воды, мёда и пряностей, в число которых нередко входили лечебные травяные сборы. По технологии приготовления напитка сбитни бывают простые и заварные. Технология приготовления заварных сбитней более сложная, и процесс более

		длительный. Чтобы приготовить такие сбитни, производится сбразивание суслу состоящего из мёда и патоки, в течение двух недель с различными пряностями.
2	Что является основой построения смешанных напитков и коктейлей?	Смешанным называется напиток, состоящий из базы с добавлением смягчающе-сглаживающих и вкусо-ароматических компонентов и использованием в ряде случаев наполнителя. Коктейлем называется смешанный напиток, состоящий из базы, смягчающе-сглаживающих, вкусо-ароматических компонентов, приготовленный с использованием ароматических модификаторов и в некоторых случаях эмульгаторов
3	Семифредо – это...	Мороженое с различным наполнителем: орехами, фруктами, ягодами, шоколадом. В его состав входят сырые яйца и сливки большой жирности.

ВАРИАНТ 2

№	Вопрос	Ответ
1	Глинтвейн – это...	Горячий напиток из красного вина с сахаром и пряностями. Глинтвейн производят посредством нагревания (70~78 °С) вина вместе с сахаром и пряностями. Нагревание производится на среднем огне при периодическом помешивании, после чего нужно дать глинтвейну настояться под крышкой 40—50 минут, аромат специй раскрывается постепенно. Как правило, в глинтвейн добавляют корицу, гвоздику, лимонную корку, бадьян, мёд, имбирь. Могут быть использованы чёрный перец, душистый перец, лавровый лист, кардамон. Также могут быть добавлены яблоки, изюм, орехи.
2	Какие безалкогольные напитки используются в качестве основного компонента при составлении рецептур смешанных напитков и коктейлей?	Безалкогольные напитки делятся на молочные, фруктовые, шербеты, овощные, кофейные, чайные, пивные. Для приготовления молочных смешанных напитков используют натуральное, обезжиренное, сухое восстановленное молоко, кефир, простоквашу, сливки. Основными компонентами фруктовых смешанных напитков являются свежие фрукты, фруктовые соки, сиропы, морсы;
3	Штрудель – это...	Разновидность пирогов из тонкого теста в виде рулетов с начинками в немецкоязычных саранах.

ВАРИАНТ 3

№	Вопрос	Ответ
1	Пунш – это...	Напиток на основе фруктового сока, пряностей, меда, вина или рома. Ёмкость с сухим красным вином, в которое добавлены пряности (палочки корицы, гвоздика, апельсиновые корки — как в глинтвейне), нагревают и ставят сверху специальную решётку, вместо которой раньше использовались каминные щипцы. На решетку кладут нем. — сахарную голову (большой кусок сахара конической формы), которую поливают ромом

		(не меньше 54 % крепости) и поджигают. Сахар плавится, ром подливают до тех пор, пока весь сахар не стечёт в вино. Напиток продолжают подогревать, пока не выпьют полностью.
2	Дайте определение смягчающе-сглаживающим компонентам.	Смягчающе-сглаживающий компонент является ингредиентом, сглаживающим остроту базы. Его объем должен быть меньше объема базы, но, в отдельных случаях может быть равен, если компонент (или его сочетание) используется как база.
3	Граните – это...	Сицилийский десерт на основе фруктовых соков или пюре, рыхлой консистенцией мокрого снега.

ВАРИАНТ 4

№	Вопрос	Ответ
1	Грог – это...	Первоначально так называли разведённый водой ром. Готовят из любых крепкоалкогольных напитков, сиропа или ликёра, разбавляют горячей водой или крепким чаем.
2	Какие среднеалкогольные напитки используются в качестве основного компонента при составлении рецептов смешанных напитков и коктейлей?	К среднеалкогольным базам с содержанием сахара до 10% относятся крепленые вина, такие как портвейн, херес, мадера, марсала; ароматизированные вина (вермут), десертные вина - мускат, токай, кагор. В роли базы, эти напитки используются частично, в приготовлении некоторых групп смешанных напитков -флипов, коктейлей-аперитивов, хайболлов. К среднеалкогольным базам не содержащим сахар относятся сухие вина. Как база могут употребляться только в групповых напитках (крюшоны, пунши).
3	Фило – это...	Пресное, очень тоненькое, вытяжное тесто.

ВАРИАНТ 1

1. Какой десерт можно подавать как в холодном, так и горячем виде?

- а) бланманже;
- б) суфле;
- в) террин;
- г) парфе.

2. С чем можно подавать десертный салат

- а) с йогуртом;
- б) взбитыми сливками;
- в) сладкими сиропами и соусами;
- г) все выше перечисленное.

3. Сладкое желеванное блюдо, приготовленное в прямоугольной форме

- а) суфле;
- б) террин;
- в) самбук;
- г) мильфей.

4. Тирамису – это

- а) десерт европейской и американской кухни, приготовленный на основе сыра филадельфия;
- б) десерт, состоящий из слоев пресного теста, смазанный взбитыми сливками и джемом;

- в) железированный десерт из сливок, сахара и ванили;
- г) итальянский многослойный десерт, приготовленный на основе сыра маскарпоне.

5. Укажите замороженные десерты сложного ассортимента

- а) кассата;
- б) бомбе;
- в) граните;
- г) все выше перечисленное.

6. Какой десерт приготавливают, используя специальную факельную горелку

- а) самбук;
- б) клафути;
- в) крем-брюле
- г) флан.

7. Что относится к комбинированным холодным десертам сложного ассортимента

- а) веррины;
- б) тирамису;
- в) мильфей;
- г) все выше перечисленное.

8. Классическая форма для десерта бомбе

- а) круглая;
- б) квадратная ;
- в) колоколовидная;
- г) прямоугольная.

9. Температура подачи холодных десертов

- а) 10-14С;
- б) 18-20С;
- в) 65С;
- г) нет правильного ответа.

10. Как называется ледяной десерт, состоящий из дробленого льда разного цвета

- а) щербет;
- б). сорбет;
- в) граните;
- г) парфе.

11. Для каких десертов характерны требования: «Текстура должна быть устойчивой, нерасплывчатой, не должно быть отслоения жидкости»

- а) фруктово-ягодные композиции;
- б) железированные десерты;
- в) замороженные десерты;
- г) десертные салаты.

12. Что допустимо использовать для приготовления съедобной посуды

- а) шоколад;
- б) сушеные водоросли;
- в) овощи и фрукты;
- г) все выше перечисленное.

13. Для каких технологических приемов используют метод охлаждения

- а) для студнеобразования;
 - б) для раскатки слоеного теста;
 - в) для взбивания кремов;
 - г) все выше перечисленное.
14. Заморозка продукции (сырья, полуфабрикатов) до $-18\dots-25^{\circ}\text{C}$ в течение минимального времени
- а) интенсивное охлаждение;
 - б) заморозка ;
 - в) шоковая заморозка;
 - г) любое из выше перечисленного.
15. Какой желирующий продукт чувствителен к высокой температуре
- а) желатин;
 - б) агар;
 - в) агароид;
 - г) фулцеллан.
16. Как называется метод обработки продовольственного сырья давлением
- а) метод колерования;
 - б) метод засахаривания ;
 - в) метод глазирования ;
 - г) метод компрессии.
17. Укажите температуру, при которой происходит темперирование натурального шоколада
- а) $29-31^{\circ}\text{C}$;
 - б) $27-28^{\circ}\text{C}$;
 - в) $14-18^{\circ}\text{C}$;
 - г) $45-50^{\circ}\text{C}$.
18. Перечислите наименование холодных десертов , приготовленные методом тонкого измельчения (пакоджет)
- а). сорбет;
 - б) граните;
 - в) сливочное мороженое;
 - г) все выше перечисленное.
19. Как называется документ, подтверждающий проведение пробной отработки сложного десерта
- а) акт отработки нового изделия;
 - б) технико-технологическая карта;
 - в) технологическая карта;
 - г) бракеражный журнал.
20. Желированные десерты извлекаются из форм
- а) с помощью теплой воды;
 - б) путем встряхивания ;
 - в) с помощью толкателя ;
 - г) методом выдавливания.

ВАРИАНТ 2

1. В чем подают салаты сложного ассортимента
- а) в салатнике;
 - б) в креманке;

- в) в мелкой столовой тарелке;
- г) любое из выше перечисленного.

2. Террин приготавливают в форме:

- а) круглой;
- б) прямоугольной;
- в) фигурной;
- г) цилиндрической.

3. По какой схеме готовят десерт Панакоту

- а) сливки 10% -й жирности+ сахар+ ваниль –доводят до кипения—процеживают +желатин—разливают в формы –охлаждают;
- б) сливки 15% -й жирности+ сахар+ ваниль –доводят до кипения—процеживают +желатин—разливают в формы –охлаждают;
- в) сливки 35% -й жирности+ сахар+ ваниль –доводят до кипения—процеживают +желатин—разливают в формы –охлаждают;
- г) сливки 35% -й жирности+ ваниль –доводят до кипения+ сахарная пудра —процеживают +желатин—разливают в формы –охлаждают.

4. Что используют при формировании шоколадной розы:

- а) крахмал;
- б) муку;
- в) какао- порошок;
- г) сахарную пудру.

5. Для приготовления бланманже используют орехи:

- а) миндаль;
- б) кедровые орехи;
- в) арахис;
- г) грецкие.

6. Какой краситель разрешен для приготовления Желе многослойного (многоцветного)

- а) Е 120;
- б) Е 160;
- в) Е 102;
- г) все выше перечисленное.

7. Для приготовления самбука клубничного

- а) клубнику нарезают дольками;
- б) клубнику пюрируют;
- в) используют клубнику мелких размеров;
- г) клубнику нарезают кружочками.

8. Для приготовления, какого крема, используют 50г кофе на 150г кипятка

- а) ванильного;
- б) шоколадного;
- в) кофейного;
- г) все выше перечисленное.

9. Какой крем называется кондитерский

- а) крем патиссьер;
- б) крем миндальный;
- в) крем –карамель;
- г) крем-брюле.

10. Укажите замороженные десерты сложного ассортимента

- а) сорбет из киви;
- б) бомбе;

- в) парфе из белого шоколада;
 - г) все выше перечисленное.
11. Для какого десерта начинку выкладывают в форму веерным способом, посыпают сахаром, выпекают при 180С в течение 50-60 мин.
- а) пай яблочный;
 - б) чизкейк классический;
 - в) клафути;
 - г) шоколадная полента с фруктами и орехами.
12. Для приготовления, какого десерта в рецептуре предусмотрены бисквитные палочки, или печенье савоярди
- а) мильфей;
 - б) мусс малиновый на бисквите;
 - в) тирамису;
 - г) кейк-попсы.
13. Укажите, какие десерты подают в съедобной посуде
- а) муссы;
 - б) желе;
 - в) кремы;
 - г) все выше перечисленное.
14. Дегустационной подачей считается:
- а) подача на природных материалах;
 - б) подача «сетовая»;
 - в) подача композиционная;
 - г) подача в ледяной посуде.
15. Капельный способ декорирования – это
- а) декорирование тарелки с помощью трафарета;
 - б) декорирование тарелки сладкими соусами;
 - в) декорирование тарелки с помощью 3D –принтера;
 - г) все выше перечисленное.
16. Температура подачи холодных десертов
- а) 10-14С;
 - б) 18С;
 - в) 22-24С;
 - г) любое из выше перечисленного.
17. Хранят не более 18 час:
- а) желе;
 - б) муссы;
 - в) кремы желированные;
 - г) все выше перечисленное.
18. По вкусу «стаканы-желе» похожи на
- а) мармелад;
 - б) карамель;
 - в) вафельное тесто;
 - г) нет правильного ответа.
19. Укажите массу шариков для кейк-попсов:
- а) 40г;
 - б) 80г;
 - в) 100г;
 - г) 10г.
20. Что можно использовать для фиксации пенистого состояния мусса?
- а) яичные белки;

- б) желирующие вещества;
- в) манную крупу;
- г) все выше перечисленное.

ВАРИАНТ 3

1. Какова температура подачи сложных горячих десертов?
 - а) 25-35С;
 - б) 45С;
 - в) 50-75С;
 - г) 30-40С.
2. Какой способ тепловой обработки применяют для приготовления жареных(обжаренных) десертов:
 - а) основной;
 - б) во фритюре;
 - в) на гриле;
 - г) все выше перечисленное.
3. Что используют для приготовления оболочки десерта «Жареное мороженое»?
 - а) кукурузные хлопья;
 - б) кокосовую стружку;
 - в) кунжут;
 - г) все выше перечисленное.
4. Как называется тесто для приготовления десертов во фритюре?
 - а) фило;
 - б) сахарное;
 - в) тюлипиное;
 - г) кляр.
5. Пудинг —это...
 - а) горячий шоколадный кекс с твердой оболочкой и жидким шоколадом внутри;
 - б) воздушный десерт с характерным вкусом сыра;
 - в) десерт из яиц, сахара, молока и муки;
 - г) сложный горячий десерт, состоящий из слоев манной каши.
6. Классический овощной кекс подразумевает за собой:
 - а) фондан;
 - б) кекс морковный с глазурию;
 - в) пудинг;
 - г) суфле горячее.
7. Какой горячий десерт карамелизуют при помощи газовой факельной горелки?
 - а) воздушный пирог;
 - б) фондан;
 - в) каша гурьевская;
 - г) суфле сырное.
8. Десерты фондю в переводе означают:
 - а) пылать;
 - б) пламенеть;
 - в) расплавленный;
 - г) все выше перечисленное.
9. Что можно использовать на конечном этапе приготовления методом фламбирования?
 - а) бренди;
 - б) ром;

в) ликер;

г) все выше перечисленное.

10. Какой шоколад используют для приготовления десертов фондю?

а) с низкой температурой плавления (35С);

б) с высокой температурой плавления;

в) с низким содержанием какао-масла;

г) любой шоколад.

11. Какие способы относятся к современным направлениям в приготовлении горячих десертов

а) су-вид;

б) приготовление в вакууме;

в) в термомиксере;

г) все выше перечисленное.

12. Способ механической обработки продуктов, заключающийся в разделении его на 2 фракции

а) протираание;

б) прессование;

в) формование;

г) дозирование.

13. Припускание –это...

а) кратковременное воздействие на продукты кипящей воды или пара;

б) варка в небольшом количестве жидкости или в собственном соку;

в) варка на решетке;

г) метод варки, при котором отсутствует контакт посуды.

14. Какие продукты растапливают термомиксеры?

а) масло;

б) шоколад;

в) карамель;

г) все выше перечисленное

15. Какой метод используют для приготовления горячих соусов

а) метод эспумизации;

б) метод эмульсификации;

в) метод сублимации;

г) метод приготовления су-вид.

16. Метод приготовления продуктов воде без кипения при 90-95С

а) поширование;

б) пакоджет;

в) термомиксинг;

г) фламбирование.

17. Укажите ассортимент вареных десертов в различных жидкостях и на пару:

а) Груши в красном вине;

б) Ревень в клубничном соусе с маскарпоне (су-вид);

в) «Снежки» в горячем молочном соусе;

г) все выше перечисленного.

18. Какие горячие десерты хранят не более 48 час. При 4-2С а при подаче их термостатируют:

- а) пудинг
- б) снежки из шоколада
- в) кекс морковный
- г) все выше перечисленное.

19. Какие заготовки хранят в течение 10суток при -18С

- а) для фондю
- б) для фламбе
- в) для жареного мороженого
- г) Все выше перечисленное.

20. Какую крупу используют для приготовления «Гурьевской каши»?

- а) гречневую
- б) рисовую
- в) пшено
- г) манную.

ВАРИАНТ 4

1. Шарлотка яблочная готовится с использованием...

- а) бисквитного теста;
- б) пшеничного хлеба;
- в) слоеного теста.

2. Для приготовления яблок в тесте печеных готовят тесто...

- а) слоеное пресное;
- б) жидкое сдобное;
- в) бисквитное;

3. Чем прослаивают «Гурьевскую кашу» ?

- а) орехами;
- б) пенками;
- в) фруктами.

4. Какой продукт получают в результате сваренных с добавлением сахара, целых или резанных на дольки плодов, ягод

- а) Варенье;
- б) Повидло;
- в) Джем.

5. Какой ингредиент можно использовать вместо корицы при приготовлении шарлотки с яблоками ?

- а) перец черный молотый;
- б) шафран;
- в) имбирь;
- г) лавровый лист.

6. Какие из этих блюд относят к горячим сладким блюдам?

- а) омлет с ягодами;
- б) котлеты перловые;
- в) каша гурьевская.

7. К сложным горячим десертам относятся:

- а) суфле;
 - б) муссы;
 - в) фраппе.
8. Оборудование, используемое для приготовления чизкейков:
- а) электрические плиты;
 - б) кондитерская печь;
 - в) фондюшница;
 - г) пароконвектомат.
9. Карамелизуют сахар с апельсиновым соком для блинчиков:
- а) Парижские ;
 - б) Итальянские;
 - в) Сюзет;
 - г) Австрийские.
10. Для десерта крем-карамель яично-молочную смесь варят способом:
- а) Бен Мари;
 - б) Бер бланк;
 - в) Бер нузет;
 - г) Бер нуар.
11. Начинки используемые для приготовления флана:
- а) крем заварной;
 - б) яблоки;
 - в) ягоды;
 - г) цитрусовые;
12. Фланы готовят из полуфабриката:
- а) песочного;
 - б) бисквитного;
 - в) заварного;
 - г) слоеного.
13. С использованием какого теста готовится яблочная шарлотка?
- а) слоёного;
 - б) пшеничного;
 - в) бисквитного;
 - г) заварного.
14. Для десерта «Крем – карамель» вначале готовят:
- а) карамель;
 - б) крем;
 - в) соус;
 - г) нет значения.
15. При какой температуре запекают мороженое «Сюрприз»?
- а) 190-220;
 - б) 180-200;
 - в) 240-250.
16. Для каких изделий допустимо "засахаривание":
- а) для мёда;
 - б) варенья;
 - в) конфитюра.
17. Какой шоколад не содержит теобромин:

- а) обыкновенный;
- б) десертный;
- в) белый.

18. Температура, при которой делают украшения из карамели:

- а) 100 град.
- б) 70 град.
- в) 20 град;

19. Синерезис-это:

- а) старение крахмальных студней;
- б) разжижение при нагревании;
- в) застывание студней?

20. Нугатин-это:

- а) карамель с добавлением орехов;
- б) атласная карамель;
- в) пластичная карамель.

Эталоны ответов:

№ вопроса	Ответ	№ вопроса	Ответ	№ вопроса	Ответ	№ вопроса	Ответ
ВАРИАНТ 1		ВАРИАНТ 2		ВАРИАНТ 3		ВАРИАНТ 4	
1	б	1	г	1	в	1	а
2	г	2	б	2	г	2	а
3	б	3	в	3	г	3	б
4	г	4	в	4	г	4	а
5	г	5	а	5	в	5	а
6	в	6	г	6	б	6	в
7	г	7	б	7	в	7	а
8	в	8	в	8	в	8	б
9	а	9	а	9	г	9	в
10	в	10	г	10	а	10	а
11	б	11	а	11	г	11	а
12	г	12	в	12	б	12	а
13	г	13	г	13	б	13	в
14	в	14	б	14	г	14	а
15	а	15	б	15	а	15	б
16	г	16	а	16	а	16	а
17	а	17	г	17	г	17	в
18	г	18	а	18	г	18	б
19	а	19	а	19	в	19	а
20	а	20	г	20	г	20	а

Критерии оценки:

Оценка индивидуальных образовательных достижений производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

1 правильный ответ – соответствует 1 баллу	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
17 ÷ 20	5	отлично
12 ÷ 16	4	хорошо
7 ÷ 11	3	удовлетворительно

менее 7	2	неудовлетворительно
---------	---	---------------------

3.2 Фонд оценочных средств для рубежного контроля по итогам первого семестра
Рубежный контроль проводится во время аудиторных занятий по ПМ 04. Организация и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в соответствии с учебным планом и рабочей программы ПМ 04. Организация и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ВАРИАНТ 1

1. К горячим сладким блюдам относятся:
 - а) гренки с плодами, шарлотка с яблоками, пудинг сухарный, мусс;
 - б) пудинг рисовый, яблоки в тесте, каша Гурьевска;
 - в) суфле, блинчики с вареньем, пудинг рисовый, крем ванильный из сметаны;
 - г) пудинг манный, яблоки в тесте, самбук, желе.

2. Какие сладкие блюда не относятся к железированным?
 - а) кисель;
 - б) желе;
 - в) яблоки в тесте;
 - г) мусс;
 - д) крем;
 - е) самбук.

3. Какой компот настаивают 10- 12 часов?
 - а) из свежих ягод;
 - б) из свежих фруктов;
 - в) из сухофруктов;
 - г) из консервированных плодов.

4. Чем посыпают поверхность киселей, чтобы не образовывалась на поверхности пленка?
 - а) сахарным песком;
 - б) крахмалом;
 - в) желатином;
 - г) мукой.

5. В какой воде замачивают желатин?
 - а) в кипятке;
 - б) в горячей;
 - в) в теплой;
 - г) в холодной.

6. Какие напитки относят к холодным?
 - а) холодный чай;
 - б) кофе;
 - в) какао;

г) шоколад.

7. В чем заключается особенность подачи кофе гляссе?

- а) при отпуске кладут взбитые сливки;
- б) при подаче в стакан кладут пенку, снятую с молока;
- в) охлаждают и в бокал кладут шарики мороженого;
- г) охлаждают и в бокал кладут пищевой лед.

8. Какие продукты используют для приготовления пудинга сухарного?

- а) сухари, сливки, цукаты, сахар, сливочное масло;
- б) сухари, молоко, яйца, изюм, сахар, масло сливочное;
- в) яйца, орехи, масло сливочное, черствый батон, сметана;
- г) белки яиц, творог, сухари, сухарная пудра, масло сливочное.

9. Технологический процесс приготовления компотов, состоит из следующих операций:

- а) подготовка ягод, их варка в сиропе, протираание и процеживание;
- б) сортировка, промывание фруктов и ягод, их варка, протираание и соединение с сиропом;
- в) подготовка фруктов и ягод, соединение с фруктовым отваром и охлаждение;
- г) подготовка фруктов, ягод, варка сиропа и их соединение.

10. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?

- а) крупный,
- б) средний,
- в) мелкий,
- г) целые зерна.

11. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?

- а) айву, яблоки, груши;
- б) малину, землянику, мандарины;
- в) сливы, абрикосы, вишню.
- г) малину, сливы, айву.

12. Из какой крупы готовят Гурьевску кашу?

- а) рисовой;
- б) овсяной;
- в) манной;
- г) перловой.

13. Какое количество заварки полагается на 200мл чая?

- а) 10мл заварки;
- б) 60мл заварки;
- в) 50мл заварки;
- г) 100 мл заварки.

14. По перечню продуктов определите название блюда (желатин, абрикосовое пюре, сахар, белки яиц, лимонная кислота, абрикосовый соус, вода).

- а) крем абрикосовый;
- б) мусс абрикосовый.
- в) желе абрикосовое;
- г) самбук абрикосовый

15. Сколько крахмала берут для приготовления 1 кг густого киселя?

- а) 20-24г картофельного крахмала;
 - б) 35-50г картофельного крахмала;
 - в) 60-80г картофельного крахмала;
 - г) 100-200 г. картофельного крахмала.
16. Для сохранения, какого витамина вводят в кисели сырой ягодный сок?
- а) А;
 - б) С;
 - в) В;
 - г) Е.
17. Определите соотношение продукта и жира для жарки яблок во фритюре:
- а)1:1;
 - б)1:4;
 - в)1:2;
 - г)1:3.
18. Как подготавливают крахмал для приготовления киселя молочного?
- а) крахмал разводят в холодном молоке;
 - б) крахмал разводят в горячем молоке;
 - в) крахмал разводят в кипятке;
 - г) все ответы верные.
19. Как подают яблоки в тесте?
- а) с мороженым;
 - б) со сметаной;
 - в) со сливочным маслом;
 - г) яблоки посыпают сахарной пудрой.
20. Укажите температуру подачи холодных десертов
- а) 4-6 °С;
 - б) 10-14 °С;
 - в) 16-18 °С;
 - г) любое из вышеперечисленного.

ВАРИАНТ 2

1. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?
- а) красящие;
 - б) дубильные;
 - в) алкалоид кофеин;
 - г) пиперин.
2. Температура подачи горячих напитков:
- а) 45°С
 - б) 55°С;
 - в) 60°С;
 - г) 75 °С.
3. Какой жирности используют сливки для приготовления кремов?
- а) 20% жирности;
 - б) 30% жирности;
 - в) 35% жирности;
 - г) 10% жирности.
4. Как подразделяются кисели по консистенции?
- а) густые, полугустые, жидкие;
 - б) жидкие, густые, полужидкие;
 - в) густые, средней густоты, полужидкие;
 - г) жидкие, полугустые, нормальной консистенции.
5. Кисель доводят до кипения и проваривают не более:

- а) 1-2 мин.;
 - б) 5-6 мин;
 - в) 10 мин;
 - г) 8 мин.
6. Как называют сладкие блюда?
- а) сахаросодержащими;
 - б) десертными;
 - в) углеводными;
 - г) фруктово-ягодными.
7. Исключите блюда относящиеся к горячим сладким:
- а) гренки с плодами и ягодами;
 - б) яблоки жаренные в тесте;
 - в) пудинг рисовый;
 - г) самбук.
8. Какой кофе подают со взбитыми сливками?
- а) кофе на молоке;
 - б) кофе по венски;
 - в) кофе по-восточному;
 - г) кофе черный.
9. В какой посуде нельзя заваривать чай?
- а) в металлической;
 - б) в фарфоровой;
 - в) в фаянсовой;
 - г) в керамической.
10. Какой напиток содержит мед?
- а) клюквенный;
 - б) Петровский;
 - в) лимонный;
 - г) чай холодный.
11. Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней консистенции?
- а) 10...20 г;
 - б) 30...40 г;
 - в) 60...80 г.
12. Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась?
- а) перекипел;
 - б) добавили много сока;
 - в) медленно охлаждали.
13. Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?
- а) все сразу и варят в течение 20...30 мин;
 - б) последовательно, учитывая продолжительность варки;
 - в) закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.
14. Каковы масса и температура отпуска киселей?
- а) 180 г, $t \sim 20^\circ\text{C}$;
 - б) 200 г, $t \sim 15^\circ\text{C}$;
 - в) 250 г, $t = 8^\circ\text{C}$.
15. Почему у киселя из ягод слабый выраженный вкус?
- а) перекипел;
 - б) нарушили рецептуру;
 - в) кипятили сок.

16. Чем можно ароматизировать молочный кисель?
- корицей;
 - ванилином;
 - майораном.
17. Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части протертых фруктов?
- переварить;
 - взбить;
 - протереть.
18. Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?
- смазать маслом;
 - сильно нагреть;
 - смочить водой, посыпать сахаром.
19. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?
- добавить сок в конце варки;
 - быстро охладить;
 - посыпать поверхность киселя сахаром.
20. Какая из перечисленных групп веществ обуславливает высокую пищевую ценность кофе?
- белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.;
 - белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
 - белки, жиры, минеральные вещества.

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответ	№ вопроса	Ответ
1 вариант		2 вариант	
1	б	1	г
2	в	2	г
3	в	3	в
4	а	4	в
5	г	5	а
6	а	6	б
7	в	7	г
8	б	8	б
9	г	9	а
10	а	10	в
11	б	11	б
12	в	12	б
13	в	13	б
14	г	14	б
15	в	15	в
16	б	16	б
17	б	17	в
18	а	18	в
19	г	19	а
20	б	20	б

Критерии оценки:

Оценка индивидуальных образовательных достижений производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

1 правильный ответ –	Качественная оценка индивидуальных
-----------------------------	---

соответствует 1 баллу	образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
17 ÷ 20	5	отлично
12 ÷ 16	4	хорошо
7 ÷ 11	3	удовлетворительно
менее 7	2	неудовлетворительно

3.3 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации (экзамен по модулю)

На выполнение экзаменационной работы по ПМ дается 12 академических часов по МДК выделяется 2 часа входящих в общее количество часов рабочей программы.

Тестовая работа

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 20 вопросов

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

ВАРИАНТ 1

1. Укажите в приведенной далее таблице последовательность приготовления компота из яблок:

1	Яблоки промывают
2	Яблоки кладут в кипящий сироп, варят в течение 5... 7 мин.
3	Охлаждают
4	Яблоки нарезают дольками
5	В кипящую воду вводят сахар и лимонную кислоту
6	Подготовленные яблоки кладут в подкисленную воду, чтобы они не потемнели

Ответ: _____.

2. Вставьте пропущенные слова:

Желирующим веществом в киселях фруктовых является _____
крахмал, в киселях молочных _____ крахмал.

3. Страна происхождения десерта «Тирамису»:

- а) Испания
- б) Италия
- в) Франция

4. Ответьте на вопрос:

Температура подачи холодных сладких блюд является: _____ °С.

5. Бланманже это:-

- а) Желе из сливок, молока;
- б) Кисель из фруктов;
- в) Арахисовая халва;
- г) Молочное мороженое

6. Норма подачи самбуков:

- а) 100-150 г;
- б) 200 г;
- в) 75 г.

7. Как классифицируют кисели?

- а) жидкие (полужидкие);
- б) средней густоты;
- в) густые;
- г) все ответы верны.

8. Какое вещество не относится к желирующим?

- а) Пектин;
- б) Крахмал;
- в) мука;
- г) желатин.

9. Ответьте на вопрос:

Суфле принято подавать в _____.

10. Ответьте на вопрос:

Прибор для проверки яиц на качество - это _____.

11. В состав какого десерта входят данные продукты: молоко, манная крупа, сухофрукты, ванилин:

- а) Мусс;
- б) Самбук;
- в) Каша гурьевская;
- г) Пудинг ванильный.

12. Посуда для приготовления фондю:

- а) Какелон;
- б) Вок;
- в) Кастрюля.

13. По предложенному набору операций укажите название блюда:

Шарики мякоти дыни и арбуза соединяют с клубникой, раскладывают в прозрачные порционные салатники, поливают соком лимона или апельсина, украшают листиками мяты.

Ответ: _____.

14. Посуда для отпуска сладких горячих блюд:

- а) стаканы
- б) фарфоровые тарелки
- в) блюда.

15. Фламбирование – это:

- а) Приготовление пищи в условиях естественного огня;
- б) Кратковременная обработка продукта паром (кипятком);
- в) Способ составления фруктовой композиции.

16. Установите соотношения (цифра соответствует букве):

Блюда по температуре подачи	Наименование блюд
а) Холодные сладкие блюда	1. Самбук 2. Каша Гурьевска
б) Горячие сладкие блюда	3. Кисель из концентратов 4. Пудинг рисовый

	5. Шарлотка с яблоками 6. Компот из свежих ягод
--	--

- а) _____;
б) _____.

17. Какие из данных десертов относятся к холодным?

- а) Суфле ванильное, самбук абрикосовый, желе лимонное
б) Парфе, сорбе, крем
в) Крем, террин, бананы-фондю

18. Десерт, состоящий из фруктовой массы и сахара, обычно с добавлением яичных белков – это _____.

19. Какое количество чая сухого листового идет на 1 порцию горячего напитка?

- а) 1 г
б) 2 г
в) 3 г

20. Джелато — это _____

_____.

ВАРИАНТ 2

1. Укажите в приведенной далее таблице последовательность технологического процесса приготовления киселя из ягод.

1	Ягоды перебирают, промывают кипяченой водой, разминают деревянным пестиком
2	Мезгу заливают горячей водой (1:6) и проваривают 10... 15 мин
3	Отжимают сок и ставят в холодильник
4	Картофельный крахмал разводят охлажденной кипяченой водой
5	Полученный отвар процеживают, вводят в него сахар, растворяют и доводят до кипения
6	Кисель слегка охлаждают и разливают в стаканы
7	Кисель снимают с огня и, помешивая, вливают сок
8	Подготовленный крахмал вливают одним приемом в кипящий сироп при энергичном помешивании
9	Поверхность киселя посыпают сахаром, затем охлаждают до температуры 10-14 °С
10	Кисель доводят до кипения, проваривая не более 2 мин, так как более длительное кипячение разжижает кисель, снимают с огня
11	Отпускают в стаканах или креманках по 200 г

Ответ: _____.

2. Вставьте пропущенные слова:

По температуре подачи сладкие блюда делятся на _____ и _____.

3. Формы для шарлотки смазывают:

- а) сиропом;
б) водой;
в) маслом.

4. Ответьте на вопрос:

Температура подачи горячих напитков является: _____ °С.

5. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?

- а) для улучшения вкуса;
- б) для получения однородной массы;
- в) для улучшения цвета.

6. Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском?

- а) 5-8 мин;
- б) 8-10 мин;
- в) 10-20 мин.

7. Дайте определение:

Желатин – это продукт полученный

8. Для приготовления сладких блюд используют:

- а) свежие фрукты;
- б) витамины;
- в) соки.

9. Ответьте на вопрос:

Для улучшения вкуса в компот добавляю _____.

10. Ответьте на вопрос:

Агароподобное вещество, получаемое из черноморских водорослей рода *Phyllophora*, растворимый в воде при 60°C применяется вместо агара - это _____.

11. Кукурузный крахмал используют для приготовления желе:

- а) яблочного;
- б) молочного;
- в) абрикосового.

12. Для приготовления компотов яблоки и груши нарезают:

- а) дольками;
- б) ломтиками;
- в) брусочками.

13. По предложенному набору операций укажите название блюда:

Яблоки промывают, удаляют середину, нарезают на части и варят. Отвар процеживают. Яблоки протирают, соединяют с отваром, сахаром, лимонной кислотой. Доводят до кипения. Вводят помешивая манную крупу и варят. Охлаждают до 30°C, взбивают. Разливают в формы, вазочки или креманки.

Ответ: _____.

14. Норма закладки крахмала в кисели средней густоты на 1 л жидкости составляет:

- а) 30 г;
- б) 80 г;
- в) 45 г.

15. Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?

- а) теряют аромат;
- б) поглощают посторонние запахи;
- в) разрушаются вкусовые вещества.

16. Установите соотношения (цифра соответствует букве):

Блюда	Наименование
а) Холодные сладкие блюда	1. Самбук
б) Горячие сладкие блюда	2. Каша Гурьевска
	3. Кисель из концентратов
	4. Пудинг рисовый
	5. Шарлотка с яблоками
	6. Компот из свежих ягод

а) _____;

б) _____.

17. Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части непротертых фруктов?

- а) переварить;
- б) взбить;
- в) протереть.

18. Сливки какой жирности используют для приготовления кремов?

Ответ: _____%.

19. Напиток, состоящий из фруктового сока, фруктов и шампанского это:

- а) Гляссе;
- б) Смужи;
- в) Глинтвейн;
- г) Крюшон.

20. Панна котта — это _____

Эталон ответов:

№ вопроса	Ответ	№ вопроса	Ответ
1 вариант		2 вариант	
1	1,4,3,2,5,7,6	1	1,3,2,5,4,8,10,7,9,6,11
2	картофельный, кукурузный	2	холодные, горячие
3	б	3	в
4	10-14 °С	4	не ниже 75 °С
5	а	5	б
6	а	6	а
7	г	7	это продукт, полученный из костей, хрящей и шкур животных.
8	в	8	а,в
9	порционной сковороде	9	лимонную кислоту
10	овоскоп	10	агароид
11	в	11	б
12	а	12	а
13	салат из дыни	13	мусс яблочный

14	б,в	14	в
15	а	15	а,б
16	а) 1,3,6 б) 2,4,5	16	а) 1,3 б) 2,4,5,6
17	б	17	в
18	самбук	18	не менее 35 %
19	а	19	г
20	- это итальянский замороженный десерт из свежего коровьего молока и сахара, с добавлением ягод, орехов, шоколада и свежих фруктов.	20	- это итальянский холодный десерт из сливок с желатином.

Критерии оценки:

Оценка индивидуальных образовательных достижений производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

1 правильный ответ – соответствует 1 баллу	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
17 ÷ 20	5	отлично
12 ÷ 16	4	хорошо
7 ÷ 11	3	удовлетворительно
менее 7	2	неудовлетворительно

4.Список литературы

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
12. Васюкова, А. Т., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва : КноРус, 2023. — 182 с. — ISBN 978-5-406-11577-0. — URL: <https://book.ru/book/949430>. — Текст : электронный.
13. Данильченко, С. А., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / С. А. Данильченко, О. Е. Саенко. — Москва : КноРус, 2023. — 215 с. — ISBN 978-5-406-11804-7. — URL: <https://book.ru/book/949670> — Текст : электронный.
14. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практикум + eПриложение : учебно-практическое пособие / А. Т. Васюкова, Т. С. Жилина. — Москва : КноРус, 2024. — 325 с. — ISBN 978-5-406-12154-2. — URL: <https://book.ru/book/950545>. — Текст : электронный.
15. Васюкова, А. Т., Организация хранения и контроль запасов и сырья для специальности Поварское и кондитерское дело : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2023. — 246 с. — ISBN 978-5-406-11709-5. — URL: <https://book.ru/book/949524>— Текст : электронный.
16. Любецкая, Т. Р., Организация и технология обслуживания в барах, буфетах : учебник / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. — Москва : КноРус, 2023. — 246 с. —

- ISBN 978-5-406-11504-6. — URL: <https://book.ru/book/949606>. — Текст : электронный.
17. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий + eПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2022. — 247 с. — ISBN 978-5-406-09551-5. — URL: <https://book.ru/book/943619>— Текст : электронный.
 18. Костюкова, Е. И., Основы калькуляции и учета (для профессии Повар-кондитер) : учебное пособие / Е. И. Костюкова, О. В. Ельчанинова. — Москва : КноРус, 2023. — 176 с. — ISBN 978-5-406-11190-1. — URL: <https://book.ru/book/948693>. — Текст : электронный.
 19. Саполгина, Л. А., Основы калькуляции и учета (для профессии Повар-кондитер) : учебное пособие / Л. А. Саполгина. — Москва : КноРус, 2022. — 236 с. — ISBN 978-5-406-09828-8. — URL: <https://book.ru/book/943868>— Текст : электронный.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.3. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
№ ОК	Наименование ОК
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, применять стандарты антикоррупционного поведения
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	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт:	<p>разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
Уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное</p>

	<p>использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p>
Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила разработки рецептур, составления заявок на продукты</p>

1.2 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – **362**

в том числе в форме практической подготовки – 124

Из них на освоение МДК – 170

в том числе самостоятельная работа – 10

практики, в том числе учебная – 72

производственная – 108

Промежуточная аттестация – 12.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Структура профессионального модуля

ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Коды профессиональных, общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	всего, час	в т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, акад. час.							Практики	
				Обучение по МДК								
				Всего	в том числе						Учебная	Производственная
					Теоретическое	Лаб. Практи.	Курсов. работа	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОК 01-07, 09-11 ПК 5.1.- 5.5	Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	68	50	66	14	50	0	2	2	0		
ОК 01-07, 09-11 ПК 5.1, 5.6	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	102	74	94	18	74	0	8	2	0		
ОК 01-07, 09-11 ПК 5.1-5.7	Учебная практика	72									72	
ОК 01-07, 09-11 ПК 5.1-5.7	Производственная практика	108										108
	Экзамен по модулю	12		12						12		
	Всего	362		172	32	124	0	10	4	12	72	108

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа, курсовая работа	Объем, акад. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел ПМ.05 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		68/50(2)	
6 семестр			
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	Содержание учебного материала		
	1 Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	2	ОК 01-07, 09-11 ПК 5.1.-5.5
	2 Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства	2	
	Практические занятия		
	3 ПЗ 1. Принципы формирования ассортимента мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации.	2	
	4 ПЗ 2. Принципы формирования ассортимента хлебобулочных изделий в организациях различного типа, направлений специализации.	2	
	5 ПЗ 3. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий	2	
	6 ПЗ 4. Технологическая документация, порядок ее разработки.	2	
	7 ПЗ 5. Правила адаптации, разработки авторских рецептур хлебобулочных изделий сложного ассортимента.	2	
8 ПЗ 6. Правила адаптации, разработки авторских рецептур мучных кондитерских	2		

		изделий сложного ассортимента.		
	9	ПЗ 7. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования.	2	
	10	ПЗ 8. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	2	
	11	ПЗ 9. Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.	2	
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		Содержание учебного материала		ОК 01-07, 09-11 ПК 5.1.-5.5
	12	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий.	2	
	13	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий.	2	
		Практические занятия		
	14	ПЗ 10. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика.	2	
	15	ПЗ 11. Профессиональный словарь кондитера	2	
	16	ПЗ 12. Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных изделий.	2	
	17	ПЗ 13. Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества мучных кондитерских изделий.	2	
	18	ПЗ 14. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования.	2	
	19	ПЗ 15. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического производственного инвентаря.	2	
	20	ПЗ 16. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологических инструментов.	2	
21	ПЗ 17. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации кухонной посуды.	2		
Тема 1.3. Организация и		Содержание учебного материала		ОК 01-07, 09-11 ПК 5.1.-5.5
	22	Организация и техническое оснащение работ на различных участках	2	

техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		кондитерского цеха.		
		Практические занятия		
	23	ПЗ 18. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
	24	ПЗ 19. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.	2	
	25	ПЗ 20. Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе.	2	
	26	ПЗ 21. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий.	2	
	27	ПЗ 22. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	2	
Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе		Содержание учебного материала		ОК 01-07, 09-11 ПК 5.1.-5.5
	28	Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.	2	
	29	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	2	
		Практические занятия		
	30	ПЗ 24. Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования	2	

	32	ПЗ 25. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2	
		Тематика самостоятельной работы при изучении раздела 1 ПМ05 МДК 01.05		
		Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления разнообразного ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	ОК 01-07, 09-11 ПК 5.1.-5.5
		Консультации		
		Совершенствование ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	ОК 01-07, 09-11 ПК 5.1.-5.5
		Дифференцированный зачет		
Раздел модуля ПМ. 05 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				
МДК 05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			102/7 4 (8)	
4 семестр				
Тема 2.1 Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		Содержание учебного материала		
	33	Сиропа: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	ОК 01-07, 09-11 ПК 5.1, 5.6
	34	Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	35	Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели.		
		Практические занятия		
	36	ПЗ 29. Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	37	ПЗ 30. Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	

	38	ПЗ 31. Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	39	ПЗ 32. Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	43	ПЗ 33. Использование мастики при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	44	ПЗ 34. Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	45	ПЗ 35. Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	46	ПЗ 36. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов	2	
	47	ПЗ 37. Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	2	
<p align="center">Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба</p>		Содержание учебного материала		<p align="center">ОК 01-07, 09-11 ПК 5.1, 5.6</p>
	48	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2	
	49	Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста.	2	
		Практические занятия	2	
	50	ПЗ 38. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения	2	
	51	ПЗ 39. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2	
	52	ПЗ 40. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки.	2	
	53	ПЗ 41. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2	
	54	ПЗ 42. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2	
55	ПЗ 43. Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных	2		

		изделий и праздничного хлеба.		
	56	ПЗ 44. Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2	
	57	ПЗ 45. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	2	
	58	ПЗ 46. Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых.	2	
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		Содержание учебного материала		ОК 01-07, 09-11 ПК 5.1, 5.6
	59	Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий.	2	
	60	Использование сухих смесей промышленного производства.	2	
		Практические занятия		
	61	ПЗ 47. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста.	2	
	62	ПЗ 48. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного, бисквита«Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий.	2	
	63	ПЗ 49. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	2	
	64	ПЗ 50. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.	2	
	65	ПЗ 51. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.	2	
	66	ПЗ 52. Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения.	2	
	67	ПЗ 53. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий.	2	
	68	ПЗ 54. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	2	
	69	ПЗ 55. Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых.	2	
Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации пирожных и		Содержание учебного материала		ОК 01-07, 09-11 ПК 5.1, 5.6
	70	Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных.	2	
	71	Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.	2	

тортов сложного ассортимента		Практические занятия		
	72	ПЗ 56. Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности.	2	
	73	ПЗ 57. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов.	2	
	74	ПЗ 58. Техники и варианты оформления.	2	
	75	ПЗ 59. Оценка качества. Условия и сроки хранения.	2	
	76	ПЗ 60. Способы подачи праздничных тортов, пирожных.	2	
	77	ПЗ 61. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	2	
	78	ПЗ 62. Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых.	2	
		Тематика самостоятельной работы при изучении раздела МДК02.05	6	
		Правила оформления и отпуска пирожных и тортов.	2	
		Разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	ОК 01-07, 09-11 ПК 5.1, 5.6
		Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.	2	
		Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.	2	
		Консультации		
		Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил	2	ОК 01-07, 09-11 ПК 5.1, 5.6
		Дифференцированный зачет		
Учебная практика Виды работ			72	
	1	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	6	ОК 01-07, 09-11 ПК 5.1.-5.5
	2	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для	6	ОК 01-07, 09-11

		приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		ПК 5.1.-5.5
	3	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	6	ОК 01-07, 09-11 ПК 5.1.-5.5
	4	Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	6	ОК 01-07, 09-11 ПК 5.1.-5.5
	5	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.	6	ОК 01-07, 09-11 ПК 5.1.-5.5
	6	Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	6	ОК 01-07, 09-11 ПК 5.1.-5.5
	7	Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	6	ОК 01-07, 09-11 ПК 5.1.-5.5
	8	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	6	ОК 01-07, 09-11 ПК 5.1.-5.5
	9	Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.	6	ОК 01-07, 09-11 ПК 5.1.-5.5
	10	Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.	6	ОК 01-07, 09-11 ПК 5.1.-5.5
	11	Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6	ОК 01-07, 09-11 ОК 01-07, 09-11 ПК 5.1.-5.5
	12	Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6	ОК 01-07, 09-11 ПК 5.1.-5.5
Производственная			108	

практика Виды работ	1	Характеристика ПОП. Инструктаж по технике безопасности. Рабочее место.		ОК 01-07, 09-11 ПК 5.1.-5.5
	2	Организация процесса приготовления горячих десертов.	6	ОК 01-07, 09-11 ПК 5.1.-5.5
	3	Разработка ассортимента горячих десертов.	6	ОК 01-07, 09-11 ПК 5.1.-5.5
	4	Сервировка и подача горячих десертов	6	ОК 01-07, 09-11 ПК 5.1, 5.6
	5	Температурный, санитарный режим приготовления и подача горячих десертов.	6	ОК 01-07, 09-11 ПК 5.1.-5.5
	6	Организация процесса приготовления холодных десертов.	6	ОК 01-07, 09-11 ПК 5.1.-5.5
	7	Оборудования и инвентарь при приготовление, оформление и отделки холодных десертов.	6	ОК 01-07, 09-11 ПК 5.1.-5.5
	8	Разработка ассортимента холодных десертов.	6	ОК 01-07, 09-11 ПК 5.1.-5.5
	9	Сервировка и подача холодных десертов.	6	ОК 01-07, 09-11 ПК 5.1.-5.5
	10	Оформление и декорирование холодных и горячих десертов.	6	ОК 01-07, 09-11 ПК 5.1.-5.5
	11	Использование начинок, соусов и глазури для отделки горячих десертов.	6	ОК 01-07, 09-11 ПК 5.1.-5.5
	12	Использование начинок, соусов и глазури для отделки холодных десертов.	6	ОК 01-07, 09-11 ПК 5.1.-5.5
	13	Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов	6	ОК 01-07, 09-11 ПК 5.1.-5.5
	14	Подбор вариантов оформления сложных холодных и горячих десертов	6	ОК 01-07, 09-11 ПК 5.1.-5.5
	15	Работа с нормативной документацией	6	ОК 01-07, 09-11 ПК 5.1.-5.5
	16	Разработка новых видов продукции и технологических режимов	6	ОК 01-07, 09-11 ПК 5.1.-5.5
	17	Современные требования к приготовлению сложных холодных и горячих	6	ОК 01-07, 09-11

		десертов		ПК 5.1.-5.5
	18	Расчёт сырья, определение количества порций с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости.	6	ОК 01-07, 09-11 ПК 5.1.-5.5
		Экзамен по модулю	12	
		Всего:	362/1 24 (10)	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень кабинетов: кабинет процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Лаборатория: Учебная кухня ресторана и (или) Кондитерский цех организации питания.

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)
 - продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

Оснащенные базы практик в соответствии с п. 6.1.2 ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Печатные издания

1. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2020. – 384 с.

2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья :

учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.

3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.

4. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2020. – 336 с.

5. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – Москва : Академия, 2020. – 80 с.

6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – Москва : Академия, 2021. – 320 с.

7. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие для спо / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с.

8. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

9. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2021. – 240 с.

10. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. – Москва : Академия, 2020. – 240 с.

11. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с.

12. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2021. – 398 с.

13. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с.

14. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – Москва : Академия, 2020. – 304 с.

15. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Кусова, И. У., Актуальные вопросы качества и безопасности продовольственного сырья, кулинарной продукции, хлебопекарных и кондитерских производств : сборник статей / И. У. Кусова, А. Т. Васюкова, ; под ред. И. У. Кусовой, Коллектив авторов. —

Москва : Русайнс, 2023. — 204 с. — ISBN 978-5-466-02400-5. — URL: <https://book.ru/book/947652> (дата обращения: 14.12.2021). — Текст : электронный.

2. Новикова, Е. В., Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2023. — 578 с. — ISBN 978-5-406-11668-5. — URL: <https://book.ru/book/949507> (дата обращения: 14.12.2021). — Текст : электронный.

3. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий + еПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2020. — 247 с. — ISBN 978-5-406-09551-5. — URL: <https://book.ru/book/943619> (дата обращения: 14.12.2023). — Текст : электронный.

4. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практикум + еПриложение : учебно-практическое пособие / А. Т. Васюкова, Т. С. Жилина. — Москва : КноРус, 2021. — 325 с. — ISBN 978-5-406-12154-2. — URL: <https://book.ru/book/950545> (дата обращения: 14.12.2023). — Текст : электронный.

3.2.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

16. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

17. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

18. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

19. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

20. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

21. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

22. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

23. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

24. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

25. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ;</p> <p>размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента;</p> <p>оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента;</p> <p>установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования;</p> <p>выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</p> <p>соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента;</p> <p>проведение маркировки ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента;</p> <p>соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления</p>	<p>тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p>приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; подготовка рабочих мест;</p> <p>соблюдение температурного режима приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям;</p> <p>обеспечение посуды для при приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>презентация отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	<p>приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических</p>

		работ,
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; подготовка рабочих мест;</p> <p>соблюдение температурного режима приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям;</p> <p>обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>выполнение презентации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и	<p>приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных</p>

<p>тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации пирожных и тортов сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания</p>	<p>работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; выбор рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подготовка рабочих мест;</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических</p>

	<p>выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований по безопасности;</p> <p>обеспечение дополнительных ингредиентов к виду основного сырья;</p> <p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>работ,</p> <p>оценка решения ситуационных задач,</p> <p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p>	<p>обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;</p> <p>- адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОП 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>- демонстрация ответственности за принятые решения</p> <p>- обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;</p>	<p>по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с</p>	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик;</p>	<p>Экзамен</p>

коллегами, руководством, клиентами.	- обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка
2. Описание контрольно – оценочных средств
 - 2.1 Планируемые результаты освоения профессионального модуля
3. Фонды оценочных средств
 - 3.1 ФОС для текущего контроля
 - 3.2 ФОС для рубежного контроля
 - 3.3 ФОС для промежуточной аттестации
4. Список литературы

1. Пояснительная записка

Фонд оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработан на основании требований ФГОС СПО, с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования.

Основная цель создания фонда оценочных средств профессионального модуля – совершенствование содержания профессионального модуля для формирования профессионально-значимых компетенций. Фонд оценочных средств представлен комплектом контрольно-оценочных средств.

ФОС состоит из оценочных средств для: текущего контроля, рубежного контроля и промежуточной аттестации обучающихся.

2. Описание контрольно-оценочных средств

Фонд оценочных средств для текущего, рубежного контроля и промежуточной аттестации разработан для оценки уровня освоения обучающимися планируемых результатов. В ФОС раскрыта типология оценочных ситуаций и заданий текущего, рубежного контроля и промежуточной аттестации, по итогам освоения разделов основного содержания профессионального модуля.

Структурные элементы ФОС по профессиональному модулю:

- результаты освоения ПМ, подлежащие проверке;
- описание контрольно-оценочных средств;
- разноформатные задания для текущего контроля по ПМ;
- разноформатные задания для рубежного контроля по ПМ;
- разноформатные задания для промежуточной аттестации по ПМ.

Кроме оценочных заданий, ФОС включает эталоны ответов к некоторым заданиям, а к типовым – алгоритмы решения либо ориентировочную основу действий.

2.1 Планируемые результаты освоения ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Планируемые результаты освоения ПМ в соответствии с ФГОС СПО

Код	Наименование общих компетенций
№ ОК	Наименование ОК
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, применять стандарты антикоррупционного поведения
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	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Код	Наименование общих компетенций
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

Уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p>
Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила разработки рецептур, составления заявок на продукты</p>

3. Фонды оценочных средств

3.1 Фонд оценочных средств для текущего контроля

Текущий контроль проводится во время аудиторных занятий по ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в соответствии с учебным планом и рабочей программы ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1 вариант

Выберите правильный ответ

1. Дрожжи относятся?
 - а) к химическим разрыхлителям
 - б) к биологическим разрыхлителям
 - в) к механическим разрыхлителям
2. Установите причину дефекта изделий из дрожжевого теста:
изделия тёмно- бурые, мякиш липнет
 - а) в тесто положено мало соли
 - б) тесто перекисло
 - в) в тесто положено много сахара
3. Для приготовления песочного теста муку используют
 - а) с небольшим содержанием клейковины
 - б) муку с «сильной» клейковиной
 - в) муку с очень «слабой» клейковиной
4. Определите полуфабрикат по перечисленным ингредиентам:
мука, сахар, яичные желтки, яичные белки.
 - а) основной бисквитный п/ф.
 - б) масляный бисквитный п/ф.
 - в) бисквит «буше»
5. Температура хранения столовых яиц?
 - а) от 0 до 20 градусов
 - б) не выше 20 градусов
 - в) от 0 до – 2 градусов
6. Каким способом разрыхляется бисквитное тесто?
 - а) механическим
 - б) химическим
 - в) биологическим
7. К основному сырью хлебопекарного производства относятся:
 - а) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, сахар;
 - б) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, вода;
 - в) мука, дрожжи, соль, сахар, вода;
9. Какие сахаросодержащие продукты применяют на хлебопекарных предприятиях
 - а) сахар-песок, сахар-рафинад, сахар жидкий, сахарную пудру, патоку, мед, фруктозу;
 - б) сахар-песок, сахар-рафинад, сахарную пудру, патоку, мед;
 - в) сахар-песок, сахар-рафинад, сахарную пудру, солод, мед.
10. Как называется сахар, полученный при гидролизе сахарозы и состоящий из равных количеств глюкозы и фруктозы:
 - а) сахар-рафинад;
 - б) жидкий сахар;
 - в) инвертный сахар.

11. Сахаристый продукт, получаемый путем осахаривания крахмала разбавленными кислотами:
- а) мед;
 - б) инвертный сахар;
 - в) патока;
 - г) солод.
12. Из искусственно полученных жиров в хлебопечении применяют:
- а) саломас;
 - б) маргарин;
 - в) пекарский жир;
 - г) масло коровье.
13. Солод - это
- а) побочный продукт при сортовых помолах пшеницы и ржи;
 - б) зерна злаков, проросшие в естественных условиях при определенной температуре и влажности и подвергнутые специальной обработке;
 - в) зерна злаков, проросшие в искусственно созданных условиях при определенной температуре и влажности;
 - г) зерна злаков, проросшие в искусственно созданных условиях при определенной температуре и влажности и подвергнутые специальной обработке.
14. В состав заварного теста входят:
- а) вода, мука, соль, сахар, маргарин, яйца.
 - б) яйца, сахар, мука, маргарин, сода.
 - в) вода, мука, соль, маргарин, яйца.
15. Бисквитный п/ф получился плотный, малопористый:
- а) высокая температура выпечки
 - б) низкая температура выпечки
 - в) плохой процесс теста
 - г) длительный замес теста с мукой
16. При какой температуре должны храниться прессованные дрожжи
- а) от 0 до 4 °С;
 - б) от 0 до 3 °С;
 - в) от 0 до 1 °С.
17. Как увеличить силу муки?
- а) добавить крахмал
 - б) добавить муку другого сорта
 - в) добавить пищевую кислоту
18. Каково технологическое значение соли при производстве хлебобулочных изделий:
- а) разрыхление теста;
 - б) придание вкуса;
 - в) укрепление клейковины;
 - г) ускорение спиртового и молочнокислого брожения.

Вариант 2

1. При какой температуре должны храниться яйца
- а) от 0 до 4 °С;
 - б) от 0 до 3 °С;
 - в) от 0 до 1 °С.
2. Жиры, добавляемые в тесто:
- а) замедляют процесс брожения;
 - б) ускоряют процесс брожения;
 - в) не влияют на процесс брожения.
3. Какие виды крахмала используют на хлебопекарных предприятиях:

- а) ячменный;
 - б) кукурузный;
 - в) картофельный;
 - г) модифицированные.
4. При больших количествах сахара в тесте брожение:
- а) замедляется;
 - б) ускоряется;
 - в) не влияет на скорость брожения.
5. Виды молока и молочных продуктов, используемых в хлебопечении:
- а) солодовый экстракт;
 - б) пастеризованное молоко;
 - в) сухое молоко;
 - г) молочная сыворотка;
 - д) меланж;
 - е) сметана.
6. Наилучшая температура для развития дрожжей?
- а) 17 – 20 градусов
 - б) 28 – 32 градуса
 - в) 45 – 50 градусов
7. Способы рыхления теста:
- А) механический, термический, биологический
 - Б) химический, механический, кристаллический
 - В) биологический, химический, механический
8. Содержание крахмала в муке (%):
- А) 15%
 - Б) 45%
 - В) 70%
9. Отличительная особенность пряничного теста:
- А) его выдерживают на холоде
 - Б) в него добавляют смесь пряностей
 - В) в него добавляют смесь дрожжей с сахаром
10. Температура выпекания песочного теста целым пластом
- А) 200°-220°С
 - Б) 230°-250°С
 - В) 260°-270°С
11. По содержанию и качеству клейковины муку делят на:
- А) «сильную», «среднюю», «слабую»
 - Б) высший сорт, первый сорт, второй сорт
 - В) «сильную», «высшую», «слабую»
12. Меланж это:
- А) диетические яйца
 - Б) замороженная смесь белков и желтков
 - В) яичный порошок
13. Какое брожение происходит при замесе теста:
- А) спиртовое, молочнокислое
 - Б) спиртовое, масляно-кислое
 - В) спиртовое, уксуснокислое
14. Сколько слоёв в пресном слоёном тесте:
- А) 25 слоёв
 - Б) 256 слоёв
 - В) 156 слоёв
15. К химическим разрыхлителям относят:

- А) пищевая сода, аммоний углекислый
 - Б) аммоний углекислый, дрожжи
 - В) лимонная кислота, дрожжи
16. Температура песочного теста:
- А) 20°C
 - Б) 25°C
 - В) 30°C
17. Почему температура в помещении при замешивании слоёного теста не должна быть выше 20 °С:
- А) чтобы масло, находящееся между слоями не таяло
 - Б) чтобы тесто не расплывалось
 - В) чтобы хорошо набухла клейковина
18. По стандарту используют муку с влажностью:
- А) 18%
 - Б) 14,5%
 - В) 10%

Вариант 3

1. Как называют красный пищевой краситель?
- а) кармин
 - б) тартразин
 - в) индигокармин
2. Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной. а) 1:3
- б) 1:2
 - в) 1:1
3. Какое тесто приготавливают для кекса «Майского»?
- а) дрожжевое опарное тесто
 - б) дрожжевое безопарное тесто
 - в) дрожжевое слоёное тесто
4. Для крема «Шарлотт» приготавливают
- а) яично-молочный сироп
 - б) яично-сахарную массу
 - в) молочно-сахарную смесь
5. Торт «Прага» приготавливают
- а) из бисквитного теста
 - б) из песочного теста
 - в) из слоёного теста
6. Заварной крем используют:
- а) для украшения изделий
 - б) для склеивания и смазывания пластов
 - в) для заполнения заварных изделий
7. Нонпарель приготавливают:
- а) из сахарной посыпки
 - б) из готовой помады
 - в) из песочной крошки
8. Укажите срок хранения тортов с белковым кремом?
- а) 36 часов
 - б) 72 часа
 - в) 6 часов
9. Перед использованием в производстве патоку:
- а) пропускают через сито;
 - б) разводят в воде;

- в). подогревают
10. Что не разрешается добавлять в повидло:
- а) красители;
 - б) ароматические вещества;
 - в) эссенции.
11. Какой крем используют для торта «Сказка»?
- а) «шарлот» шоколадный
 - б) «глясе»
 - в) сливочный основной
12. Определите крем по перечисленным ингредиентам: яичные белки, сахар, повидло, агар, вода.
- а) белковый заварной
 - б) белковый сырцовый
 - в) крем «Зефир»
13. Чем смазывают рулет «Экстра»?
- а) кремом «Шарлотт»
 - б) кремом «Гляссе»
 - в) сливочно-творожным кремом
 - г) сливочным кремом
14. Как выпекают воздушно-ореховый п/ф для торта «Киевский»?
- а) две лепёшки круглой формы
 - б) две лепёшки овальной формы
15. Из чего делают нонпарель?
- а) из помады
 - б) из шоколада
 - в) из орехов
16. Чем можно заменить патоку при изготовлении помады?
- а) пищевой кислотой
 - б) содой
17. Чем отличается крем «Шарлотт» от крема «Гляссе»?
- а) готовят яично-сахарный сироп
 - б) готовят яично-молочный сироп
 - в) добавляют сгущенное молоко и сахарную пудру
18. Как используют инвертный сироп?
- а) для промочки
 - б) добавляют вместо патоки
 - в) тиражируют кондитерские изделия

Вариант 4

1. Торт «Наполеон» приготавливают:
- а) из бисквитного п/ф.
 - б) из песочного п/ф.
 - в) из слоёного п/ф.
2. Кекс «Здоровье» приготавливают:
- а) из дрожжевого безопарного теста
 - б) из дрожжевого опарного теста
 - в) песочного теста
3. Бисквитный п/ф получился плотный, малопористый:
- а) высокая температура выпечки
 - б) низкая температура выпечки
 - в) плохой промесс теста
 - г) длительный замес теста с мукой

4. Какое количество муки заменяют крахмалом при приготовлении бисквитного п/ф.? а)
25%
б) 50%
в) 10%
5. Температура выпечки белково-воздушного п/ф.?
а) 100 -110 градусов
б) 130 – 190 градусов
в) 220 градусов
6. Чем можно заменить патоку при изготовлении помады?
а) пищевой кислотой
б) содой
7. Высушенные после ферментации незрелые плоды тропического вьющегося растения из семейства орхидейных:
а) кориандр;
б) тмин;
в) ваниль.
8. Во сколько раз увеличивается яичный белок при взбивании:
А) в 5-6 раз
Б) 2-3 раза
В) не увеличивается
9. С какой целью добавляют лимонную кислоту при взбивании яичного белка:
А) для укрепления структуры белка
Б) чтобы белок оставался белым
В) для увеличения белка
10. Продукт, который придаёт тесту пористость:
А) разрыхлитель
Б) сахар
В) мука
11. Слоёное дрожжевое тесто прослаивают:
А) маргарином или сливочным маслом
Б) сливочным маслом или растительным маслом
В) маргарином или сметаной
12. До какой температуры охлаждают пряничное тесто заварным способом:
А) 10-15 °С
Б) 55-60 °С
В) 25-27 °С
13. С какой целью оставляют выпеченный бисквит на 8-10 часов:
А) чтобы остыл
Б) для укрепления структуры мякиша
В) чтобы был сухим
14. Влажность песочного полуфабриката
А) 5,5%
Б) 6,5%
В) 7,5%
15. Какие изделия не относятся к группе мучных кондитерских изделий
А) печенье, крекер, вафли
Б) торты, рулеты, пирожные
В) зерновое драже, грильяжные конфеты, какао-порошок
16. Высококалорийные мучные кондитерские изделия, с красивым внешним видом различной формы
А) пряники
Б) торты и пирожные
В) печенье

17.Срок хранения вафель без начинки

- А)1месяц
- Б)2месяца
- В)3месяца

18.Срок хранения пирожных и тортов с заварным кремом

- А)6часов
- Б)7часов
- В)10суток

Критерии оценки:

Оценка индивидуальных образовательных достижений производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 90	4	хорошо
50 ÷ 70	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

Эталоны ответов:

Вариант 1:

1	2	3	4	5	6	7	8	9
<i>Б</i>	<i>В</i>	<i>А</i>	<i>В</i>	<i>Б</i>	<i>А</i>	<i>В</i>	<i>А</i>	<i>В</i>
10	11	12	13	14	15	16	17	18
<i>В</i>	<i>Б</i>	<i>Г</i>	<i>В</i>	<i>Г</i>	<i>А</i>	<i>А</i>	<i>Б</i>	<i>А</i>

Вариант 2:

1	2	3	4	5	6	7	8	9
<i>А</i>	<i>Б,В</i>	<i>А</i>	<i>Б,В,Г</i>	<i>Б</i>	<i>В</i>	<i>В</i>	<i>Б</i>	<i>Б</i>
10	11	12	13	14	15	16	17	18
<i>А</i>	<i>Б</i>	<i>А</i>	<i>Б</i>	<i>А</i>	<i>А</i>	<i>А</i>	<i>А</i>	<i>Б</i>

Вариант 3:

1	2	3	4	5	6	7	8	9
<i>А</i>	<i>А</i>	<i>А</i>	<i>А</i>	<i>В</i>	<i>Б,В</i>	<i>Б</i>	<i>В</i>	<i>В</i>
10	11	12	13	14	15	16	17	18
<i>А,Б</i>	<i>А</i>	<i>В</i>	<i>В</i>	<i>А</i>	<i>А</i>	<i>А</i>	<i>Б</i>	<i>Б</i>

Вариант 4:

1	2	3	4	5	6	7	8	9
<i>В</i>	<i>Б</i>	<i>Г</i>	<i>А</i>	<i>А</i>	<i>А</i>	<i>В</i>	<i>А</i>	<i>А</i>
10	11	12	13	14	15	16	17	18
<i>А</i>	<i>А</i>	<i>В</i>	<i>Б</i>	<i>А</i>	<i>В</i>	<i>Б</i>	<i>В</i>	<i>А</i>

3.3 Фонд оценочных средств для рубежного контроля

Рубежный контроль проводится во время аудиторных занятий по ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в соответствии с учебным планом и рабочей программы ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Вариант 1

В заданиях 1-10 выберите один верный ответ из трех вариантов.

1. Влажность пшеничной муки не должна превышать:
 - 1) 12,5%;
 - 2) 16,5%;
 - 3) 15%.
2. Сколько грамм сухого яичного порошка при пересчете на производстве равняется 1 яйцу?
 - 1) 20 г;
 - 2) 9 г;
 - 3) 40 г.
3. Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:
 - 1) пенообразователя;
 - 2) загустителя;
 - 3) увлажнителя.
4. Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:
 - 1) разрыхления;
 - 2) снижения упругих свойств теста;
 - 3) пенообразования.
5. Припасы представляют собой полуфабрикаты, изготовленные из:
 - 1) яблочного пюре с сахаром;
 - 2) ароматных протертых фруктов и ягод;
 - 3) натуральных ароматических веществ (продукты переработки какао-бобов, кофе, пряности и др.).
6. Размороженные яичные продукты должны быть использованы в течение:
 - 1) 12 ч;
 - 2) 24 ч;
 - 3) 3-4 ч.
7. Какие вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который обуславливает специфические физические свойства теста – его растяжимость и упругость?
 - 1) минеральные;
 - 2) белковые;
 - 3) органические.
8. С повышением температуры брожение ускоряется, однако не следует повышать температуру при замесе дрожжевого теста выше:
 - 1) 100 °С;
 - 2) 55 °С;
 - 3) 40 °С.
9. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:
 - 1) яйцепродукты и мука;
 - 2) сахар и мука;
 - 3) крахмал и мука.
10. При приготовлении заварного марципана протертое ядро миндаля заливают сахаропаточным сиропом, предварительно уваренным при температуре:
 - 1) 55 °С;
 - 2) 200 °С;
 - 3) 120 °С.

В заданиях 11-16 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из трех вариантов.

11. Кондитерский жир для вафельных начинок представляет собой смесь ... жира из растительных масел с кокосовым или пальмовым маслом.

- 1) животного;
- 2) молочного;
- 3) гидрогенизированного.

12. На водопоглонительную способность муки влияет ее ...

- 1) дисперсность;
- 2) зольность;
- 3) кислотность.

13. Сахара в тесте и изделиях играют не только пищевкусовую роль, но и набухание белков и пластичность теста.

- 1) ограничивают и повышают;
- 2) повышают и понижают;
- 3) снижают и понижают.

14. При выпечке тестовых заготовок редуцирующие сахара взаимодействуют с аминокислотами с образованием темноокрашенных веществ – ...

- 1) декстринов;
- 2) студней;
- 3) меланоидинов.

15. При получении упругопластично-вязкого теста продолжительность замеса ...

- 1) уменьшается;
- 2) увеличивается;
- 3) минимальна.

16. ... – представляет собой тонкоизмельченный полуфабрикат, полученный смешиванием сахарной пудры с тертыми обжаренными ядрами орехов и твердым жиром (какао-маслом, кокосовым маслом, гидрожиром).

В заданиях 17-18 следует дать развернутый ответ или привести решение задачи.

17. Назовите причину брака бисквитного полуфабриката, если у вас получился бисквит плотный, небольшого объема, малопористый.

18. Определить потери в массе в кг при выпечке 100 штук булочек массой по 50 г, если на 100 штук булочек расходуется 5,8 кг теста, а масса выпеченных булочек 5 кг.

Вариант 2

В заданиях 1-10 выберите один верный ответ из трех вариантов.

1. Крахмал связывает незначительное количество воды и набухает только:

- 1) в горячей воде;
- 2) в теплой воде;
- 3) в холодной воде.

2. Нерастворимые в воде белковые вещества муки, которые образуют клейковину:

- 1) глиадин и глютенин;
- 2) казеин и альбумин;
- 3) лецитин и альбумин.

3. Способность муки образовывать тесто, обладающее после замеса и в процессе дальнейшей технологической обработки определенными физическими свойствами, называется:

- 1) денатурация;
- 2) адсорбция;
- 3) «сила муки».

4. В тесте, приготовленном из муки высшего сорта, влажность:

- 1) выше;
 - 2) ниже;
 - 3) колеблется.
5. Бисквит имеет наилучшие вкусовые качества – более тонкостенную пористость, мягкий мякиш если приготовлен из муки:
- 1) со слабой клейковиной;
 - 2) со средней клейковиной;
 - 3) с сильной клейковиной.
6. Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре
- 1) 200-225 °С;
 - 2) 250-300 °С;
 - 3) 125-150 °С.
7. В отличие от других полуфабрикатов для тортов и пирожных, слоеный полуфабрикат не содержит:
- 1) яйцепродуктов;
 - 2) лимонной кислоты;
 - 3) сахара.
8. В рецептуру заварного полуфабриката не входят:
- 1) сахар и разрыхлитель;
 - 2) соль и сливочное масло;
 - 3) яйца и вода.
9. В рецептуре воздушного полуфабриката отсутствует:
- 1) яичные белки;
 - 2) сахар;
 - 3) мука.
10. Какие из этих продуктов обладают наилучшей кремообразующей способностью?
- 1) сливочное масло;
 - 2) сливки 36 % жирности;
 - 3) яичные белки.
- В заданиях 11-16 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из трех вариантов.*
11. Крем сливочный (основной) приготавливается на ... и сгущенном молоке.
- 1) сахарном сиропе;
 - 2) сахарной пудре;
 - 3) молочно-сахарном сиропе.
12. Масляный основной крем на ... - крем «Гляссе»
- 1) сливках 36%;
 - 2) яйцах;
 - 3) молоке.
13. Изделия, отделанные белковым сырцовым кремом, для улучшения внешнего вида, вкуса и стойкости формы рекомендуется ... в печи при температуре 220 – 240 °С в течение 1 - 3 мин.
- 1) запечь;
 - 2) заколеровать;
 - 3) закаррамлизовать.
14. Заварные кремы содержат повышенную влажность по сравнению с другими, поэтому срок хранения изделий с заварным кремом - 12.ч;
- 1) 24 ч;
 - 2) 6 ч.
15. С увеличением продолжительности уваривания сахарного сиропа ... температура кипения и плотность сиропа.
- 1) понижается;

- 2) повышается;
3) изменяется.

16. Процесс «созревания» помады составляет ..., это необходимо для проведения процесса кристаллизации сахарозы и равномерного распределения жидкой фазы.

- 1) 24 ч;
2) 1 ч;
3) 48 ч.

В заданиях 17-18 следует дать развернутый ответ или привести решение задачи.

17. Если получился заварной полуфабрикат с малым объемом, в чем причина?

18. На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг.

Определите упек.

Критерии оценки:

Оценка индивидуальных образовательных достижений производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	5 «отлично»
70 ÷ 90	4	4 «хорошо»
50 ÷ 70	3	3 «удовлетворительно»
менее 50	2	неудовлетворительно

Эталоны ответов:

Вариант 1:

1	2	3	4	5	6	7	8
3	2	1	2	2	3	2	3
9	10	11	12	13	14	15	16
1	3	3	1	1	3	2	2

17. Мука с большим содержанием клейковины, недостаточно взбиты яйца, длительный замес с мукой, тесто долго не выпекали, механическое воздействие при выпечке.

18. 5,8 кг теста – 5 кг выпеченных булочек = 0,8 кг Следовательно, потери в массе 0,8 кг.

Вариант 2:

1	2	3	4	5	6	7	8
2	1	3	2	1	1	3	1
9	10	11	12	13	14	15	16
3	3	2	2	2	3	2	1

17. Использована мука с низким содержанием клейковины, жидкая или слишком густая консистенция теста, низкая температура выпечки.

18. $5,8 - 5 : 5,8 \times 100\% = 14\%$

3.4 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации (экзамен/дифференцированный зачет)

На выполнение экзаменационной работы по ПМ дается 12 академических часов входящих в общее количество часов рабочей программы.

Тестовая работа

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 18 вопросов

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Вариант 1

В заданиях 1-10 выберите один верный ответ.

1. В рецептуре агар можно заменить желатином, но его дозировка:

- 1) повышается в 4 раза;
- 2) понижается в 4 раза;
- 3) не меняется.

2. Сырцовая глазурь называется:

- 1) рисовальной массой;
- 2) сахарной массой;
- 3) белковой массой.

3. Для приготовления сахарной мастики применяется

- 1) сахарный песок;
- 2) сахарная пудра;
- 3) сахарный сироп.

4. Процесс сбивания белков должен производиться при полном отсутствии:

- 1) сахара;
- 2) жира;
- 3) яичных белков.

5. Растворимость сахарозы, как и в других твердых веществах увеличивается:

- 1) с повышением температуры;
- 2) с понижением температуры;
- 3) при комнатной температуре.

6. Для получения мелкокристаллической помады в рецептуру обязательно должны входить:

- 1) эмульгаторы;
- 2) стабилизаторы;
- 3) антикристаллизаторы.

7. Инвертный сахар получают нагреванием водного раствора сахарозы в присутствии:

- 1) желатина;
- 2) кислоты;
- 3) жиров.

8. Горячая карамельная масса представляет собой вязкую жидкость. Способную принимать любую форму при температуре:

- 1) 200 °С;
- 2) 50 °С;
- 3) 70 °С

9. Пережженный сахар, растворимый в кипятке называется:

- 1) карамель;
- 2) жженка;
- 3) патока.

10. Пралине лучшего качества получается с использованием:

- 1) растительного масла;
- 2) фруктов;
- 3) миндаля.

В заданиях 11-16 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из трех вариантов.

11. Желирующая способность различных студнеобразователей наиболее проявляется в ... среде.
- 1) щелочной;
 - 2) кислой;
 - 3) нейтральной.
12. Марципан представляет собой ... массу, изготовленную из миндаля, сахара, патоки с добавлением различных ароматизаторов и красителей.
- 1) эластичную;
 - 2) вязкопластичную;
 - 3) жидкую.
13. Миндальный полуфабрикат имеет ... структуру светло-коричневого цвета с мелкими трещинами на поверхности, с характерным запахом и вкусом миндального ореха.
- 1) эластичную;
 - 2) пластично-вязкую;
 - 3) пористую.
14. Наиболее распространенной формой сдобы обыкновенной являются
- 1) лепешки с начинкой;
 - 2) плюшки;
 - 3) фигуры зайцев, рыб, грибочков, лебедей.
15. Безопасный способ приготовления теста называют... .
- 1) многофазным;
 - 2) двухфазным;
 - 3) однофазным.
16. Одновременно со спиртовым брожением в тесте происходит ... брожение.
- 1) пропионовокислородное;
 - 2) молочнокислородное;
 - 3) масляно-кислородное.

В заданиях 17-18 следует дать развернутый ответ или привести решение задачи.

17. У вас получился бисквитный полуфабрикат с уплотненными участками мякиша, с «закалом». В чем причина?

18. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек. Ключи к тестам и ответы

Вариант 2

В заданиях 1-10 выберите один верный ответ из трех вариантов.

1. Назовите стандартную влажность муки:
- 1) 40%;
 - 2) 28%;
 - 3) 14,5%.
2. Важнейшей составной частью муки являются белки:
- 1) миозин и миоглобин;
 - 2) авидин и овомукоид;
 - 3) глиадин и глютенин.
3. Крахмала в муке содержится до:
- 1) 14,5%;
 - 2) 28-36%;
 - 3) 70%.
4. По характеру структуры бисквитное и вафельное тесто относится к:

- 1) упругопластично-вязкой системе;
 - 2) пластично-вязкой системе;
 - 3) слабоструктурированной системе.
5. При избытке сахара тестовые заготовки приобретают:
- 1) липкость;
 - 2) эластичность;
 - 3) упругость.
6. Для механического способа разрыхления используют:
- 1) соду и углекислый аммоний;
 - 2) взбивание;
 - 3) прессованные и сухие дрожжи.
7. Какое сырье, входящее в рецептуру кремов, является благоприятной средой для развития болезнетворных микроорганизмов?
- 1) мед, патока, сахар;
 - 2) сахарный сироп, молоко;
 - 3) сливочное масло и яйцапродукты.
8. Во сколько раз увеличивается первоначальный объем яичных белков при взбивании без сахара?
- 1) в 2 раза;
 - 2) в 4-5 раз;
 - 3) в 7 раз.
9. Какие ингредиенты используются для приготовления крема «Шарлотт»?
- 1) сахар, яйца, молоко, коньяк, ванильная пудра, масло сливочное;
 - 2) сахар, молоко, ванильная пудра, крепленое вино, масло сливочное;
 - 3) сахар, яйца, ароматические и вкусовые добавки, масло сливочное.
10. Что такое «букет» или «сухие духи»?
- 1) углекислый аммоний;
 - 2) ванилин;
 - 3) смесь пряностей.

В заданиях 11-16 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из трех вариантов.

11. При тестообразовании белки набухают и образуют упругую эластичную и клейкую массу - ..., влияющую на структуру теста:
- 1) минеральную;
 - 2) клейковину;
 - 3) патоку;
12. В связи с ... сахара его хранят в сухом вентилируемом помещении при относительной влажности воздуха не выше 70%.
- 1) пластичностью;
 - 2) гигроскопичностью;
 - 3) стекловидностью.
13. Спиртосодержащее сырье, ароматизаторы и красители хранят в изолируемом помещении, так как ... легко передается другим видам сырья
- 1) цвет;
 - 2) вкус;
 - 3) запах.
14. Ромовая баба – штучные изделия, которые изготавливают из сдобного теста – обязательно ... с изюмом:
- 1) бисквитного;
 - 2) песочного;

- 3) дрожжевого.
15. Банки с замороженным меланжем предварительно обмывают теплой водой, а затем размораживают в ваннах с температурой не выше ...
- 1) 100 °С
 - 2) 28 °С
 - 3) 45 °С.
16. Бисквитное тесто представляет собой высококонцентрированную дисперсию воздуха в среде из яйцепродуктов, сахара и муки, поэтому оно относится к ...
- 1) сахарному сиропу;
 - 2) пенам;
 - 3) кондитерским массам.

В заданиях 17-18 следует дать развернутый ответ или привести решение задачи.

17. У вас белковый крем получился слабым, расплывчатым, не дающим рельефного рисунка. В чем причина?

18. Для приготовления 100 штук булочек ванильных расход пшеничной муки должен составить 6755 г. На приготовление поступила мука с влажностью 12,5%. Сколько должно быть израсходовано муки для приготовления булочек ванильных?

Критерии оценки:

Оценка индивидуальных образовательных достижений производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	5 «отлично»
70 ÷ 90	4	4 «хорошо»
50 ÷ 70	3	3 «удовлетворительно»
менее 50	2	неудовлетворительно

Эталоны ответов:

Вариант 1:

1	2	3	4	5	6	7	8
1	1	2	2	1	3	2	3
9	10	11	12	13	14	15	16
2	3	2	2	3	2	3	2

17. Недостаточное время выпечки, неравномерный нагрев печи.

18. От массы выпеченного теста отнять массу взятой для теста муки, разделить на массу муки и умножить на 100%.

$$(5 - 4) : 4 \times 100 = 25\%$$

Вариант 2:

1	2	3	4	5	6	7	8
3	3	3	3	1	2	3	3
9	10	11	12	13	14	15	16
1	3	2	2	3	3	3	2

17. Неудовлетворительное состояние белка, нарушение технологии взбивания белка (попадание жира в белок), не доварен сироп.

18. Стандартная влажность муки 14,5%, надо найти разницу: $14,5 - 12,5 = 2\%$, следовательно, для приготовления булочек ванильных должно быть израсходовано муки на 2% меньше, чем это предусмотрено рецептурой.
 $6755 - 6755 \times 2 : 100 = 6620$ г

4.Список литературы

4.1. Основные источники:

4.1.1. Печатные издания

26. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2020. – 384 с.
27. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.
28. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2020. – 336 с.
29. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – Москва : Академия, 2020. – 80 с.
30. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – Москва : Академия, 2021. – 320 с.
31. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие для спо / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с.
32. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).
33. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2021. – 240 с.
34. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. – Москва : Академия, 2020. – 240 с.
35. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с.
36. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва : Академия, 2020. – 432 с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Кусова, И. У., Актуальные вопросы качества и безопасности продовольственного сырья, кулинарной продукции, хлебопекарных и кондитерских производств : сборник статей / И. У. Кусова, А. Т. Васюкова, ; под ред. И. У. Кусовой, Коллектив авторов. — Москва : Русайнс, 2023. — 204 с. — ISBN 978-5-466-02400-5. — URL: <https://book.ru/book/947652>— Текст : электронный.
2. Новикова, Е. В., Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2023. — 578 с. — ISBN 978-5-406-11668-5. — URL: <https://book.ru/book/949507>— Текст : электронный.

3. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий + eПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2022. — 247 с. — ISBN 978-5-406-09551-5. — URL: <https://book.ru/book/943619>— Текст : электронный.

4. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практикум + eПриложение : учебно-практическое пособие / А. Т. Васюкова, Т. С. Жилина. — Москва : КноРус, 2024. — 325 с. — ISBN 978-5-406-12154-2. — URL: <https://book.ru/book/950545>. — Текст : электронный.

3.2.3. Дополнительные источники

4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.

5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

37. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

38. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

39. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

40. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

41. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

42. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

43. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

44. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

45. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

46. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

47. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

1.1. Область применения программы профессионального модуля

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** и соответствующие ему профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе 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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь	разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте
уметь	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот

<p>знать</p>	<p>нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; классификацию организаций питания; структуру организации питания;</p> <p>принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</p> <p>правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов;</p> <p>основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения;</p> <p>программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; правила составления калькуляции стоимости;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов.</p>
--------------	--

1.2 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – **358**

в том числе в форме практической подготовки – 110

Из них на освоение МДК – 166

в том числе самостоятельная работа – 6

практики, в том числе учебная – 72

производственная – 108

Экзамен по модулю – 12

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных, общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Общая	Учебная нагрузка							Практики	
			Самостоятельная работа	во взаимодействии с преподавателями					Учебная		
				Всего по МДК	в том числе						
					Теоретическое обучение	Лаб. Практ.	Курсов. работа	Консультации		Промежуточная аттестация	11
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9,11	Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	82	2	80	14	66					
ПК 6.4, 6.5 ОК1,2,4-7,9,11	Раздел 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала	84	4	80	14	32	20	2	12		
ПК 6.1-6.5 ОК1,2,4-7,9,11	Учебная практика	72									
ПК 6.1-6.5 ОК1,2,4-7,9,11	Производственная практика	108									
	Экзамен по модулю	12									
	Всего	358	6	160	28	98	20	2	12	72	108

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем, акад. ч.	Код ПК, ОК	
1	2	3	4	
МДК. 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала				
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала				
Тема 1.1	Содержание учебного материала	2		
Отраслевые особенности организаций питания	1	Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей	2	ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9,11
		Практическое занятие	8	
	2	Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования)	2	ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9,11
	3	Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования)	2	
	4	Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.	2	
	5	Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных	2	

Тема 1.2 Оперативное планирование производства и технологическая документация		Содержание учебного материала	2	
	6	Сущность и необходимость процесса планирования. Этапы планирования. Принципы и виды планирования работы. Планирование производственных программ.	2	ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9,11
		Практическое занятие	16	
	7	Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий	2	
	8	на организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, прейскуранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9,11
	9	Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. Праздничные, тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе.	2	
	10	Нормативная и технологическая документация предприятий	2	
	11	Информационное обеспечение оперативного планирования производства.	2	
	12	Анализ оперативного планирования на предприятиях общественного питания	2	
	13	Составление плана – меню конкретного ПОП. Определение количества потребителей по графику загрузки торгового зала, общего количества блюд; разбивка их по ассортименту, определение количества блюд каждого наименования с учетом спроса на продукцию.	2	
14	Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. Оперативный контроль за	2		

		работой производства.		
Тема 1.3 Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала		Содержание учебного материала		
	15	Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных.	2	ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9,11
	16	Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы).	2	
	17	Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально - технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений.	2	
		Практическое занятие		
	18	Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов	2	
	19	Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей.	2	
	20	Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.	2	
	21	Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).	2	
Тема 1.4 Управление персоналом в организациях питания		Содержание учебного материала	4	
	22	Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).	2	ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9,11
	23	2. Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов	2	

		трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности).		
		Практическое занятие	22	
	24	Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение.	2	ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9,11
	25	Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.	2	
	26	Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления.	2	
	27	Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия	2	
	28	Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха.	2	
	29	Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам	2	
	30	Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений	2	
	31	Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения	2	
	32	Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»	2	
	33	Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными	2	
	34	Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник	2	
Тема 1.5		Содержание учебного материала	6	

Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	35	Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда. Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.	2	ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9,11
	36	Производительность труда, факторы роста.	2	
	37	Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда. Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.	2	ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9,11
	Практическое занятие		6	
	38	Методика расчета основных производственных показателей	2	
	39	Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.	2	
	40	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства.	2	
	Самостоятельная работа по разделу 1		2	
41	Расчет производственной мощности. Расчет товарооборота Расчет производительности труда	2		
Раздел 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала				
Тема 2.1 Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	Содержание учебного материала		8	
	42	Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания	2	ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4-7,9,11
	43	Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки.	2	

		Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу).		
	44	Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени	2	
	45	Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания	2	
		Практическое занятие	6	
	46	Планирование производственного задания (программы)	2	
	47	Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда	2	ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4- 7,9,11
	48	Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени	2	
Тема 2.2 Координация и контроль деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями		Содержание учебного материала	6	ПК 6.1- 6.3 ОК1,2,4- 7,9,11
	49	Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания.	2	
	50	Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.	2	
	51	Виды, функции и задачи контроля в организации	2	
		Практическое занятие	26	
	52	Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции	2	

	53	Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции	2	
	54	Основы организации управления структурным подразделением организации	2	
	55	Дисциплинарные процедуры в организации. Правила и принципы разработки должностных обязанностей.	2	
	56	Трудовые отношения: права и обязанности работников, коллективный договор и коллективное соглашение управление дисциплиной, прекращение трудовых отношений.	2	
	57	Нормативно – правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира.	2	
	58	Делегирование полномочий руководителя.	2	
	59	Разработка плана контроля.	2	
	60	Анализ организации управления структурным подразделением конкретного ПОП	2	
	61	Решение ситуационных задач по теме «Трудовые отношения»	2	
	62	Разработка должностных инструкций.	2	
	63	Основы организации управления структурным подразделением организации	2	
	64	Дисциплинарные процедуры в организации. Правила и принципы разработки должностных обязанностей.	2	
Консультации	65	Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	2	
		Самостоятельная работа по разделу 2	4	
	66	Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест (на базе практики).	2	
	67	Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе	2	

		практики).		
Курсовая работа		Примерная тематика курсовых работ:		
		<p>Совершенствование мотивации персонала предприятия общественного питания</p> <p>Организация производства на предприятии общественного питания.</p> <p>Трудовые ресурсы предприятия общественного питания.</p> <p>Товарная политика на предприятии общ. питания</p> <p>Контроль на предприятии общественного питания.</p> <p>Совершенствование системы управления персоналом в кондитерском цеху.</p> <p>Разработка системы подготовки, переподготовки и повышения квалификации персонала.</p> <p>Оплата труда в системе общественного питания.</p> <p>Корпоративная культура.</p> <p>Трудовые споры и их разрешения.</p> <p>Коммуникации в управлении. Современные тенденции развития.</p> <p>Совершенствование технологии отбора персонала при приеме на работу.</p> <p>Менеджер в системе управления, его имидж и стили руководства.</p> <p>Проектирование системы планирования трудовой карьеры работника.</p> <p>Управление персоналом на предприятии общественного питания.</p> <p>Учет продуктов на производстве в предприятиях общественного питания.</p> <p>Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс при гостинице, завтрак – шведская линия.</p> <p>Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе.</p> <p>Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе.</p> <p>Организация работы кухни (структурного подразделения) молодежного кафе.</p> <p>Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кофейни.</p> <p>Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кондитерской.</p> <p>Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого.</p> <p>Организация работы кухни (структурного подразделения) гриль-бара.</p>		

	<p>Организация работы кухни (структурного подразделения) фитобара.</p> <p>Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной шашлычной.</p> <p>Организация работы кухни (структурного подразделения) организации питания быстрого обслуживания.</p> <p>Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общего типа.</p> <p>Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой.</p> <p>Организация работы кухни (структурного подразделения) столовой при офисе.</p> <p>Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд). 24.</p>		
	Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовой работе	20	
	68 Определение темы курсовой работы Составления введения	2	
	69 Разработка характеристики исследуемой организации питания	2	
	70 Разработка миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания	2	
	71 Составление схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений	2	
	72 Разработка характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха) Разработка расчетного плана-меню	2	
	73 Расчет основных производственных показателей	2	
	74 Разработка должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам Разработка плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса) .	2	
	75 Заключение	2	
	76 Формирование списка использованных источников	2	
	77 Защита курсовой работы	2	
Учебная практика	Виды работ:	72	

	<ol style="list-style-type: none"> 1. планирование работы структурного подразделения; 2. оценка эффективности деятельности структурного подразделения организации; 3. принятие управленческих решений; 4. расчет выхода сырья и готовой продукции в ассортименте; 5. ведение табеля учета рабочего времени работников; 6. составление графика выхода на работу; 7. расчет заработной платы; 8. расчет экономических показателей структурного подразделения организации; 9. оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; 10. анализ расхода сырья; 11. составление плана – меню и меню предприятия общественного питания; 12. организация производства и расчет уровня оснащенности различных цехов и производственных помещений; 13. организация рабочих мест в производственных помещениях; 		
Производственная практика	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с Уставом организации питания. <p>Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания</p>	108	
	<ol style="list-style-type: none"> 2. Ознакомление с Уставом организации питания. 3. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. 4. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. 5. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. 		

	<p>6. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.</p> <p>7. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.</p> <p>8. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.</p> <p>9. Участие в проведении инвентаризации на производстве.</p> <p>10. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.</p> <p>11. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.</p> <p>12. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.</p> <p>13. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.</p> <p>14. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.</p> <p>15. Разработка различных видов меню.</p> <p>16. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.</p> <p>17. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.</p> <p>18. Оценка качества готовой продукции.</p> <p>19. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.</p> <p>20. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.</p> <p>21. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.</p> <p>22. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>23. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.</p>		
--	--	--	--

	<p>24. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.</p> <p>25. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.</p> <p>26. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.</p>		
	<p>26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.</p> <p>27. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.</p> <p>28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.</p> <p>29. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.</p> <p>30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений</p> <p>31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.</p> <p>32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.</p> <p>33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.</p> <p>34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</p> <p>35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</p> <p>36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности</p>		

	<p>менеджера (зав. производством, ст. технолог).</p> <p>37. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.</p> <p>38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.</p> <p>39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</p> <p>40. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии, положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.</p> <p>41. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.</p>		
Экзамен по модулю		12	
ВСЕГО		358/160/6	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

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

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием:

доской учебной,

рабочим местом преподавателя,

столами, стульями (по числу обучающихся),

шкафами для хранения муляжей (инвентаря),

раздаточного дидактического материала и др;

техническими средствами:

компьютером,

средствами аудиовизуализации,

мультимедийным проектором;

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

Компьютерного класса, оснащенного оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; персональными компьютерами (по числу обучающихся), специализированным программным обеспечением)

Лабораторий:

Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех, оснащенных в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.1.2.2. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов

1. Ильченко, А.Н. Организация и планирование производства : учеб. пособие. - 2е изд. - М. : Академия, 2018. -208 с.
2. Кнышова, Е.Н. Менеджмент: Учебное пособие. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019
3. Кондраков, Н.П. Бухгалтерский учет. - М. : ИНФРА-М, 2018. – 717 с.
4. Сергеев И.В. Экономика организации (предприятия). - М.: Финансы и статистика, 2018. – 576 с.
5. Учебное пособие по дисциплине «Менеджмент» по специальности Коммерция и Товароведение /авт.-сост. А.Р. Шакирова.-Дмитровград: МСХТ, 2019.- 208 с.
6. Филатов, О.К. Экономика предприятий (организаций): учебник / О.К. Филатов, Т.Ф. Рябова, Е.В. Минаева. - М. :Финансы и статистика, 2019.– 512 с.

7. Филимонова Е.В. 1:С: Предприятие 8.0: учебно-практическое пособие для бухгалтеров: Дашков и К, 2019. – 400 с.
8. Чуев, И.Н. Экономика предприятия : учебник. - М. : Дашков и К, 2019. – 416 с.

Дополнительные источники:

1. Васильева И.Н., Желнинский Г.С. Организация делопроизводства и персональный менеджмент: Учебное пособие. 2-е изд. – М.: Вузовский учебник, 2019.
2. Грибов, В.Д. Экономика предприятия.. - М. : Финансы и статистика, 2018. – 336 с.
3. Кабушкин, Н.И. Основы менеджмента. - М. : Новое знание, 2019. – 336 с.
4. Ломакин А.Л. Управленческие решения: Учебное пособие. - М : ФОРУМ:ИНФРА-М, 2018.
5. Лукашевич, В.В. Основы менеджмента в торговле. - М. : Экономика, 2019. – 238 с.
6. Менеджмент: Учебник/ под ред. Проф. В.И. Королева. – М.: Экономистъ, 2018
7. Некоммерческие организации: правовое регулирование, бухгалтерский и налоговый учет в свете последних изм. зак-ва / под ред. Кастьяновой Г.Ю. - М. : Информцентр 21века, 2018
8. Рабочая тетрадь по учебной практике по дисциплине «Бухгалтерский учёт». Специальность «Коммерция» /сост. Т.В. Калинина и Л.В. Леонтьева.- Димитровград: МСХТ, 2019.- 33 с.
9. Салимжанов, И.Х. Менеджмент. Серия «Среднее профессиональное образование» Ростов-на-Дону: Изд-во «Феникс», 2018.
11. Сергеев, И.В. Экономика предприятия : учебное пособие. - М. : Финансы и статистика, 2018
12. Чечевицына, Л.Н. Экономика предприятия. - Ростов-на –Дону : Феникс, 2018. – 384 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. <http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html>
2. <http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html>
3. <http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php>
4. <http://www.creative-chef.ru/>
5. <http://www.gastromag.ru/>
6. <http://www.horeca.ru/>
7. [http:// www. Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru)
8. [http:// www. Economi.gov.ru](http://www.Economi.gov.ru)

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 06 Организация и контроль текущей
деятельности подчиненного персонала**

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Типы оценочных мероприятий	Методы и формы оценки
<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p> <p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p>соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания; правильность последовательности расположения блюд в меню; соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания; точность расчета цены блюда по меню; актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета; правильность выбора, оформления бланков; правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом; правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа; правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа; правильность составления графика выхода на работу; адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала; правильность составления должностной инструкции повара; соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов; адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; <p>экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала; правильность выбора способов и форм инструктирования персонала; адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов; точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом; адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам; адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве; соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам; точность выбора методов обучения, инструктирования; актуальность составленной программы обучения персонала; оценивать результаты обучения</p> <p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы, - курсовой работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических заданий</p>
---	---	---

<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих</p>	<p>плана оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</p> <p>точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p> <p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</p> <p>оптимальность планирования профессиональной деятельности</p> <p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе</p> <p>понимание значимости своей профессии</p> <p>точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p> <p>адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p> <p>адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные</p>	
---	---	--

<p>ценностей</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	
--	--	--

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по

ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка
2. Описание контрольно – оценочных средств
 - 2.1 Планируемые результаты освоения профессионального модуля
3. Фонды оценочных средств
 - 3.1 ФОС для текущего контроля
 - 3.2 ФОС для рубежного контроля
 - 3.3 ФОС для промежуточной аттестации
4. Список литературы

1. Пояснительная записка

Фонд оценочных средств по профессиональному модулю ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала разработан на основании требований ФГОС СПО, с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования.

Основная цель создания фонда оценочных средств профессионального модуля – совершенствование содержания профессионального модуля для формирования профессионально-значимых компетенций. Фонд оценочных средств представлен комплектом контрольно-оценочных средств.

ФОС состоит из оценочных средств для: текущего контроля, рубежного контроля и промежуточной аттестации обучающихся.

2. Описание контрольно-оценочных средств

Фонд оценочных средств для текущего, рубежного контроля и промежуточной аттестации разработан для оценки уровня освоения обучающимися планируемых результатов. В ФОС раскрыта типология оценочных ситуаций и заданий текущего, рубежного контроля и промежуточной аттестации, по итогам освоения разделов основного содержания профессионального модуля.

Структурные элементы ФОС по профессиональному модулю:

- результаты освоения ПМ, подлежащие проверке;
- описание контрольно-оценочных средств;
- разноформатные задания для текущего контроля по ПМ;
- разноформатные задания для рубежного контроля по ПМ;
- разноформатные задания для промежуточной аттестации по ПМ.

Кроме оценочных заданий, ФОС включает эталоны ответов к некоторым заданиям, а к типовым – алгоритмы решения либо ориентировочную основу действий.

2.1 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля являются, подлежащие проверке **умения:**

- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
- организовывать рабочие места различных зон кухни;
- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
 - изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;
 - составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;
 - планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
 - составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
 - обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других
 - категорий работников кухни на рабочих местах;
 - управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
 - предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;

- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
- вести утвержденную учетно-отчетную документацию;
- организовывать документооборот

знания:

- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;
- основные перспективы развития отрасли;
- современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;
- классификацию организаций питания; структуру организации питания;
- принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
- правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
- методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов;
- основные производственные показатели подразделения организации питания;
- правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения;
- программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;
- правила составления калькуляции стоимости;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, ведение учета и составления товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов; уметь:
- контролировать соблюдение регламентов и стандартной организации питания, отрасли;
- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
- организовывать рабочие места различных зон кухни;
- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;
- оставлять калькуляцию стоимости готовой продукции;
- планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
- составлять графики работы с учетом потребности организации питания; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;
- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели,
- стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот.
- правила организации работы, функциональные обязанности и области

ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;

- методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
- виды, формы и методы мотивации персонала;
- способы и формы инструктирования персонала;
- методы контроля возможных хищений запасов;
- основные производственные показатели подразделения организации питания;
- правила первичного документооборота, учета и отчетности;
- формы документов, порядок их заполнения;
- программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;
- правила составления калькуляции стоимости;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;
- процедуры и правила инвентаризации запасов

иметь практический опыт в: разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

Перечень общих компетенций освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

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

ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Перечень профессиональных компетенций. Планируемые результаты освоения профессионального модуля в соответствии с ФГОС СПО

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность соблюдения санитарно- гигиенических норм и правил при организации рабочего места технологических линий кондитерского цеха; - точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления отечественных классических тортов и пирожных; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении тортов и пирожных; - точность расчета количества сырья для приготовления кондитерских изделий; - правильность выполнения технологического процесса по приготовлению отечественных классических тортов и пирожных; - соблюдение температурного режима при выпечке изделий; - правильность выбора способов отделки и вариантов оформления отечественных классических тортов и пирожных; - выявление дефектов тортов и пирожных и выполнение действий по их исправлению; - точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации;
	-точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации;
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность соблюдения санитарно- гигиенических норм и правил при организации рабочего места технологических линий кондитерского цеха; - точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления отечественных классических тортов и пирожных; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении тортов и пирожных;

	<p>точность расчета количества сырья для приготовления кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность выполнения технологического процесса по приготовлению отечественных классических тортов и пирожных; - соблюдение температурного режима при выпечке изделий; - правильность выбора способов отделки и вариантов оформления отечественных классических тортов и пирожных; - выявление дефектов тортов и пирожных и выполнение действий по их исправлению; - точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации;
<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность соблюдения санитарно- гигиенических норм и правил при организации рабочего места технологических линий кондитерского цеха; - точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления отечественных классических тортов и пирожных; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении тортов и пирожных; - точность расчета количества сырья для приготовления кондитерских изделий; - правильность выполнения технологического процесса по приготовлению отечественных классических тортов и пирожных; - соблюдение температурного режима при выпечке изделий; - правильность выбора способов отделки и вариантов оформления отечественных классических тортов и пирожных; - выявление дефектов тортов и пирожных и выполнение действий по их исправлению; - точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации;
<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность соблюдения санитарно- гигиенических норм и правил при организации рабочего места технологических линий кондитерского цеха; - точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления отечественных классических тортов и пирожных; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении тортов и пирожных; - точность расчета количества сырья для приготовления кондитерских изделий; - правильность выполнения технологического процесса по приготовлению отечественных классических тортов

<p>других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p>механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления отечественных классических тортов и пирожных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении тортов и пирожных; - точность расчета количества сырья для приготовления кондитерских изделий; - правильность выполнения технологического процесса по приготовлению отечественных классических тортов и пирожных; - соблюдение температурного режима при выпечке изделий; - правильность выбора способов отделки и вариантов оформления отечественных классических тортов и пирожных; - выявление дефектов тортов и пирожных и выполнение действий по их исправлению; <p>точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации;</p>
---	---

3. Фонды оценочных средств

3.1 Фонд оценочных средств для текущего контроля

Текущий контроль проводится во время аудиторных занятий по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала в соответствии с учебным планом и рабочей программы Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Комплект тестовых заданий.

Вариант 1

1. Что не относится к понятию «управление персоналом»?

- а) процесс руководства отдельными людьми;
- б) метод общения с людьми;
- в) искусство управления;
- г) правильного ответа нет

2. Менеджер по работе с персоналом - это:

- а) объект управления;
- б) субъект управления;
- в) исполнитель;
- г) аппарат управления;

3. Управление персоналом – неотъемлемая часть науки:

- а) менеджмент;
- б) маркетинг;
- в) сервисная деятельность;
- г) экономика предприятия;

4. Какой вид стратегии управления персоналом может быть рекомендован предприятиям, не располагающим достаточными финансовыми ресурсами?

- а) стратегия импорта;
- б) арендная стратегия;
- в) аутсорсинг;
- г) стратегия самообеспечения.

5. Для предприятия, имеющего филиалы в других регионах целесообразнее формировать структуру системы управления персоналом:

- а) по функциональному принципу;
- б) по территориальному принципу;
- в) по смешанному принципу;
- г) правильного ответа нет.

6. Какие мероприятия не относятся к рекрутингу?

- а) поиск персонала;
- б) проведение аттестации;
- в) отбор персонала;
- г) наём персонала.

7. «Пассивная технология» поиска предполагает инициативу со стороны:

- а) самого работника;
- б) службы персонала предприятия;
- в) самого предприятия;
- г) правильного ответа нет.

8. При отборе кандидатов на должность начальника отдела маркетинга следует использовать:

- а) «технологии жесткого отбора»;
- б) «технологии умеренного отбора»;
- в) смешанную технологию;
- г) правильного ответа нет.

9. **К какому виду адаптации относится процесс привыкания работника к коллективу?**
- а) к общей адаптации;
 - б) к частной адаптации;
 - в) к социальной адаптации;
 - г) к профессиональной адаптации.
10. **Что такое «аутсорсинг»?**
- а) стратегия управления персоналом, основанная на использовании предприятием потенциала других организаций;
 - б) метод управления персоналом;
 - в) принцип управления персоналом;
 - г) правильного ответа нет.
11. **К какому этапу рекрутинга относится оформление и подписание трудового договора?**
- а) к отбору;
 - б) к поиску;
 - в) к найму;
 - г) правильного ответа нет.
12. **В чём заключается различие между следующими вариантами арендной стратегии управления персоналом: «рентинг», «хайринг», «лизинг»?**
- а) в продолжительности периодов;
 - б) в работе с кадровым агентством;
 - в) в подходе к обучению кадров;
 - г) правильного ответа нет.
13. **Что не относится к понятию «ротация»?**
- а) перевод работника на другую работу в пределах предприятия;
 - б) увольнение работника;
 - в) временное выбытие работника за пределы предприятия;
 - г) правильного ответа нет.
14. **Что означает такой принцип управления персоналом как «законность»?**
- а) осуществление деятельности по управлению персоналом в строгом соответствии с существующими законами;
 - б) последовательность в работе с персоналом;
 - в) объективная оценка факторов макросреды;
 - г) объективная оценка факторов внутренней среды.
15. **Кем определяется внутренняя мотивация?**
- а) самим работником;
 - б) работодателем;
 - в) высшим менеджером;
 - г) коллективом.

Вариант 2

1. **Чрезмерная централизация власти – это характерная черта:**
- а) демократического стиля управления;
 - б) авторитарного стиля;
 - в) либерального стиля;
 - г) правильного ответа нет.
2. **Что означает такой принцип управления персоналом как реалистичность?**
- а) признание основной роли закона в работе по управлению персоналом;
 - б) всесторонняя объективная оценка всех факторов внешней среды и внутренней среды;
 - в) планомерность и последовательность в работе с персоналом;
 - г) достижение реальных целей.
3. **Несоответствие работника занимаемой должности определяется:**
- а) по результатам аттестации;

- б) непосредственным руководителем;
- в) менеджером по работе с персоналом;
- г) директором.

4. Выполнение работы по прямому принуждению это:

- а) экономическая мотивация;
- б) административная мотивация;
- в) внутренняя мотивация;
- г) внешняя мотивация.

5. На чем основаны психологические методы управления персоналом?

- а) на познании психологии человека и структуры его потребностей;
- б) на отношениях власти и подчинения;
- в) на использовании материальных стимулов;
- г) правильного ответа нет.

6. Наиболее действенными в рыночных условиях являются:

- а) экономические методы управления персоналом;
- б) социальные методы управления персоналом;
- в) психологические методы управления персоналом;
- г) организационно-административные методы управления персоналом.

7. При смене кадровой стратегии наибольшее значение приобретает следующий принцип управления персоналом:

- а) реалистичность;
- б) законность;
- в) гибкость;
- г) открытость.

8. Прямое административное указание, дисциплина, взыскание и поощрение относятся:

- а) к экономическим методам управления;
- б) к психологическим методам управления;
- в) к организационно-административным методам управления;
- г) к социальным методам управления.

9. Что такое «контроллинг персонала»?

- а) адаптация персонала;
- б) поиск, отбор, наем персонала;
- в) выявление, учет, оценка и сравнение результатов деятельности персонала;
- г) стимулирование деятельности персонала.

10. Что такое «ротация персонала»?

- а) оценка и сравнение результатов деятельности работников организации;
- б) аттестация работников организации;
- в) оформление работника на соответствующую должность;
- г) перемещение работников, необходимое в конкретно сложившихся обстоятельствах.

11. Общественное поощрение деятельности работника трудовым коллективом является мерой:

- а) организационной мотивации;
- б) социальной мотивации;
- в) экономической мотивации;
- г) нематериальной мотивации.

12. Качество и количество выполненной работы за определённый период времени оценивается:

- а) высшим менеджером на уровне предприятия;
- б) непосредственным начальником на рабочих местах;
- в) менеджером по работе с персоналом на уровне предприятия;
- г) правильного ответа нет.

13. К числу наиболее распространенных инструментов отбора персонала не относится:

- а) собеседование;
- б) тестирование;
- в) анкетирование;
- г) аттестация персонала.

14. Объявлен набор сотрудников на замещение должности технического исполнителя. Какую технологию отбора целесообразнее использовать в этом случае?

- а) технологию умеренного отбора;
- б) технологию жесткого отбора;
- в) активную технологию;
- г) пассивную технологию.

15. Умеренная жесткость, использование в течение 1-1,5 лет, использование новаторских, прогрессивных способов воздействия на ситуацию – это характерные черты:

- а) реформистских методов управления;
- б) консервативных методов управления;
- в) антикризисных методов управления;
- г) правильного ответа нет.

Вариант 3

1. Консервативные методы управления персоналом используются:

- а) в условиях кризиса;
- б) в посткризисный период;
- в) на стадии формирования организации;
- г) в условиях стабильного развития организации.

2. Основным документом, подтверждающим завершение аттестации, и остающимся у работника, является:

- а) аттестационный лист;
- б) протокол заседания аттестационной комиссии;
- в) график прохождения аттестации;
- г) положение о проведении аттестации.

3. Чрезмерной жесткостью и радикализмом отличаются:

- а) антикризисные методы управления персоналом;
- б) консервативные методы управления персоналом;
- в) реформистские методы управления персоналом;
- г) правильного ответа нет.

4. Коллективный договор относится:

- а) к локальным правовым актам предприятия по управлению персоналом;
- б) к нормативно-правовым актам, содержащим нормы и нормативы в области управления персоналом;
- в) к федеральным законам;
- г) правильного ответа нет.

5. К нормативным документам в области управления персоналом, принимаемым на уровне Российской Федерации относятся:

- а) этический кодекс поведения работников организации;
- б) коллективный договор;
- в) трудовой кодекс Российской Федерации;
- г) положение о персонале организации.

6. Основные правила поиска, отбора, найма, адаптации и мотивации персонала организации определены:

- а) в коллективном договоре;
- б) в трудовом кодексе Российской Федерации;
- в) в этическом кодексе поведения работников организации;
- г) в положении о персонале организации.

7. Какие документы не относятся к нормативно-методической базе?

- а) нормы времени;
- б) методические указания;
- в) федеральные законы;
- г) разъяснения.

8. Материально-техническое обеспечение функционирования службы персонала – это:

- а) мероприятия, нацеленные на удовлетворение службы персонала в материальных ресурсах;
- б) нормативно-методическая база;
- в) организационно-правовая база;
- г) документационное обеспечение.

9. Что относится к информационному обеспечению функционирования службы персонала?

- а) нормативно-методическое обеспечение;
- б) документационное обеспечение;
- в) организационно-правовое обеспечение;
- г) правильного ответа нет.

10. Коммуникационное обеспечение функционирования службы персонала основано на использовании:

- а) вербальной формы общения;
- б) невербальной формы общения;
- в) неречевых средств общения;
- г) правильного ответа нет.

11. Документация по управлению персоналом должна разрабатываться в соответствии:

- а) с Трудовым кодексом Российской Федерации;
- б) с Общероссийским классификатором управленческой документации;
- в) с Указом Президента Российской Федерации;
- г) с Конституцией Российской Федерации.

12. Документационное обеспечение функционирования службы персонала основано на использовании:

- а) вербальной формы общения;
- б) невербальной формы общения;
- в) воздействию на социальные условия работающих;
- г) правильного ответа нет.

13. Разработка основных правил служебно-делового общения по телефону относится:

- а) к документационному обеспечению;
- б) организационно-правовому обеспечению;
- в) к коммуникационному обеспечению;
- г) к нормативно-методическому обеспечению.

14. Какие коллективы называются формальными?

- а) образовавшиеся на любом предприятии;
- б) образовавшиеся стихийно;
- в) созданные руководством;
- г) созданные на основе симпатии работников.

15. Что такое власть?

- а) возможность влиять на других;
- б) специфическое воздействие на подчиненных;
- в) совокупность способов воздействовать на подчиненных;
- г) любое влияние на людей.

Вариант 4

1. Развитие персонала - это:

- а - процесс подготовки сотрудника к выполнению новых производственных функций, занятию новых должностей, решению новых задач;

б - процесс периодической подготовки сотрудника на специализированных курсах;
в - обеспечение эффективной управленческой структуры и менеджеров для достижения организационных целей.

2. Какие методы наиболее эффективны для обучения персонала поведенческим навыкам (ведение переговоров, проведение заседаний, работа в группе). При необходимости указать несколько:

а - инструктаж;
б - ротация;
в - ученичество и наставничество;
г - лекция;
д - разбор конкретных ситуаций;
е - деловые игры;
ж - самообучение;
з - видеотренинг

3. Какие методы наиболее эффективны для обучения техническим приемам (ремонт несложной бытовой техники, электродвигателей, прием коммунальных платежей, расчет процентов по вкладам). При необходимости указать несколько:

а - инструктаж;
б - ротация;
в - ученичество и наставничество;
г - лекция;
д - разбор конкретных ситуаций;
е - деловые игры;
ж - самообучение;
з - "сидя рядом с Нелли".

4. Карьера - это:

а - индивидуально осознанная позиция и поведение, связанное с трудовым опытом и деятельностью на протяжении рабочей жизни человека;
б - повышение на более высокую ступень структуры организационной иерархии;
в - предлагаемая организацией последовательность различных ступеней в организационной иерархии, которые сотрудник потенциально может пройти.

5. Наиболее распространенный в практике организаций подход к управленческому развитию:

а - неструктурированный, непланируемый;
б - планируемое развитие за пределами работы;
в - планируемое развитие на работе.

6. Планируемое развитие менеджеров за пределами работы предусматривает (при необходимости указать несколько):

А - обучение по договору учебным центром;
Б - ротацию менеджеров;
В - делегирование полномочий подчиненному;
Г - формирование резерва кадров на выдвижение.

7. Специально сформированная группа работников, по своим качествам соответствующая требованиям, предъявляемым к руководителям определенного ранга, прошедших аттестационный отбор, специальную управленческую подготовку и достигших положительных результатов в производственно-коммерческой деятельности организации:

А - резерв руководителей на выдвижение;

Б - аттестационная комиссия;
В – кадровая служба.

8. Работа с резервом преемников-дублеров не должна носить целевого характера: организация заботится об их развитии для последующего замещения ими через 10-20 лет руководящей должности вообще, а не для занятия ими строго определенной должности. Верно ли высказывание:

- а - да;
- б - нет;
- в - иногда.

9. Стадии профессиональной карьеры каждый сотрудник может ли пройти последовательно, работая в различных организациях:

- а - да;
- б - нет.

10. Выполнение определенной служебной роли на ступени, не имеющей жесткого, формального закрепления в организационной структуре, например выполнение роли руководителя временной целевой группы, есть проявление внутриорганизационной карьеры:

- а - горизонтального типа;
- б - вертикального типа;
- в - центростремительного типа.

11. Доверительные обращения руководителя к сотруднику есть проявления внутриорганизационной карьеры:

- а - горизонтального типа;
- б - вертикального типа;
- в - центростремительного типа.

12. Какой метод позволяет наиболее точно определить характер и содержание потребности в обучении персонала:

- а - анализ исполнения работы;
- б - анализ проблем в линейно-функциональных подразделениях;
- в - балансовый метод.

13. Исследования показывают, что налаженная система профессионально квалификационного продвижения персонала в организации сокращает текучесть рабочей силы:

- а. да;
- б. иногда;
- в. нет.

14. Каковы причины высвобождения работников в организации (при необходимости указать несколько):

- а-структурные сдвиги в производстве;
- б-перемещения работников внутри организации;
- в-текучесть кадров;
- г-повышение технического уровня производства;
- д-изменение объемов производства.

15. Какие возможны программы поддержки развития сотрудника, если он стремится установить и закрепить основу для будущего продвижения (при необходимости указать несколько):

- а - горизонтальное перемещение;
 б - понижение в должности;
 в - досрочное увольнение или добровольный выход в отставку;
 г - обучение;
 д - аттестация сотрудника;
 е - вознаграждение сотрудника.

Ключи к тестам:

Вариант 1

1 2 3
 д б а
 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13
 г б б а а в а в а г
 14 15
 а а

Вариант 2

1 2 3 4 5 6 7 8
 а а б б а б а а
 9 10 11 12 13 14 15
 в г б б г а а

Вариант 3

1 2 3
 г а а
 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13
 а в г в а б а б б в
 14 15
 в а

Вариант 4

1. а	8. б
2. а, е, з	9. а
3. в, д, з	10. в
4. а	11. в
5. а	12. а
6. а	13. а
7. а	14. а, г, д
8. б	15. а, г

Критерии оценки

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных учреждений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 / 100	5	Отлично
80 / 89	4	Хорошо
70 / 79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Не удовлетворительно

3.2 Фонд оценочных средств для рубежного контроля по итогам первого семестра

Рубежный контроль проводится во время аудиторных занятий

Вариант 1

1. Умеренная жесткость, использование в течение 1-1,5 лет, использование новаторских, прогрессивных способов воздействия на ситуацию – это характерные черты:

- а) реформистских методов управления;
- б) консервативных методов управления;
- в) антикризисных методов управления;
- г) правильного ответа нет.

2. Консервативные методы управления персоналом используются:

- а) в условиях кризиса;
- б) в посткризисный период;
- в) на стадии формирования организации;
- г) в условиях стабильного развития организации.

3. Основным документом, подтверждающим завершение аттестации, и остающимся у работника, является:

- а) аттестационный лист;
- б) протокол заседания аттестационной комиссии;
- в) график прохождения аттестации;
- г) положение о проведении аттестации.

4. Чрезмерной жесткостью и радикализмом отличаются:

- а) антикризисные методы управления персоналом;
- б) консервативные методы управления персоналом;
- в) реформистские методы управления персоналом;
- г) правильного ответа нет.

5. Коллективный договор относится:

- а) к локальным правовым актам предприятия по управлению персоналом;
- б) к нормативно-правовым актам, содержащим нормы и нормативы в области управления персоналом;
- в) к федеральным законам;
- г) правильного ответа нет.

6. К нормативным документам в области управления персоналом, принимаемым на уровне Российской Федерации относятся:

- а) этический кодекс поведения работников организации;
- б) коллективный договор;
- в) трудовой кодекс Российской Федерации;
- г) положение о персонале организации.

7. Основные правила поиска, отбора, найма, адаптации и мотивации персонала организации определены:

- а) в коллективном договоре;
- б) в трудовом кодексе Российской Федерации;
- в) в этическом кодексе поведения работников организации;
- г) в положении о персонале организации.

8. Какие документы не относятся к нормативно-методической базе?

- а) нормы времени;
- б) методические указания;
- в) федеральные законы;
- г) разъяснения.

9. Материально-техническое обеспечение функционирования службы персонала – это:

- а) мероприятия, нацеленные на удовлетворение службы персонала в материальных ресурсах;
- б) нормативно-методическая база;

- в) организационно-правовая база;
- г) документационное обеспечение.

10. Что относится к информационному обеспечению функционирования службы персонала?

- а) нормативно-методическое обеспечение;
- б) документационное обеспечение;
- в) организационно-правовое обеспечение;
- г) правильного ответа нет.

Вариант 2

1. Коммуникационное обеспечение функционирования службы персонала основано на использовании:

- а) вербальной формы общения;
- б) невербальной формы общения;
- в) неречевых средств общения;
- г) правильного ответа нет.

2. Документация по управлению персоналом должна разрабатываться в соответствии:

- а) с Трудовым кодексом Российской Федерации;
- б) с Общероссийским классификатором управленческой документации;
- в) с Указом Президента Российской Федерации;
- г) с Конституцией Российской Федерации.

3. Документационное обеспечение функционирования службы персонала основано на использовании:

- а) вербальной формы общения;
- б) невербальной формы общения;
- в) воздействия на социальные условия работающих;
- г) правильного ответа нет.

4. Разработка основных правил служебно-делового общения по телефону относится:

- а) к документационному обеспечению;
- б) организационно-правовому обеспечению;
- в) к коммуникационному обеспечению;
- г) к нормативно-методическому обеспечению.

5. Какие коллективы называются формальными?

- а) образовавшиеся на любом предприятии;
- б) образовавшиеся стихийно;
- в) созданные руководством;
- г) созданные на основе симпатии работников.

6. Что такое власть?

- а) возможность влиять на других;
- б) специфическое воздействие на подчиненных;
- в) совокупность способов воздействовать на подчиненных;
- г) любое влияние на людей.

7. Укажите наиболее правильное определение карьеры:

- а) служебный рост, неуклонный подъем по ступеням организационной иерархии
- б) осознанное отношение человека к собственному движению по ступеням мастерства в избранной сфере деятельности;
- в) механизм, постепенно приводящий к недееспособности, а потом и к невосполнимости, единый для руководителей всех рангов.
- г) отношения между членами организации, основанные на распределении материальных и нематериальных благ.

8. Карьерная стратегия - это:

- а) процесс накопления людьми социальных установок и опыта, соответствующего их социальным ролям;

- б) совокупность процессов, которые побуждают, направляют и поддерживают поведение человека в направлении достижения определенной цели;
- в) эффективное построение образов мира, в котором вы живете;
- г) осознанный выбор человеком одного или нескольких векторов карьеры на основе представлений, которые сложились у него о возможности карьерного роста в определенной организации и его личной жизненной ситуации.

9. Организационная культура характеризуется как:

- а) клановая, бюрократическая, предпринимательская, конкурентная;
- б) горизонтальная, вертикальная, нисходящая, параллельная, центростремительная;
- в) законная, экспертная, харизматическая, основанная на вознаграждении и на наказании;
- г) классическая, неоклассическая, сетевая.

10. Виды власти характеризуются как:

- а) клановая, бюрократическая, предпринимательская, конкурентная;
- б) горизонтальная, вертикальная, нисходящая, параллельная, центростремительная;
- в) законная, экспертная, харизматическая, основанная на вознаграждении и на наказании;
- г) классическая, неоклассическая, сетевая;

Ключи ответов

1 вариант									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
а	г	а	а	а	в	г	в	а	б
2 вариант									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
б	б	б	в	в	а	б	г	а	в

Критерии оценки

90-100%, оценка 5 «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения,

80-89%, оценка 4 «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения;

70-79%, оценка 3 «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач;

0-69%, оценка 2 «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных учреждений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 / 100	5	Отлично
80 / 89	4	Хорошо
70 / 79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Не удовлетворительно

3.3 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации (экзамен по модулю)

Практические задания

Условия выполнения задания: место проведения: учебный кабинет время выполнения задания: 60 минут инвентарь, расходные материалы: Сборники рецептур, бланки документов, канцелярские принадлежности *Инструкция:*

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задания, соблюдая последовательность
3. Во время выполнения заданий используйте Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, наряда-заказа, накладной, калькуляционных карт, табеля учета рабочего времени, расчета заработной платы, выписку из бракеражного журнала.
4. Максимальное время выполнения задания- 60 мин.

Задание

1. Производственная и организационная структура организации, производственного подразделения, характер взаимодействия с другими подразделениями.
2. Производственная программа предприятия питания.
3. ЗАДАЧА. Определите численность производственных работников в цехе по нормам времени для горячего цеха с учётом фонда рабочего времени одного работающего за определённый период и производственной программы цеха за тот же период при длительности рабочего дня 11,5 час.

Формирование штатной численности работников производства

Блюдо	Количество блюд, п	Норма времени t,с	Итого
Азу-по татарски	170	250	
Урма	88	50	
Гуляш-по татарски	160	120	
Лагман	79	250	
Манты	170	50	
Калжа	100	50	
Итого:	-	-	

2.Задание

1. Организация производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания
2. Методика разработки плана-меню структурного подразделения.
3. ЗАДАЧА. Сделать расчет полезной площади и площади производственных помещений ($K = 0,3$) предприятия общественного питания.
4. Расчет общей и полезной площади

Наименование оборудования	Тип марки	Количество единиц	Габариты, мм		Площадь одной единицы оборудования, м ² .	Общая площадь занимаемая оборудованием, м ² .
			Длина	Ширина		

Тестомесительная машина	ТММ-1М.	2	1325	795	1053	2106
Взбивальная машина	МВ-35М.	1	750	530		
Машина для просеивания муки	МПМ-800.	1	860	670		
Стол производственный	СО-12/6ПН RADA	2	1200	600		
Охлаждаемый стол	СТХ-3 1235М	3	1235	700		
Плита индукционная	ЭП-6Ж-0Ш1	1	1480	850		
Печь конвекционная	EVOLUTION EKF 664 TC	2	600	400		
Шкаф расстойный	ХЕВРС-16EU-M	1	866	950		
Итого:	-	-	-	-	-	

3. Задание

1. Организация работы и техническое оснащение производства горячего цеха.
2. Виды меню, их характеристика
3. ЗАДАЧА. Сделать расчёт необходимого количества продуктов, которые расходуются на изготовление блюд, отмеченных в таблице
- 4.

Наименование продуктов	Тк200		Тк145		Тк146		Итого брутто (кг)
	Утиные котлетки		Стейк палтуса с карамелизованным луком		Грудка по-азиатски		
	Брутто, г		Брутто, г		Брутто, г		
	на 1п.	на 108п.	на 1п.	на 54 п.	на 1 п.	на 45п.	
Палтус	-	-	150		-	-	
Сахар	-	-	10		-	-	
Куриная грудка	-	-	-	-	200		
Помидоры	-	-	-	-	40		
Маслины	-	-	-	-	5		
Филе утки	200		-	-	-		
Лук репчатый	20		25		30		
Молоко	50		-	-	-	-	
Хлеб пшеничный	70		-	-	-	-	

4.Задание

1. Организация работы и техническое оснащение производства холодного цеха
2. Структура, порядок расположения блюд в плане - меню
3. ЗАДАЧА. Выполните расчет количества хлеба, необходимого при реализации блюд на предприятии питания, если 1 кусок хлеба весит 40 г

Расчет количества хлеба и хлебобулочные изделия общедоступной столовой

Наименование	Количество потребителей	Норма потребления на 1 человека в день, г	Общее количество
			в порциях
Хлеб и хлебобулочные изделия В том числе:	568	100	
ржаной	568	50	
пшеничный	568	50	

5. Задание

1. Особенности организации и производства полуфабрикатов и кулинарной продукции в заготовочных и доготовочных цехах.
2. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственной программой
3. ЗАДАЧА. Исходя из количества мест в торговом зале (30 гостей), оборачиваемости места за час, среднего процента загрузки зала, определите количество посетителей, приходящих в течение дня в столовую и коэффициент пересчета блюд для данного часа.

Часы работы торгового зала	Оборачиваемость места за 1 час	Средний % загрузки зала	Количество потребителей в час	Коэффициент пересчета блюд для данного часа
9-10	4	40	$30 \cdot 4 \cdot 40 / 100 = 48$	48/сумму
10 - 11	4	20		
11-12	4	40		
12-13	3	60		
13-14	3	80		
14-15	3	100		
Итого:	-	-	Сумма	

6.Задание

1. Организация работы и техническое оснащение производства кондитерского цеха.
2. Разработка бизнес-плана в индустрии питания
3. ЗАДАЧА. Сделать расчёт необходимого количества продуктов, которые расходуются на изготовление блюд, отраженных в таблице

Наименование	Тк100	Тк155	Тк145	Итого

продуктов	Паровой судак		Рыбные котлеты с картофельным пюре		Котлеты из морского окуня с картофельношпинатным пюре		брутто (кг)
	Брутто, г		Брутто, г		Брутто, г		
	на 1п.	на 28п.	на 1п.	на 54п.	на 1п.	на 27п.	
Судак	295		-	-	-	-	
Шампиньоны свежие	66		-	-	-	-	
Корень петрушки	23		-	-	-	-	
Лук репчатый	25		15		25		
Масло сливочное	15		-		-		
Мука пшеничная	10		-		10		
Лимон	30		-		-		
Картофель	-	-	80		70		
Окунь	-	-	210		180		
Шпинат	-	-	-	-	20		

7. Задание

1. Организация работы вспомогательных производственных помещений, их характеристика, оснащение.
2. Планирование работы бригады в форме дневных заданий.
3. ЗАДАЧА. Выполнить расчет показателей финансовых результатов деятельности организации питания ООО «Старый город» по данным таблицы и сделать вывод

Результаты финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения

Исходные данные	Прошлый год	Отчетный год	Изменение	
			Абсолютное, тыс. руб.	Относительное, %
Розничный товароборот, тыс.руб.	70150	85320		
Издержки обращения, тыс.руб.	15034	16412		
Прибыль, тыс.руб.				
Среднегодовая стоимость основных фондов, тыс.руб.	5025	5674		
Среднегодовая стоимость оборотных средств, тыс.руб.	14800	16762		
Рентабельность деятельности, %	1.6			
Рентабельность продажи, %				

8.Задание

1. Основные функции управления структурным подразделением. Определение состава выполняемых функций.
2. Расчет численности производственных работников.

3. ЗАДАЧА. Сделать расчет стоимости сырья для выполнения дневной производственной программы в рамках данных таблицы.

Наименование продуктов	Количество необходимых продуктов, кг	Цена за 1 кг продукта, руб.	Стоимость сырья для выполнения дневной производственной программы, руб.
Говядина	0,406	325-00	
Картофель	4,725	32-00	
Огурцы свежие	1,500	90-00	
Яйца	1,046	51-00	
Салат	0,484	230-00	
Майонез	1,522	280-00	
Морковь	0,646	50-00	
Лук зеленый	0,250	60-00	
Яблоки	0,408	60-00	
Лук репчатый	0,816	25-00	
Лимон	0,250	120-00	
Сахар	0,210	56-00	
Соль	0,012	30-00	
Масло растительное	0,595	80-00	
Капуста белокочанная	3,504	20-00	
Курица	3,542	180-00	
ИТОГО:			

9. Задание

1. Организационная структура управления производственного подразделения.
2. Методика составления рациональных графиков работы членов бригады (команды)
3. ЗАДАЧА. Расчет массы продуктов, подлежащих хранению в холодильном шкафу, для выполнения дневной производственной программы

Наименование блюд	Кол-во блюд, реализуемых за час тах загрузки зала	Кол-во блюд, реализуемых за 1/2 смены	Масса одной порции г	Общая масса продукта, кг	
				за час тах загрузки	за 1/2 смены
Паровой судак	5	9	260		
Паровой сибас	7	13	250		
Рыбные котлеты с картофельным пюре	17	27	310		
Котлетки из морского окуня с картофельно-шпинатным пюре	5	13	200		

Морской окунь со шпинатом	4	9	200		
Бифштекс с яйцом	11	27	230		
Картофельный буффон	16	32	250		
Утиные котлетки	32	53	300		
Стейк Палтуса с карамелизованным луком	4	18	100		
Грудка по – азиатски	12	22	270		
Итого:					

10.Задание

1. Категории производственного персонала, их характеристика
2. Методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд.
3. ЗАДАЧА. Сделать расчет стоимости сырья для выполнения производственной программы предприятия индустрии питания, используя данные таблицы

Наименование продуктов	Количество необходимых продуктов, кг	Цена за 1 кг продукта, руб.	Стоимость сырья для выполнения дневной производственной программы, руб.
Судак	5,310	310,00	
Шампиньоны свежие	1,188	360,00	
Корень петрушки	0,414	213,00	
Лук репчатый	5,425	25,00	
Масло сливочное	0,270	370,00	
Мука пшеничная	0,540	65,00	
Лимон	0,540	220,00	
Сибас	7,560	520,00	
Масло оливковое	0,405	720,00	
Бasilik	0,135	380,00	
Молоко	7,510	63,00	
Картофель	19,860	32,00	
ИТОГО:			

Количество вариантов задания для экзаменуемых – 10
Время выполнения задания - 6 часов.

5.Список литературы

5.1. Основные источники:

5.2.1. Печатные издания:

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов

1. Ильченко, А.Н. Организация и планирование производства : учеб. пособие. - 2е изд. - М. : Академия, 2018. -208 с.
2. Кнышова, Е.Н. Менеджмент: Учебное пособие. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019
3. Кондраков, Н.П. Бухгалтерский учет. - М. : ИНФРА-М, 2018. – 717 с.
4. Сергеев И.В. Экономика организации (предприятия). - М.: Финансы и статистика, 2018. – 576 с.
5. Филатов, О.К. Экономика предприятий (организаций): учебник / О.К. Филатов, Т.Ф. Рябова, Е.В. Минаева. - М. :Финансы и статистика, 2019.– 512 с.
6. Чуев, И.Н. Экономика предприятия : учебник. - М. :Дашков и К, 2019. 416 с.
7. Качурина Т.А. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-256с.

Дополнительные источники:

1. Васильева И.Н., Желнинский Г.С. Организация делопроизводства и персональный менеджмент: Учебное пособие. 2-е изд. – М.: Вузовский учебник, 2019.
2. Грибов, В.Д. Экономика предприятия.. - М. : Финансы и статистика, 2018. – 336 с.
3. Кабушкин, Н.И. Основы менеджмента. - М. : Новое знание, 2019. – 336 с.
4. Ломакин А.Л. Управленческие решения: Учебное пособие. - М : ФОРУМ:ИНФРА-М, 2018.
5. Лукашевич, В.В. Основы менеджмента в торговле. - М. : Экономика, 2019. – 238 с.
6. Менеджмент: Учебник/ под ред. Проф. В.И. Королева. – М.: Экономистъ, 2018
9. Салимжанов, И.Х. Менеджмент. Серия «Среднее профессиональное образование» Ростов-на-Дону: Изд-во «Феникс», 2018.
11. Сергеев, И.В. Экономика предприятия : учебное пособие. - М. : Финансы и статистика, 2018
12. Чечевицына, Л.Н. Экономика предприятия. - Ростов-на –Дону : Феникс, 2018. – 384 с. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

5.2.2. Основные электронные издания

- 1.<http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html>
- 2.<http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php>
- 3.<http://www.creative-chef.ru/>
- 4.<http://www.gastromag.ru/>
- 5.<http://www.horeca.ru/>
- 6.[http:// www. Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru)
- 7.[http:// www. Economi.gov.ru](http://www.Economi.gov.ru)
- 8.<http://www.aup.ru/books/m21/>
- 8.<http://instrukciy.ru/otrasli/page39.html>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар).

Специальность: 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	29

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)

1.1 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар) и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

1.1.1 Перечень общих компетенций:

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

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.2	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.3	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов,

	отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<p>подготовки, уборки рабочего места;</p> <p>подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;</p> <p>приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>приготовления, творческого оформления бульонов, супов, горячих соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>приготовления, творческого оформления холодных соусов, заправок, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>приготовления, творческого оформления холодных сладких блюд, десертов, горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>изготовления, творческого оформления хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>ведения расчетов с потребителями.</p>
Уметь	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов,</p>

	<p>обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков, хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>

Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля ПМ.07

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар).

Всего часов – **310**

в том числе в форме практической подготовки – 266ч.

Из них на освоение МДК – 118 ч.

в том числе самостоятельная работа – 8 ч.

практики, в том числе учебная – 72 ч.

производственная – 108 ч.

Промежуточная аттестация – 12 ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)

Коды профес-сиональных, общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Общая	Учебная нагрузка							Практики	
			Самостоятельная работа	во взаимодействии с преподавателями							
				Всего по МДК	в том числе						
					Теоретическое обучение	Лаб. Практ.	Курсов. работа	Консультации	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 01 – 07; ОК 09-10;	Раздел 1. Выполнение работ по профессии «Повар».	118	8	110	22	86	0	2	12	x	x
ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 01 – 07, ОК 09-10	Учебная практика	72	x	x						72	
ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 01 – 07; ОК 09-10	Производственная практика	108	x	x						x	108
	Квалификационный экзамен	12	x	12	x	x	x	x	x	x	x
	Всего	310	8	122	22	x	x	x	x	72	108

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем, акад. ч.	Код ПК, ОК
1	2		3	4
МДК 07.01 Выполнение работ по профессии «Повар»			118/86	
Раздел 1. Выполнение работ по профессии «Повар»			118/86	
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Содержание учебного материала		4/2	
	1	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по ГОСТ 30390-2013).	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – 07, ОК 9-10
	Практическая работа			
	2	Практическое занятие № 1. Правила составления заявки на сырье.	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – 07, ОК 9-10
Тема 1.2 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Содержание учебного материала		14/12	
	3	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение.	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – 07, ОК 9-10
	Практическая работа			
4	Практическое занятие № 2. Технологический процесс механической	2	ПК 1.1-1.4	

		кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов.		ОК 01 – 07, ОК 9-10
	5	Практическое занятие № 3. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке.	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – 07, ОК 9-10
	6	Практическое занятие № 4. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов.	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – 07, ОК 9-10
	7	Практическое занятие № 5. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов.	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – 07, ОК 9-10
	8	Практическое занятие № 6. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения.	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – 07, ОК 9-10
	9	Практическое занятие № 7. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – 07, ОК 9-10
Тема 1.3 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание учебного материала		10/8	
	10	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья.	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – 07, ОК 9-10
	11	Практическое занятие № 8. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья.		ПК 1.1-1.4 ОК 01 – 07, ОК 9-10
	12	Практическое занятие № 9. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде.		ПК 1.1-1.4 ОК 01 – 07, ОК 9-10
	13	Практическое занятие № 10. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы.		ПК 1.1-1.4 ОК 01 – 07, ОК 9-10
	14	Практическое занятие № 11. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и		ПК 1.1-1.4 ОК 01 – 07, ОК 9-10

		сроки хранения.		
Тема 1.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов птицы, дичи, кролика	Содержание учебного материала		12/10	
	15	Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика.	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – 07, ОК 9-10
	16	Практическое занятие № 12. Оценка качества и безопасности. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – 07, ОК 9-10
	17	Практическое занятие № 13. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – 07, ОК 9-10
	18	Практическое занятие № 14. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – 07, ОК 9-10
	19	Практическое занятие № 15. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение.	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – 7, ОК 9-10
	20	Практическое занятие № 16. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – 07, ОК 9-10
Тема 1.5 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	Содержание учебного материала		8/6	
	21	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов.	2	ПК 2.1-2.8 ОК 01 – 07, ОК 9-10
	22	Практическое занятие № 17. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	ПК 2.1-2.8 ОК 01 – 07, ОК 9-10
23	Практическое занятие № 18. Организация хранения, отпуска супов с	2	ПК 2.1-2.8 ОК 01 – 07,	

		раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации.		ОК 9-10
	24	Практическое занятие № 19. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров.	2	ПК 2.1-2.8 ОК 01 – 07, ОК 9-10
Тема 1.6 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	Содержание учебного материала		8/6	
	25	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов.	2	ПК 2.1-2.8 ОК 01 – 07, ОК 9-10
	26	Практическое занятие № 20. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	2	ПК 2.1-2.8 ОК 01 – 07, ОК 9-10
	27	Практическое занятие № 21. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос.	2	ПК 2.1-2.8 ОК 01 – 07, ОК 9-10
	28	Практическое занятие № 22. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации.	2	ПК 2.1-2.8 ОК 01 – 07, ОК 9-10
Тема 1.7 Характеристика процессов, организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание учебного материала		14/12	
	29	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	2	ПК 3.1-3.6 ОК 01 – 07, ОК 9-10
	30	Практическое занятие № 23. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой.	2	ПК 3.1-3.6 ОК 01 – 07, ОК 9-10
	31	Практическое занятие № 24. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	2	ПК 3.1-3.6 ОК 01 – 07, ОК 9-10
	32	Практическое занятие № 25. Санитарно-гигиенические требования к	2	ПК 3.1-3.6

		организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.		ОК 01 – 07, ОК 9-10
	33	Практическое занятие № 26. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	2	ПК 3.1-3.6 ОК 01 – 07, ОК 9-10
	34	Практическое занятие № 27. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке).	2	ПК 3.1-3.6 ОК 01 – 07, ОК 9-10
	35	Практическое занятие № 28. Техническое оснащение работ. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке).	2	ПК 3.1-3.6 ОК 01 – 07, ОК 9-10
Тема 1.8 Характеристика процессов, организация и техническое оснащение работ по приготовлению, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание учебного материала		12/10	
	36	Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	2	ПК 4.1-4.5 ОК 01 – 07, ОК 9-10
	37	Практическое занятие № 29. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	2	ПК 4.1-4.5 ОК 01 – 07, ОК 9-10
	38	Практическое занятие № 30. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	ПК 4.1-4.5 ОК 01 – 07, ОК 9-10
	39	Практическое занятие № 31. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Отработка правил выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Повторение основных характеристик готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Применение актуальных направлений в приготовлении холодных сладких блюд	2	ПК 4.1-4.5 ОК 01 – 07, ОК 9-10
	40	Практическое занятие № 32. Санитарно-гигиенические требования к	2	ПК 4.1-4.5

		организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.		ОК 01 – 07, ОК 9-10
	41	Практическое занятие № 33. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос	2	ПК 4.1-4.5 ОК 01 – 07, ОК 9-10
Тема 1.9 Характеристика процессов, организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала			
	42	Повторение технологического цикла приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	ПК 5.1-5.5 ОК 01 – 07, ОК 9-10
	43	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.	2	ПК 5.1-5.5 ОК 01 – 07, ОК 9-10
	44	Практическое занятие № 34. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	ПК 5.1-5.5 ОК 01 – 07, ОК 9-10
		Практическое занятие № 35. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	ПК 5.1-5.5 ОК 01 – 07, ОК 9-10
	45	Практическое занятие № 36. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	ПК 5.1-5.5 ОК 01 – 07, ОК 9-10
	46	Практическое занятие № 37. Организация хранения, упаковка и подготовка к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	ПК 5.1-5.5 ОК 01 – 07, ОК 9-10
	47	Практическое занятие № 38. Соблюдение санитарно-гигиенических требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	ПК 5.1-5.5 ОК 01 – 07, ОК 9-10
	48	Практическое занятие № 39. Повторение классификации и ассортимента кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	ПК 5.1-5.5 ОК 01 – 7, ОК 9-10
	49	Практическое занятие № 40 Применение сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских	2	ПК 5.1-5.5 ОК 01 – 07, ОК 9-10

		изделий.		
	50	Практическое занятие № 41. Повторение классификации и ассортимента кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	ПК 5.1-5.5 ОК 01 – 07, ОК 9-10
	51	Практическое занятие № 42. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оформление заявок на склад.	2	ПК 5.1-5.5 ОК 01 – 07, ОК 9-10
	52	Практическое занятие № 43. Использование приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	2	ПК 5.1-5.5 ОК 01 – 07, ОК 9-10
Самостоятельная работа	Самостоятельная работа при изучении раздела 1		8	
	53	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 01 – 7, ОК 9-10
	54	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 01 – 07, ОК 9-10
	55	Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 01 – 07, ОК 9-10
	56	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 01 – 07, ОК 9-10
	57	Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 01 – 07, ОК 9-10
	58	Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 01 – 07, ОК 9-10
	59	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 01 – 07, ОК 9-10

	60	Решение ситуационных задач.		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 01 – 07, ОК 9-10
Учебная практика	Учебная практика по ПМ. 07		72	
	61	Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по технике безопасности.	6	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – 07, ОК 9-10
	62	Ознакомление с рабочим местом.	6	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – 07, ОК 9-10
	63	Ознакомление с техническими приемами обработки овощей.	6	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – 07, ОК 9-10
	64	Пищевая ценность овощей. Классификация овощей.	6	ПК 2.1-2.8 ОК 01 – 07, ОК 9-10
	65	Первичная обработка овощей.	6	ПК 2.1-2.8 ОК 01 – 07, ОК 9-10
	66	Особенности, виды и формы нарезки картофеля, моркови, свеклы.	6	ПК 2.1-2.8 ОК 01 – 07, ОК 9-10
	67	Особенности, виды и формы нарезки луковых овощей.	6	ПК 3.1-3.6 ОК 01 – 07, ОК 9-10
	68	Особенности, виды и формы нарезки капустных овощей.	6	ПК 3.1-3.6 ОК 01 – 07, ОК 9-10
	69	Особенности, виды и формы нарезки тыквенных овощей.	6	ПК 4.1-4.5 ОК 01 – 07, ОК 9-10
	70	Особенности, виды и формы нарезки томатных овощей.	6	ПК 4.1-4.5 ОК 01 – 07, ОК 9-10
	71	Ознакомление с правилами подготовки замороженных овощей.	6	ПК 5.1-5.5 ОК 01 – 07, ОК 9-10
	72	Ознакомление с правилами подготовки сушеных овощей.	6	ПК 5.1-5.5 ОК 01 – 07 ОК 9-10

Производственная практика	Производственная практика по ПМ. 07		108	
	73	Ознакомление студентов с рыбным цехом, инвентарем и оборудованием. Соблюдение санитарных норм в рыбном цехе.	6	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – 07, ОК 9-10
74	Приемы первичной обработки рыбы осетровых пород.	6	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – 07, ОК 9-10	
75	Определение качества и состояния рыбы, поступающей на предприятия общественного питания. Правила оттаивания замороженной рыбы.	6	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – 7, ОК 9-10	
76	Особенности разделки рыбы, используемой целиком. На филе с кожей и реберными костями. На филе с кожей без реберных костей.	6	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – 07, ОК 9-10	
77	Разделка рыбы на чистое филе. Подготовка рыбы для фарширования.	6	ПК 2.1-2.8 ОК 01 – 07, ОК 9-10	
78	Освоение навыков по приготовлению кнельной и рубленой масс из рыбы.	6	ПК 2.1-2.8 ОК 01 – 07, ОК 9-10	
79	Обработка нерыбных морепродуктов.	6	ПК 2.1-2.8 ОК 01 – 07, ОК 9-10	
80	Правила дефростации мяса. Особенности разделки туш на крупнокусковые полуфабрикаты.	6	ПК 2.1-2.8 ОК 01 – 07, ОК 9-10	
81	Ознакомление с порционными полуфабрикатами из мяса.	6	ПК 3.1-3.6 ОК 01 – 07, ОК 9-10	
82	Ознакомление с мелкокусковыми полуфабрикатами из мяса.	6	ПК 3.1-3.6 ОК 01 – 07, ОК 9-10	
83	Виды круп, бобовых. Правила варки круп. Расчеты.	6	ПК 3.1-3.6 ОК 01 – 07, ОК 9-10	
84	Виды макаронных изделий. Правила используемые при варке макаронных изделий. Приготовление блюд из макаронных изделий.	6	ПК 3.1-3.6 ОК 01 – 07, ОК 9-10	
85	Первичная обработка грибов. Классификация грибов, правила использования грибов по их виду.	6	ПК 4.1-4.5 ОК 01 – 07, ОК 9-10	

	86	Использование сульфитированного картофеля. Овощные полуфабрикаты централизованного производства (капуста зачищенная, лук очищенный, корнеплоды очищенные).	6	ПК 4.1-4.5 ОК 01 – 07, ОК 9-10
	87	Требования к качеству овощных полуфабрикатов.	6	ПК 4.1-4.5 ОК 01 – 07, ОК 9-10
	88	Ознакомление с правилами хранения овощей и полуфабрикатов из них.	6	ПК 5.1-5.5 ОК 01 – 07, ОК 9-10
	89	Элементы карвинга используемые на закрепленном предприятии общественного питания.	6	ПК 5.1-5.5 ОК 01 – 07, ОК 9-10
	90	Заключение по практике.	6	ПК 5.1-5.5 ОК 01 – 07, ОК 9-10
Консультации			2	
Квалификационный экзамен			12	
			Всего:	310/8 6/8

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар).

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть 3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень кабинетов: кабинет организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала.

компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),

- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)
- программы по организации текущей деятельности подчиненного персонала;
- программы по контролю текущей деятельности подчиненного персонала;
- набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

Лаборатория: Учебная кухня ресторана и (или) кондитерский цех организации.

Оснащенные базы практик в соответствии с п. 6.1.2 ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания.

23. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
24. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
25. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
26. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
27. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
28. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
29. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и

содержанию.

30. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
31. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
32. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
33. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

3.2.2. Основные электронные издания

38. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + eПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2021. — 205 с. — ISBN 978-5-406-12451-2. — URL: <https://book.ru/book/951556>— Текст : электронный.
39. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практикум + eПриложение : учебно-практическое пособие / А. Т. Васюкова, Т. С. Жилина. — Москва : КноРус, 2021. — 325 с. — ISBN 978-5-406-12154-2. — URL: <https://book.ru/book/950545>— Текст : электронный.
40. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + eПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2021. — 321 с. — ISBN 978-5-406-12348-5. — URL: <https://book.ru/book/951020>— Текст : электронный.
41. Васюкова, А. Т., Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + eПриложение : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Москва : КноРус, 2021. — 222 с. — ISBN 978-5-406-12218-1. — URL: <https://book.ru/book/950681>— Текст : электронный.
42. Васюкова, А. Т., Организация хранения и контроль запасов и сырья для специальности Поварское и кондитерское дело : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2023. — 246 с. — ISBN 978-5-406-11709-5. — URL: <https://book.ru/book/949524>. — Текст : электронный.
43. Мошков, В. И., Технология приготовления пищи» МДК 01.01 «Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простой и сложной кулинарной продукции» : учебное пособие / В. И. Мошков. — Москва : Русайнс, 2024. — 79 с. — ISBN 978-5-466-04426-3. — URL: <https://book.ru/book/951826>. — Текст : электронный.
44. Любецкая, Т. Р., Организация и технология обслуживания в барах, буфетах : учебник / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. — Москва : КноРус, 2021. — 246 с. — ISBN 978-5-406-11504-6. — URL: <https://book.ru/book/949606>— Текст : электронный.
45. Васюкова, А. Т., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва : КноРус, 2021.

- 182 с. — ISBN 978-5-406-11577-0. — URL: <https://book.ru/book/949430>. — Текст : электронный.
46. Селезнева, Л. В., Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2021. — 133 с. — ISBN 978-5-406-11719-4. — URL: <https://book.ru/book/949612>). — Текст : электронный.
47. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий + eПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2021. — 247 с. — ISBN 978-5-406-09551-5. — URL: <https://book.ru/book/943619>— Текст : электронный.
48. Данильченко, С. А., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / С. А. Данильченко, О. Е. Саенко. — Москва : КноРус, 2023. — 215 с. — ISBN 978-5-406-11804-7. — URL: <https://book.ru/book/949670>. — Текст : электронный.
49. Костюкова, Е. И., Основы калькуляции и учета (для профессии Повар-кондитер) : учебное пособие / Е. И. Костюкова, О. В. Ельчанинова. — Москва : КноРус, 2023. — 176 с. — ISBN 978-5-406-11190-1. — URL: <https://book.ru/book/948693>. — Текст : электронный.
50. Саполгина, Л. А., Основы калькуляции и учета (для профессии Повар-кондитер). : учебное пособие / Л. А. Саполгина. — Москва : КноРус, 2021. — 236 с. — ISBN 978-5-406-09828-8. — URL: <https://book.ru/book/943868>— Текст : электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар).

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы и формы оценки
<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и оценка в процессе выполнения; - заданий по учебной и производственной практикам. <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнения заданий по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.

	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; 	

	<ul style="list-style-type: none"> • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос 	
<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и оценка в процессе выполнения; - заданий по учебной и производственной практикам. <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по

	<ul style="list-style-type: none"> – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	учебной и производственной практикам.
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, 	

<p>реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <ul style="list-style-type: none"> – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных 	
--	---	--

<p>из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
<p>ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и оценка в процессе выполнения; - заданий по учебной и производственной практикам. <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.

	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; 	

<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; • аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных 	
--	---	--

	<p>продуктов)</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре <ul style="list-style-type: none"> – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
<p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и оценка в процессе выполнения; - заданий по учебной и производственной практикам. <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.

	<p>готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; 	

<p>оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи; • аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: 	
--	---	--

	<p>цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <ul style="list-style-type: none"> • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос</p>	
<p>ПК 5.1 . Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и оценка в процессе выполнения; - заданий по учебной и производственной практикам. <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.

	<p>хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; 	

<p>разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
<p>ОК 01 . Выбирать способы решения задач</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач 	<p>Текущий контроль: - наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>

<p>профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>- заданий по учебной и производственной практике.</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	

<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность выполнения правил ТБ вовремя учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик – знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций. 	
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту 	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке 	

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям
служащих (повар)

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка
2. Описание контрольно – оценочных средств
 - 2.1 Планируемые результаты освоения профессионального модуля
3. Фонды оценочных средств
 - 3.1 ФОС для текущего контроля
 - 3.2 ФОС для рубежного контроля
 - 3.3 ФОС для промежуточной аттестации
4. Список литературы

Пояснительная записка

Фонд оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар) разработан на основании требований ФГОС СПО, с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования.

Основная цель создания фонда оценочных средств профессионального модуля – совершенствование содержания профессионального модуля для формирования профессионально - значимых компетенций. Фонд оценочных средств представлен комплектом контрольно-оценочных средств.

ФОС состоит из оценочных средств для: текущей аттестации, рубежного контроля и промежуточной аттестации обучающихся.

2.Описание контрольно-оценочных средств

Фонд оценочных средств для текущего, рубежного контроля и промежуточной аттестации разработан для оценки уровня освоения обучающимися планируемых результатов. В ФОС раскрыта типология оценочных ситуаций и заданий текущего, рубежного контроля и промежуточной аттестации, по итогам освоения разделов основного содержания профессионального модуля.

Структурные элементы ФОС по профессиональному модулю:

- результаты освоения ПМ, подлежащие проверке;
- описание контрольно-оценочных средств;
- разноформатные задания для текущего контроля по ПМ;
- разноформатные задания для рубежного контроля по ПМ;
- разноформатные задания для промежуточной аттестации по ПМ.

Кроме оценочных заданий, ФОС включает эталоны ответов к некоторым заданиям, а к типовым – алгоритмы решения либо ориентировочную основу действий.

1 Перечень общих компетенций:

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

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.2	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.3	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<p>подготовки, уборки рабочего места;</p> <p>подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;</p> <p>приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>приготовления, творческого оформления бульонов, супов, горячих соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>приготовления, творческого оформления холодных соусов, заправок, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>приготовления, творческого оформления холодных сладких блюд, десертов, горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>изготовления, творческого оформления хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>ведения расчетов с потребителями.</p>
Уметь	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать</p>

	<p>различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков, хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>

3. Фонды оценочных средств

3.1 Фонд оценочных средств для текущего контроля

Текущий контроль проводится во время аудиторных занятий по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар) в соответствии с учебным планом и рабочей программы ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар).

ВАРИАНТ 1

1. Выберите один правильный вариант ответа:

От чего зависит концентрация бульона:

- а) соотношение продуктов и воды;
- б) от времени варки;
- в) от способа варки;
- г) от степени измельчения продуктов.

2. Выберите один правильный вариант ответа:

Концентрат – фюме добавляют в соусы для:

- а) улучшения вкуса;
- б) улучшения консистенции;
- в) улучшения цвета;
- г) снижения калорийности.

3. Выберите один правильный вариант ответа:

Что можно использовать для осветления супов:

- а) мясо;
- б) кости птицы и дичи;
- в) белок яйца;
- г) любое из вышеперечисленного.

4. Выберите один правильный вариант ответа:

Что такое обвалка?

- а) отделение жил от мяса;
- б) отделение мякоти от костей;
- в) отделение хрящей от мякоти.

5. Выберите один правильный вариант ответа:

Что такое жиловка?

- а) отделение мякоти от костей;
- б) удаление кровоподтёков;
- в) удаление сухожилий,

6. Закончите определение:

Чему способствуют экстрактивные вещества в бульоне?...

Напишите ответ строчными буквами, без использования знаков препинания

Ответ: _____

7. Впишите ответ :

В какой каше зерна должны быть набухшими, проваренными и легко отделяющимися друг от друга?

Напишите ответ строчными буквами, без использования знаков препинания

Ответ: _____

ВАРИАНТ 2

1. Выберите один правильный вариант ответа:

К какому семейству рыб относится сазан

- а) осетровые
- б) камбаловые
- в) сельдевые
- г) карповые

2. Выберите один правильный вариант ответа:

Форма нарезки гуляша

- а) брусочки
- б) кругляши
- в) соломка
- г) кубики

3. Выберите один правильный вариант ответа:

Форма нарезки азу

- а) круглая
- б) квадратная
- в) брусочки
- г) соломка

4. Выберите один правильный вариант ответа:

Из котлетной массы готовят

- а) бифштекс
- б) лангет
- в) тефтели
- г) шашлык

5. Выберите один правильный вариант ответа:

Что такое льезон?

- а) смесь яиц с молоком
- б) соус
- в) смесь сырых яиц
- г) первое блюдо

6. Дополните определение:

Чтобы сохранить зеленый цвет овощей при варке,

овощи нужно закладывать только в _____ (1) воду, после варки овощи нужно обдать _____ (2) водой.

Напишите ответ строчными буквами, без использования знаков препинания

Ответ: _____

7. Впишите ответ :

Какие виды рыб лучше использовать в отварном виде?

Напишите ответ строчными буквами, без использования знаков препинания

Ответ: _____

Эталоны ответов:

№ вопроса	Ответ	№ вопроса	Ответ
-----------	-------	-----------	-------

Вариант 1		Вариант 2	
1	а	1	г
2	а	2	г
3	г	3	в
4	б	4	в
5	в	5	а
6	возбуждению аппетита	6	1) кипящую 2) холодной
7	рассыпчатая каша	7	треска щука судак

Критерии оценки:

Оценка индивидуальных образовательных достижений производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Общее количество вопросов	Количество правильных ответов	Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
			балл (отметка)	вербальный аналог
7	6-7	76% ÷ 100%	5	отлично
	4-5	51% ÷ 75%	4	хорошо
	2-3	26% ÷ 50%	3	удовлетворительно
	0-1	0% ÷ 25%	2	неудовлетворительно

3.2 Фонд оценочных средств для рубежного контроля по итогам первого семестра

Рубежный контроль проводится во время аудиторных занятий по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар) в соответствии с учебным планом и рабочей программы ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)

ВАРИАНТ 1

1. Выберите один правильный вариант ответа:

«Отсдобка» - это:

- а) введение сдобы в дрожжевое тесто в два приема
- б) введение сдобы в дрожжевое тесто в один прием
- в) введение сдобы в бездрожжевое тесто в два приема
- г) введение сдобы в бездрожжевое тесто в три приема

2. Выберите один правильный вариант ответа:

Для жарки используют следующие части говядины:

- а) лопаточная, пашина
- б) толстый край, вырезка
- в) боковая, наружные части задней части
- г) покромка, грудинка, шея

3. Выберите один правильный вариант ответа:

Внутри, какого блюда из птицы находится небольшой кусочек сливочного масла:

- а) цыпята табака
- б) котлета натуральная

- в) птица по-столичному
г) котлета по-киевски

4. Сопоставьте понятия с определениями:

Понятия	Определения
1. Жарение	а) приём кулинарной обработки, целью которого является придание блюду румяной корочки.
2. Колерование	б) обжарка крупно нарезанных овощей без жира.
3. Фламбирование	в) тепловая обработка продукта с разогретым жиром, но без добавления воды.
4. Подпекание	г) приём кулинарной обработки, при котором блюдо поливают крепким алкогольным напитком и поджигают.

Укажите напротив каждой цифры буквенный вариант правильного ответа

Ответ: 1. ___ 2. ___ 3. ___ 4. ___

5. Установите классификацию овощей в соответствии с группой:

Группа	Овощи	
1. Корнеплоды	а) чеснок	ж) перцы
2. Пряные	б) томаты	з) пастернак
3. Капустные	в) сельдерей	и) редис
4. Томатные	г) репа	к) савойская
5. Луковые	д) батат	л) базилик
6. Клубнеплоды	е) баклажаны	м) кольраби

Укажите напротив каждой цифры буквенный вариант правильного ответа (допустимо несколько вариантов ответов)

Ответ: 1. ___ 2. ___ 3. ___ 4. ___ 5. ___ 6. ___

6. Установите соответствие сроков варки бобовых:

Бобовые	Время варки
1. Горох	а) 60 - 120 мин.
2. Чечевица	б) 45 - 60 мин.
3. Фасоль	в) 60 - 90 мин.
4. Нут	г) 40 - 50 мин.

Укажите напротив каждой цифры буквенный вариант правильного ответа

Ответ: 1. ___ 2. ___ 3. ___ 4. ___

7. Установите соответствие степени готовности яиц со сроками варки:

Степень готовности	Время варки
1. Яйцо «французский пашот»	а) 3 - 3,5 мин.
2. Яйцо «всмятку»	б) 8 - 10 мин
3. Яйцо «вкрутую»	в) 4,5 - 5,5 мин..
4. Яйцо «в мешочек»	г) 2,5 - 3 мин.

Укажите напротив каждой цифры буквенный вариант правильного ответа

Ответ: 1. ___ 2. ___ 3. ___ 4. ___

8. Закончите определение:

Сульфитирование картофеля – это технологическая ...

Напишите ответ строчными буквами, без использования знаков препинания

Ответ: _____

9. Дополните определение:

Бланширование – это ... (1) обработка продукта ... (2) или ... (3) .

Впишите по порядку заполнения пропущенные слова строчными буквами, без использования знаков препинания

Ответ:

1. _____

2. _____
3. _____

10. Дополните определение:

Процесс обработки чешуйчатой рыбы состоит из очистки от ... (1), удаления плавников, удаления ... (2), удаления внутренностей (через ... (3)), промывания.

Впишите по порядку заполнения пропущенные слова строчными буквами, без использования знаков препинания

Ответ:

1. _____
2. _____
3. _____

ВАРИАНТ 2

1. Выберите один правильный вариант ответа:

Мозаичное желе представляет собой:

- а) застывшее желе разных цветов нарезают, смешивают, кладут в формочки и заливают светлым желе
б) желе с наполнителями: ягоды, дольки цитрусовых
в) желе из нескольких слоев
г) желе одноцветное в формочках с украшениями

2. Выберите один правильный вариант ответа:

Разрывы на поверхности заварного полуфабриката образуются за счет:

- а) жидкой консистенции
б) высокой температуры выпечки
в) низкой температуры выпечки
г) излишне плотной консистенции

3. Выберите один правильный вариант ответа:

Подготовка мяса для производства натуральных полуфабрикатов включает:

- а) разделку, жиловку, обвалку и сортировку;
б) обвалку, жиловку, разделку туш и сортировку;
в) сортировку, обвалку, жиловку и разделку туш;
г) разделку туш (полутуш), обвалку, жиловку и сортировку.

4. Сопоставьте понятия с определениями:

Понятия	Определения
1. Брезирование	а) варка в небольшом количестве жидкости или в собственном соку. При этом меньше потери питательных веществ, более выражен вкус продукта
2. Припускание	б) технология приготовления пищи, при помощи которой ингредиенты запечатываются в вакуумную упаковку, а затем готовятся на пару при низкой температуре (от 60 до 90°)
3. Тушение	в) припускание продукта в жарочном шкафу с бульоном и затем обжаривание (глазирование)
4. Су-вид	г) припускание предварительно обжаренных продуктов с добавлением пряностей, приправ, бульона или соуса

Укажите напротив каждой цифры буквенный вариант правильного ответа

Ответ: 1. ___ 2. ___ 3. ___ 4. ___

5. Установите классификацию овощей в соответствии с группой:

Группа	Овощи	
1. Пряные	а) кукуруза	ж) патиссоны
2. Десертные	б) чабер	з) топинамбур
3. Тыквенные	в) батат	и) ревеня
4. Зерновые	г) кабачки	к) эстрагон
5. Клубнеплоды	д) укроп	л) артишок

б) Салатно-шпинатные	е) спаржа	м) щавель
----------------------	-----------	-----------

Укажите напротив каждой цифры буквенный вариант правильного ответа (допустимо несколько вариантов ответов)

Ответ: 1. ___ 2. ___ 3. ___ 4. ___ 5. ___ 6. ___

6. Установите соответствие сроков варки круп:

Крупы	Время варки
1. Крупа рисовая	а) 40-50 мин.
2. Крупа гречневая	б) 15-20 мин.
3. Крупа перловая	в) 25-30 мин.
4. Крупа овсяная цельнозерновая	г) 20-25 мин.

Укажите напротив каждой цифры буквенный вариант правильного ответа

Ответ: 1. ___ 2. ___ 3. ___ 4. ___

7. Установите соответствие степени зависимости обминок теста от «силы» муки, из которой приготовлено тесто:

«Сила» муки	Количество обминок
1) «Сильная» мука	а) 1 обминка
2) «Слабая» мука	б) 2-3 обминки
3) «Средняя» мука	в) можно не обминать

Укажите напротив каждой цифры буквенный вариант правильного ответа

Ответ: 1. ___ 2. ___ 3. ___

8. Закончите определение:

Маринование – химическая кулинарная обработка, которая заключается в выдерживании продуктов в растворах пищевых кислот с целью придания готовым изделиям ...

Напишите ответ строчными буквами

Ответ: _____

9. Дополните определение:

Пассерование – это ... (1) отдельных видов продуктов при температуре 120°C с ... (2) или без него с целью ... (3) ароматических и красящих веществ.

Впишите по порядку заполнения пропущенные слова строчными буквами, без использования знаков препинания

Ответ:

1. _____
2. _____
3. _____

10. Дополните определение:

Введение ... (1), предусмотренных рецептурой, в специальные ... (2) в кусках мяса, тушках птицы, рыбы называется ... (3).

Впишите по порядку заполнения пропущенные слова строчными буквами, без использования знаков препинания

Ответ:

1. _____
2. _____
3. _____

Эталоны ответов:

№ вопроса	Ответ
ВАРИАНТ 1	
1.	а)
2.	б)
3.	г)
4.	1. в 2. а 3. г 4. б

5.	1. в г з и 2. л 3. к м 4. б е ж 5. а б. д
6.	1. в 2. г 3. а 4. б
7.	1. г 2. а 3. б 4. в
8.	обработка очищенного картофеля специальным химическим раствором
9.	1. кратковременная 2. кипятком 3. паром
10.	1. чешуи 2. жабр 3. разрез на брюшке

№ вопроса	Ответ
ВАРИАНТ 2	
1.	а)
2.	б)
3.	г)
4.	1. в 2. а 3. г 4. б
5.	1. б к д 2. е и л 3. г ж 4. а 5. в з б. м
6.	1. г 2. б 3. а 4. в
7.	1. б 2. в 3. а
8.	специфических вкуса и консистенции
9.	1. жарка 2. жиром 3. экстрагирования
10.	1. овощей 2. надрезы 3. шпигование

Критерии оценки:

Оценка индивидуальных образовательных достижений производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Общее количество вопросов	Количество правильных ответов	Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
			балл (отметка)	вербальный аналог
10	9-10	76% ÷ 100%	5	отлично
	7-8	51% ÷ 75%	4	хорошо
	5-6	26% ÷ 50%	3	удовлетворительно
	0-4	0% ÷ 25%	2	неудовлетворительно

3.3 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации (квалификационный экзамен)

На выполнение экзаменационной работы по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар) дается 12 академических часов по МДК выделяется 2 часа входящих в общее количество часов рабочей программы.

ВАРИАНТ 1

1. Дополните определение:

Для приготовления трюфельной ... (1) подготовленную массу протирают через сито с размерами ячеек ... (2) мм.

Впишите по порядку заполнения пропущенные слова строчными буквами, без использования знаков препинания

Ответ:

1. _____
2. _____

2. Закончите определение:

На конечную температуру теста влияют температура сырья, непосредственно помещения, в котором ведут замес. Проще всего добиться нужной температуры теста регулируя

Напишите ответ строчными буквами, без использования знаков препинания

Ответ: _____

3. Дополните перечень:

Этапы обработки бесчешуйчатой рыбы:

- 1) натирание солью
- 2) ... (1)
- 3) удаление плавников
- 4) ... (2)
- 5) ... (3)

Впишите по порядку заполнения пропущенные слова строчными буквами, без использования знаков препинания

Ответы:

1. _____
2. _____
3. _____

4. Дополните определение:

Данный инвентарь предназначен для наиболее сложных и тонких украшений кондитерских изделий, с его помощью можно нанести рисунки и узоры, он называется ... (1). Для его изготовления используется ... (2), пергаментная или другая плотная бумага, не впитывающая жир.

Впишите по порядку заполнения пропущенные слова строчными буквами, без использования знаков препинания

Ответы:

1. _____
2. _____

5. Дополните определение:

Варка продуктов в небольшом количестве ... (1) – это ... (2).

Впишите по порядку заполнения пропущенные слова строчными буквами, без использования знаков препинания

Ответы:

1. _____
2. _____

6. По описанию определите название **изделия из дрожжевого теста:**

«Этому изделию придают форму «лодочки». Защищают тесто так, чтобы середина осталась открытой. После расстойки изделия выпекают 8-10 минут, при температуре 230-240°C».

Напишите ответ строчными буквами, без использования знаков препинания

Ответ: _____

7. Укажите правильную последовательность этапов приготовления мусса клюквенного:

Этапы	Технологический процесс
1.	а) взбивают, пока не образуется пышная устойчивая масса
2.	б) клюкву перебирают, промывают и ошпаривают, растирают, затем отжимают сок
3.	в) в жидкое желе, прекратив нагрев, вливают ранее отжатый сок

4.	г) осуществляют отпуск
5.	д) отвар процеживают и добавляют в него сахар
6.	е) желатин заливают холодной кипяченной водой, оставляют для набухания
7.	ж) мезгу закладывают в кипящую воду
8.	з) вводят желатин в горячий отвар, растворяют его

Укажите напротив каждой цифры буквенный вариант правильного ответа

ОТВЕТЫ:

1. ___ 2. ___ 3. ___ 4. ___ 5. ___ 6. ___ 7. ___ 8. ___

8. Дополните определение:

Схема механической обработки мороженого мяса состоит из следующих этапов: ... (1), срезание клейма, ... (2), ... (3).

Впишите по порядку заполнения пропущенные слова строчными буквами, без использования знаков препинания

Ответ:

1. _____
2. _____
3. _____

9. По описанию определите название **соуса для холодных и горячих десертов**: «Какао смешивают с сахаром. Сгущенное молоко разводят водой, нагревают до кипения и при помешивании вливают какао. Смесь доводят до кипения, процеживают и охлаждают. В охлажденный соус добавляют ванилин, растворенный в теплой воде».

Напишите ответ строчными буквами, без использования знаков препинания

Ответ: _____

10. Дополните определение:

Кнельная масса — это приготовленное из птицы полуфабрикат, который ... (1), взбивают до ... (2) с добавлением сливок и яичных белков.

Впишите по порядку заполнения пропущенные слова строчными буквами, без использования знаков препинания

ОТВЕТЫ:

1. _____
2. _____

ВАРИАНТ 2

1. Дополните определение:

Жарка – это тепловая обработка продукта с ... (1), при температуре, обеспечивающей образование ... (2).

Впишите по порядку заполнения пропущенные слова строчными буквами, без использования знаков препинания

Ответ:

1. _____
2. _____

2. Закончите определение:

Картофельное пюре, получается клейким, тягучим из-за протирания картофеля остывшим, добавления в это время

Напишите ответ строчными буквами, без использования знаков препинания

Ответ: _____

3. Дополните перечень:

Этапы механической обработки клубнеплодов:

- 1) ... (1)
- 2) калибровка
- 3) ... (2)

4) ... (3)

5) дочистка

6) ... (4)

Ответы:

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

4. Дополните определение:

Желирующим веществом в киселях фруктовых является ... (1) крахмал, в киселях молочных... (2) крахмал.

Впишите по порядку заполнения пропущенные слова строчными буквами, без использования знаков препинания

Ответы:

1. _____

2. _____

5. Дополните определение:

При приготовлении винегретов ... (1) рекомендуется отдельно заправить ... (2), для сохранения ... (3).

Впишите по порядку заполнения пропущенные слова строчными буквами, без использования знаков препинания

Ответы:

1. _____

2. _____

3. _____

6. По описанию определите название **десертного соуса**:

«Сгущенное молоко смешивают с кипяченной водой и цельным молоком, разводят этой смесью яйца, растертые с сахаром, прогревают 10 мин при температуре 85-90°C, охлаждают и вводят коньяк».

Напишите ответ строчными буквами, без использования знаков препинания

Ответ: _____

7. Укажите правильную последовательность этапов приготовления самбука яблочного:

Этапы	Технологический процесс
1.	а) готовые яблоки охлаждают, измельчают в блендере
2.	б) желатин заливают теплой кипяченной водой, распустить на водяной
3.	в) вливают желатин во взбитое пюре, разливают по формам
4.	г) нарезают дольками, удаляют семена
5.	д) промывают яблоки, очищают
6.	е) запекают с небольшим количеством воды бане
7.	ж) в яблочное пюре добавляют сахар, яичные белки, тщательно взбивают
8.	з) охлаждают в холодильнике

Укажите напротив каждой цифры буквенный вариант правильного ответа

Ответы:

1. ___ 2. ___ 3. ___ 4. ___ 5. ___ 6. ___ 7. ___ 8. ___

8. Дополните определение:

Схема механической обработки рыбы состоит из следующих операций: оттаивание, ... (1), удаление ... (2), плавников, внутренностей, ... (3), а иногда костей и кожи, приготовление полуфабрикатов.

Впишите по порядку заполнения пропущенные слова строчными буквами, без использования знаков препинания

Ответ:

1. _____

2. _____

3. _____

9. По описанию определите название соуса для холодных и горячих блюд: «Процесс приготовления соуса складывается из приготовления коричневого бульона, пассерования овощей с томатным пюре, соединения подготовленных компонентов, варки соуса, процеживания».

Напишите ответ строчными буквами, без использования знаков препинания

Ответ: _____

10. Дополните определение:

При тестообразовании ... (1) набухают и образуют упругую эластичную и клейкую массу - ... (2), влияющую на структуру теста.

Впишите по порядку заполнения пропущенные слова строчными буквами, без использования знаков препинания

Ответы:

1. _____

2. _____

№ вопроса	Ответ
ВАРИАНТ 1	
1.	1. посыпки 2. 3
2.	температуру воды
3.	1. промывание от слизи 2. удаление внутренностей 3. промывание
4.	1. корнетик 2. калька
5.	1. жидкости 2. припускание
6.	расстегай
7.	1. б 2. ж 3. д 4. е 5. з 6. в 7. а 8. г
8.	1. оттаивание 2. разделка туш 3. обвалка мяса
9.	шоколадный соус
10.	1. протирают через сито 2. пышности

№ вопроса	Ответ
ВАРИАНТ 2	
1.	1. жиром 2. корочки на поверхности
2.	горячего молока
3.	1. сортировка 2. мойка 3. очистка 4. нарезка
4.	1. картофельный 2. кукурузный
5.	1. свеклу 2. маслом

	3. цвета
6.	коньячный соус
7.	1. д 2. г 3. е 4. а 5. ж 6. б 7. в 8. з
8.	1. вымачивание 2. чешуи 3. головы
9.	красный основной соус
10.	1. белки 2. клейковину

Критерии оценивания:

Общее количество вопросов	Количество правильных ответов	Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
			балл (отметка)	вербальный аналог
10	9-10	76% ÷ 100%	5	отлично
	7-8	51% ÷ 75%	4	хорошо
	5-6	26% ÷ 50%	3	удовлетворительно
	0-4	0% ÷ 25%	2	неудовлетворительно

4.Список литературы

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
12. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + eПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2021. — 205 с. — ISBN 978-5-406-12451-2. — URL: <https://book.ru/book/951556>— Текст : электронный.
13. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практикум + eПриложение : учебно-практическое пособие / А. Т. Васюкова, Т. С. Жилина. — Москва : КноРус, 2021. — 325 с. — ISBN 978-5-406-12154-2. — URL: <https://book.ru/book/950545>— Текст : электронный..
14. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + eПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2021. — 321 с. — ISBN 978-5-406-12348-5. — URL: <https://book.ru/book/951020>— Текст : электронный.
15. Васюкова, А. Т., Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + eПриложение : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Москва : КноРус, 2021. — 222 с. — ISBN 978-5-406-12218-1. — URL: <https://book.ru/book/950681>— Текст : электронный.
16. Васюкова, А. Т., Организация хранения и контроль запасов и сырья для специальности Поварское и кондитерское дело : учебник / А. Т. Васюкова. —

- Москва : КноРус, 2021. — 246 с. — ISBN 978-5-406-11709-5. — URL: <https://book.ru/book/949524>— Текст : электронный.
17. Мошков, В. И., Технология приготовления пищи» МДК 01.01 «Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простой и сложной кулинарной продукции» : учебное пособие / В. И. Мошков. — Москва : Русайнс, 2021. — 79 с. — ISBN 978-5-466-04426-3. — URL: <https://book.ru/book/951826> (— Текст : электронный.
18. Любецкая, Т. Р., Организация и технология обслуживания в барах, буфетах : учебник / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. — Москва : КноРус, 2021. — 246 с. — ISBN 978-5-406-11504-6. — URL: <https://book.ru/book/949606>. — Текст : электронный.
19. Васюкова, А. Т., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва : КноРус, 2021. — 182 с. — ISBN 978-5-406-11577-0. — URL: <https://book.ru/book/949430>— Текст : электронный.
20. Селезнева, Л. В., Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2021. — 133 с. — ISBN 978-5-406-11719-4. — URL: <https://book.ru/book/949612> — Текст : электронный.
21. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий + eПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2021. — 247 с. — ISBN 978-5-406-09551-5. — URL: <https://book.ru/book/943619>— Текст : электронный.
22. Данильченко, С. А., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / С. А. Данильченко, О. Е. Саенко. — Москва : КноРус, 2021. — 215 с. — ISBN 978-5-406-11804-7. — URL: <https://book.ru/book/949670> — Текст : электронный.
23. Костюкова, Е. И., Основы калькуляции и учета (для профессии Повар-кондитер) : учебное пособие / Е. И. Костюкова, О. В. Ельчанинова. — Москва : КноРус, 2021. — 176 с. — ISBN 978-5-406-11190-1. — URL: <https://book.ru/book/948693> (— Текст : электронный.
24. Саполгина, Л. А., Основы калькуляции и учета (для профессии Повар-кондитер) : учебное пособие / Л. А. Саполгина. — Москва : КноРус, 2021. — 236 с. — ISBN 978-5-406-09828-8. — URL: <https://book.ru/book/943868>— Текст : электронный.