

АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление  
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2020 г.

РАССМОТРЕНО  
Цикловой комиссией  
«Товароведение и технология  
продукции общественного питания»  
Протокол № 3а от 15.10.2020г.  
Председатель Л.И.Попова



А.А.Лепёхин

**Составитель:** Асанова Кристина Яковлевна, первая квалификационная категория

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ 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	24

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

## 1.1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 19.02.10Технология продукции общественного питания.

## 1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующие ему **общие компетенции**:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности должен обладать **профессиональными компетенциями**:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

**иметь практический опыт:**

разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;

организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

**уметь:**

органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

проводить расчеты по формулам;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

**знать:**

ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;

правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;

виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;

требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;

требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;

способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;

основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;

методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;

технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;

варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;

правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;

требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде;

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Максимальной учебной нагрузки – **240 ч.**, включая:

учебной нагрузки – **160 ч.**, в т.ч.

практических занятий – **48 ч.**;

самостоятельной работы – **80 ч.**

Учебной практики – **36 ч.**

Производственной практики – **108 ч.**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных, общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем времени, отведенный на обучение по МДК, час.				Практики	
			Всего, час	Учебная нагрузка		Самостоятельная работа	Учебная	Производственная
				в том числе				
				Лабораторные практические занятия, час	Курсовая работа, час			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 1.1-1.3 ОК 1-9	Раздел 1. Ведение технологического процесса подготовки мяса, домашней птицы, дичи и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	80	60	10	-	20		
ПК 1.1-1.3 ОК 1-9	Раздел 2. Использование оборудования для механической обработки сырья при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.	40	20	12	-	20		
ПК 1.1-1.3 ОК 1-9	Раздел 3. Приготовление полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы для сложной кулинарной продукции.	70	52	20	-	18		
ПК 1.1-1.3 ОК 1-9	Раздел 4. Контроль качества полуфабрикатов для сложной	18	6	2	-	12		

	кулинарной продукции.							
ПК 1.1-1.3 ОК 1-9	Раздел 5. Организация процесса производства полуфабрикатов из рыбы, мяса, домашней птицы и субпродуктов птицы для сложной кулинарной продукции.	32	22	4	-	10		
	Учебная практика	<b>36</b>					<b>36</b>	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	<b>108</b>						<b>108</b>
	<i><b>Всего</b></i>	<b>384</b>	<b>160</b>	<b>48</b>	<b>-</b>	<b>80</b>	<b>36</b>	<b>108</b>



**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения	
1	2		3	4	
Раздел 1. Ведение технологического процесса подготовки мяса, домашней птицы, дичи и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.			80/10(20)		
МДК. 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.			80/10(20)		
Тема 1.1. Технологические принципы производства продукции общественного питания		<b>Содержание учебного материала</b>			
	1	Технологический процесс производства кулинарной продукции.	2	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3	
		<b>Содержание учебного материала</b>			
	2	Нормативная и техническая документация.	2		
		<b>Содержание учебного материала</b>			
	3	Классификация и ассортимент продукции.	2		
		<b>Содержание учебного материала</b>			
	4	Классификация и характеристика способов кулинарной обработки продовольственного сырья, производства полуфабрикатов и кулинарной	2		
		<b>Содержание учебного материала</b>			
	5	Технологическое обеспечение качества продукции.	2		
		<b>Содержание учебного материала</b>			
	6	Принципы создания продукции и разработки технических нормативов.	2		
		<b>Содержание учебного материала</b>			
7	Принципы рационального использования сырья, оборудования, энергии и сокращения продолжительности процессов производства.	2			
	<b>Содержание учебного материала</b>				
8	Тенденции расширения ассортимента.	2	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3		
	<b>Содержание учебного материала</b>				
9	Технологическая характеристика продовольственного сырья: особенности химического состава, строение ткани и технологические свойства продуктов растительного и животного происхождения	2			

		<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 1-9 ПК 1.1-1.3	
	10	Функционально-технологические свойства продуктов и их изменение при кулинарной обработке	2		
		<b>Содержание учебного материала</b>			
	11	Понятие о функционально-технологических свойствах и технологической ценности продуктов.	2		
		<b>Содержание учебного материала</b>			
	12	Физико-химические и коллоидные явления в технологии продуктов.	2		
		<b>Содержание учебного материала</b>			
	13	Функционально-технологические свойства основных веществ продуктов и их изменение под влиянием кулинарной обработки.	2		
		<b>Содержание учебного материала</b>			
	14	Изменение белков и азотистых веществ;	2		
		<b>Содержание учебного материала</b>			
	15	Изменение углеводов: гидролиз, изменения жиров;	2		
		<b>Содержание учебного материала</b>			
	16	Изменение витаминов и образование вкусовых и ароматических веществ	2		
Тема 1.2. Товароведная характеристика, требования к качеству и безопасности мясного сырья		<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 1-9 ПК 1.1-1.3	
		17	Основные характеристики и пищевая ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы.		2
			<b>Содержание учебного материала</b>		
		18	Характеристика, требования к качеству крупнокусковых полуфабрикатов: лопатки, окорока, грудинки.		2
			<b>Содержание учебного материала</b>		
		19	Требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы.		2
			<b>Содержание практического занятия</b>		
		20	П/З Товароведная оценка мяса крупного рогатого скота		2
		<b>Содержание практического занятия</b>			
	21	П/З Товароведная оценка мяса мелкого рогатого скота	2		
		<b>Содержание практического занятия</b>			
	22	П/З Товароведная оценка мясного сырья.	2		
Тема 1.3. Товароведная характеристика, требования		<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 1-9 ПК 1.1-1.3	
		23	Основные характеристики и пищевая ценность различных видов рыбы: лососевых, осетровых, щуки, карпа, судака, угря, сибас, дорада.		2

к качеству и безопасности рыбного сырья		<b>Содержание учебного материала</b>		
	24	Требования к их качеству.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	25	Требования безопасного хранения рыбы в охлажденном и замороженном виде.	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	26	П/З Товароведная оценка рыбного сырья.	2	
Тема 1.4. Товароведная характеристика, требования к качеству и безопасности домашней птицы, субпродуктов птицы		<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 1-9 ПК 1.1-1.3
	27	Основные характеристики и пищевая ценность домашней птицы, гусиной и утиной печени.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	28	Требования к качеству и безопасности хранения домашней птицы, утиной и гусиной печени в охлажденном и замороженном виде.	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	29	П/З Товароведная оценка птицы, гусиной и утиной печени.	2	
Тема 1.5. Товароведная характеристика, требования к качеству и безопасности пряностей и приправ		<b>Содержание учебного материала</b>		
	30	Ассортимент пряностей и приправ, характеристика использования при приготовлении полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы.	2	
		<b>Самостоятельная работа по разделу 1</b>	20	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3
		Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	2	
		Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования.	2	
		Разработать ассортимент начинок для фарширования домашней птицы в зависимости от вида птицы.	2	
		Проанализировать технологический процесс приготовления полуфабрикатов из птицы для снижения трудоемкости и минимизации отходов.	2	
		Составить варианты подбора пряностей и приправ для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы.	2	
		Составить технологическую схему для приготовления заданного полуфабриката.	2	
		Изучить ассортимент полуфабрикатов из птиц промышленной выработки, их применение в предприятиях общественного питания.	2	
		Произвести (отработать в лабораторных условиях) шпигование мяса. Обосновать выбор ингредиентов для шпигования для различных видов мясного сырья.	2	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3
		Разработать рецептуры начинок (не менее трех наименований) для приготовления	2	

		фаршированных мясных полуфабрикатов.		
		Составить набор пряностей и приправ, маринадов для приготовления полуфабрикатов из различных видов мясного сырья.	2	
<b>Раздел 2. Использование оборудования для механической обработки сырья при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.</b>			<b>40/12(20)</b>	
<b>МДК. 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</b>			<b>40/12(20)</b>	
Тема 2.1 Виды и характеристики технологического оборудования		<b>Содержание учебного материала</b>		
	31	Виды и характеристики технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из мяса: мясорубки, куттеры, массажёры и инъекторы, мясорыхлители, фаршемешалки, шкафы и камеры для хранения охлажденной и замороженной продукции.	2	2
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	32	Виды и характеристики технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из рыбы: электрорыбочистки, куттеры, массажёры и инъекторы, шкафы и камеры для хранения охлажденной и замороженной продукции, дефростеры, миксеры, вакуумные машины для упаковки.	2	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	33	Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
34	Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.	2		
	<b>Содержание практического занятия</b>			
	35	П/З Применение технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности при фаршировании, измельчении, взбивании, нарезании, удалении костей, свертывании рулетом при приготовлении полуфабрикатов из мяса.	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	36	П/З Применение технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности при фаршировании, измельчении, взбивании, нарезании, удалении костей, свертывании рулетом при приготовлении полуфабрикатов из рыбы..	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	37	П/З Применение технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности при фаршировании, измельчении, взбивании, нарезании,	2	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3

	удалении костей, свертывании рулетом при приготовлении полуфабрикатов из птицы.		
	<b>Содержание практического занятия</b>		
38	П/З Решение производственных ситуаций по безопасной эксплуатации технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд.	2	
	<b>Содержание практического занятия</b>		
39	П/З Решение производственных ситуаций по безопасной эксплуатации технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.	2	
	<b>Содержание практического занятия</b>		
40	Решение производственных ситуаций по безопасной эксплуатации технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд.	2	
	<b>Самостоятельная работа по разделу 2</b>	20	
	Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	2	ОК 1-9
	Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования.	2	ПК 1.1-1.3
	Провести обоснование правил размораживания мясного сырья и полуфабрикатов с физико-химической точки зрения.	2	
	Разработать рецептуры начинок для фарширования в соответствии с товароведными характеристиками рыбного сырья.	2	
	Составить технологические схемы приготовления полуфабрикатов из заданного вида рыбы для сложных блюд.	2	
	Современное оборудование для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы.	2	
	Эффективность использования механического оборудования для приготовления полуфабрикатов из различного сырья зарубежных фирм.	2	
	Проанализировать технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса для снижения трудоемкости и минимизации отходов.	2	
	Составить варианты подбора пряностей и приправ для приготовления полуфабрикатов из мяса.	2	
	Составить варианты подбора пряностей и приправ для приготовления полуфабрикатов из рыбы.	2	

<b>Раздел 3. Приготовление полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы для сложной кулинарной продукции.</b>		<b>70/20 (18)</b>	
<b>МДК. 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</b>		<b>70/20 (18)</b>	
Тема 3.1. Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции		<b>Содержание учебного материала</b>	
	41	Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: размораживание, удаление костей, фарширование, маринование, шпигование, свертывание рулетом, приготовление и отсаживание кнельной массы.	2
		<b>Содержание учебного материала</b>	
	42	Последовательность и правила обработки мяса для сложных блюд: лопатки, корейки, окорока; грудинки, молочного поросенка, пороссячьей головы фаршированных, рулета из лопатки и молочного поросенка, рулета для карпаччо, каре ягненка, рульки телячьей, ростбифа, буженины, приготовления кнельной массы. Требования к качеству.	2
		<b>Содержание учебного материала</b>	
	43	Технология приготовления начинок для фарширования мяса. Требования к качеству.	2
		<b>Содержание учебного материала</b>	
	44	Правила охлаждения, замораживания и размораживания полуфабрикатов из мяса для приготовления сложных блюд.	2
		<b>Содержание учебного материала</b>	
	45	Способы минимизации отходов при приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложных блюд.	2
		<b>Содержание практического занятия</b>	
	46	Решение производственных ситуаций по качеству мясного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов для сложных блюд.	2
		<b>Содержание практического занятия</b>	
	47	Решение производственных ситуаций по качеству мясного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов для сложных блюд.	2
		<b>Содержание практического занятия</b>	
	48	Решение производственных ситуаций по качеству мясного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов для сложных блюд.	2
		<b>Содержание практического занятия</b>	
	49	Расчет массы мясного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов	2

Тема 3.2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции		<b>Содержание учебного материала</b>			
	50	Особенности обработки рыбы осетровых пород. Последовательность операций и правила обработки осетровой рыбы. Методы обработки и подготовки рыбы для сложных блюд: размораживание, потрошение через спинку, снятие кожи, фарширование, свертывание рулетом, взбивание и отсаживание кнельной массы.	2		
		<b>Содержание учебного материала</b>			
	51	Приготовление фаршированной и нефаршированной рыбы целой тушкой, фаршированной щуки, судака, карпа, фаршированных порционных кусков, рулетов из филе рыбы, рулета из лосося для карпаччо, кнельной массы, тельного. Требования к качеству.	2	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3	
		<b>Содержание учебного материала</b>			
	52	Применение технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности при фаршировании, измельчении, взбивании, нарезании, удалении костей, свертывании рулетом при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	2		
		<b>Содержание учебного материала</b>			
	53	Ассортимент, технология приготовления начинок для фарширования рыбы. Требования к качеству.	2		
		<b>Содержание учебного материала</b>			
	54	Приготовление и использование кнельной массы из рыбы. Требования к качеству.	2		
		<b>Содержание учебного материала</b>			
	55	Правила охлаждения, замораживания и хранения рыбы, рыбных полуфабрикатов с учетом требований безопасности.	2		
	<b>Содержание учебного материала</b>				
56	Способы минимизации отходов и потерь при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	2	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3		
	<b>Содержание практического занятия</b>				
57	Решение производственных ситуаций по приготовлению полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.	2			
	<b>Содержание практического занятия</b>				
58	Решение производственных ситуаций по приготовлению полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.	2			
	<b>Содержание практического занятия</b>				
59	Расчет массы рыбного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов.	2			
Тема 3.3.		<b>Содержание учебного материала</b>			

Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, субпродуктов птицы для сложной кулинарной продукции	60	Методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд: размораживание, фарширование тушек птицы, окорочков и филе, введение под кожу сливочного масла и воздуха, свертывание рулетом, маринование, взбивание и отсаживание кнельной массы, обработка гусиной и утиной печени.	2	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	61	Последовательность и правила подготовки домашней птицы, гусиной и утиной печени для приготовления сложных блюд. Фарширование тушек домашней птицы, фарширование под кожу, фарширование филе, окорочков, приготовление галантина, рулетов из мякоти птицы, кнельной массы и изделий из нее, стейков из гусиной и утиной печени, подготовка печени для паштета. Требования к качеству.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	62	Требования к качеству обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени и полуфабрикатов из них.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	63	Правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов из домашней птицы, печени для сложных блюд.	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	64	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной и утиной печени.	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	65	Решение производственных ситуаций по приготовлению полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	66	Расчет массы сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы	2	
		<b>Самостоятельная работа по разделу 3</b>	18	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3
		Составить технологическую схему приготовления кнельной массы и начинок для фарширования мяса.	2	
		Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из тушек ягнят.	2	
		Составление слайдовых презентаций по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	2	
		Систематическая проработка конспектов занятий. Подготовка рефератов на тему «Новые технологии в общественном питании».	2	
		Подготовка творческих заданий, учебных проектов.	2	
		Анализ приготовления рыбных рулетов, рулетов из лосося для карпаччо, кнельной массы. Органолептическая оценка полуфабрикатов.	2	



		.Анализ приготовления фаршированных полуфабрикатов из рыбы целыми тушками, порционными кусками. Органолептическая оценка полуфабрикатов	2	
		Подготовка рефератов на тему « Современное оборудование для приготовления полуфабрикатов»	2	
		Подготовка кроссвордов по ассортименту мясных полуфабрикатов	2	
<b>Раздел 4. Контроль качества полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</b>			<b>18/2 (12)</b>	
<b>МДК. 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</b>			<b>18/2 (12)</b>	
Тема 4.1. Контроль качества и безопасности полуфабрикатов из рыбы, мяса, домашней птицы, гусяной и утиной печени для сложной кулинарной продукции		<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 1-9 ПК 1.1-1.3
	67	Основные критерии и методы оценки качества и безопасности полуфабрикатов из рыбы, из мяса, ягнят, молочных поросят, из домашней птицы, гусяной и утиной печени для сложных блюд.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	68	Органолептический и лабораторный контроль качества и безопасности мясного и рыбного сырья и полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	69	Приготовление рулетов из домашней птицы, стейков из фуа-гра. Органолептическая оценка полуфабрикатов.	2	
		<b>Самостоятельная работа по разделу 4</b>	<b>12</b>	
		Оценка качества и безопасности домашней птицы, утиной и гусяной печени, рыбного и с мясного сырья.	2	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3
		Оценка качества и безопасности полуфабрикатов из рыбы, мяса и домашней птицы для сложной кулинарной продукции.	2	
		Проанализировать причины изменения качества мясных полуфабрикатов, при применении охлажденного и замороженного мясного сырья.	2	
		Изучить современные экспресс – методы определения безопасности и качества сырья и полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы.	2	
		Изучение технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013).	2	
		Изучение Федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов».	2	
<b>Раздел 5. Организация процесса производства полуфабрикатов из рыбы, мяса, домашней птицы и субпродуктов птицы для сложной кулинарной продукции.</b>				
<b>МДК. 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</b>			<b>32/4(10)</b>	

			)	
Тема 5.1. Организация процесса производства полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции		<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 1-9 ПК 1.1-1.3
	70	Правила приема сырья со склада, от поставщиков, методы определения их качества.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	71	Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	72	Проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования для полуфабрикатов из рыбы.		
Тема 5.2. Организация процесса производства полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции		<b>Содержание учебного материала</b>		
	73	Производственный инвентарь и инструменты для приготовления полуфабрикатов из мяса.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	74	Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	75	Проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования для полуфабрикатов из мяса.		
Тема 5.3. Организация процесса производства полуфабрикатов из домашней птицы, субпродуктов птицы для сложной кулинарной продукции		<b>Содержание учебного материала</b>		
	76	Производственный инвентарь и инструменты для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, субпродуктов птицы для сложных блюд.	2	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3
		<b>Содержание учебного материала</b>		
77	Требования к безопасности хранения домашней птицы, печени и полуфабрикатов из них для сложных блюд в охлажденном и замороженном виде.	2		
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	78	Приготовление шпигованных полуфабрикатов из домашней птицы. Органолептическая оценка полуфабрикатов	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	79	Приготовление фаршированных полуфабрикатов из домашней птицы: фаршированная домашняя птица целыми тушками, филе, окорочка, галантин. Органолептическая оценка полуфабрикатов	2	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3
		<b>Самостоятельная работа по разделу 5</b>	<b>10</b>	
		Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы для сложной кулинарной продукции	2	

	Организация рабочего места с учетом применения современного оборудования, инвентаря и информационных технологий.	2	
	Изучение и порядок составления документации при приемке сырья от поставщиков и со склада на производство.	2	
	Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	2	
	Составление схем, таблиц, последовательностей действий.	2	
<b>Всего:</b>		<b>240/48(80)</b>	
<b>Учебная практика</b>		<b>36</b>	
	1. Организация технологического процесса механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом	6	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3
	2. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов для жарения запеченной, отварной и припущенной рыбы с костным скелетом	6	
	3. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной и кнельной массы	6	
	4. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из моллюсков, ракообразных.	6	
	5. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса птицы	6	
	6. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, мяса свиней.	6	
<b>Производственная практика</b>		<b>108</b>	
	1. Ознакомление с предприятием общественного питания - Правила внутреннего распорядка. - Описание предприятия: название, тип и класс, историческая справка, сырьевая и материально-техническая база.	6	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3
	2. Прохождение инструктажа по технике безопасности - Ознакомление с требованиями охраны труда на данном предприятии ОП. - Ознакомление с правилами техники безопасности при работе с механическим оборудованием, с правилами санитарии и гигиены.	6	
	3. Ознакомление с различными видами цехов (мясной, рыбный, птице-гольевой). - Цеха которые имеются на данном ПОП. Их характеристики и ассортимент выпускаемой продукции.	6	
	4. Организация рабочего места	6	

	Оборудование, инвентарь, инструменты, используемые на данном, ПОП.		
	5.Ознакомление с видом сырья согласно установленному рабочему цеху Документы приемки, размещение на складе, хранение, сроки реализации, режимы хранения, инвентарь, используемый на складе	6	
	6.Ознакомление с организацией приемки сырья и товаров на закрепленном предприятии общественного питания. Правила оформления заказа на продукты и прием сырья и товаров от поставщиков и со склада.	6	
	7.Определение оценки качества поступающего сырья. Методы определения качества продуктов поступающих со склада и от поставщиков.	6	
	8.Определение оценки качества полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	6	
	-Контроль качества за выпускаемыми полуфабрикатами (при. –органолептические показатели).		
	9.Расчет количества сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Привести расчеты сырья (мясо и мясо продукты) для выпуска полуфабрикатов согласно количеству посадочных мест закрепленного ПОП.	6	
	10.Определение сроков хранения и реализации полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. -Срок хранения и реализация полуфабрикатов, температурный режим хранения полуфабрикатов, т.п.	6	
	11.Расчет количества сырья для приготовления полуфабрикатов из птицы и дичи для сложной кулинарной продукции. -Привести расчеты сырья (птица и дичь) для выпуска полуфабрикатов согласно количеству посадочных мест закрепленного ПОП.	6	
	12.Определение сроков хранения и реализации полуфабрикатов из птицы и дичи для сложной кулинарной продукции. -Срок хранения и реализация полуфабрикатов, температурный режим хранения полуфабрикатов.	6	
	13.Расчет количества сырья для приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции. -Привести расчеты сырья (рыба) для выпуска полуфабрикатов согласно количеству посадочных мест закрепленного ПОП.	6	
	14.Определение сроков хранения и реализации полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.	6	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3

		15.Подготовка утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь.	6	
		16.Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы.	6	
		17.Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы.	6	
		18.Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы.	6	
	80	<b>Дифференцированный зачет</b>	2	
		<b>Всего</b>	<b>384</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия следующих специальных помещений:

Учебные кабинеты:

«Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»

- рабочее место по количеству студентов;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно-наглядных пособий.

Лаборатория:

«Учебный кулинарный цех», «Учебный кондитерский цех» оснащенные в соответствии с Программой подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Технические средства обучения:

Мультимедийное оборудование.

Оснащенные базы практики, в соответствии с программой подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

#### **3.1. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии

2. «Повар»: в 4 ч. Часть 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2017. – 160 с

3. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии

4. «Повар»: в 4 ч. Часть 4: Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 128 с

5. Анфимова Н.А. Кулинария. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 400 с.
6. Дубровская Н.И. Кулинария: лабораторный практикум. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2018. – 240 с.
7. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. -9-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 160 с.
8. Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю. Кулинария: контрольные материалы. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 208 с.
9. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. - 10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 112 с.
10. Шитякова Т.Ю. и др. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. -1-е изд. – М.: Академия, 2015. – 288 с.
11. Электронный образовательный ресурс: «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (электронное приложение)» – М.: Академия, 2015.

#### Дополнительная литература:

1. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. -4-е изд., доп. – М.: Академия, 2016. – 336 с.
2. Козлова С.Н., Феденишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. -5-е изд., стер. – М.: Академия, 2017. – 192 с.
3. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2018. – 64 с.
4. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2018. – 64 с.
5. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 512 с.
6. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Рабочая тетрадь: В 4 ч. Часть 2. -2-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 64 с.

#### Интернет-ресурсы для преподавателя:

1. <http://art-cooking.ru>
2. <http://supercook.ru/russian/rus-28.html>
3. [www.chefs.ru](http://www.chefs.ru)
4. [www.povarenok.ru](http://www.povarenok.ru)
5. [www.supercook.ru](http://www.supercook.ru)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– 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;</li> <li>– требованиями охраны труда и техники безопасности: оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования,</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul>
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– требованиями охраны труда и техники безопасности: оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования,</li> </ul> <p>Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, гри-</p>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий;</li> <li>- дифференцированный зачет;</li> <li>- квалификационном экзамене;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по</li> </ul>



	<p>бов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> </ul>	<p>учебной и производственной практикам</p>
<p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>		
<p>ОК. 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul>
<p>ОК. 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, на учебной практике</p>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий;</li> <li>- дифференцированный зачет;</li> <li>- квалификационном экзамене;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка</li> </ul>

		защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и достижений обучающихся на практических занятиях, на учебной практике нести за них ответственность	решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в нестандартных ситуациях	Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, на учебной практике
ОК. 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-эффективный поиск необходимой информации, -использование различных источников, включая электронные	Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, на учебной практике
ОК. 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	эффективное использование информационно-коммуникационных технологий в процессе обучения	Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, на учебной практике
ОК. 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практик от предприятий социальных партнёров в ходе обучения	Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, на учебной практике
ОК. 7. Брать на себя	Демонстрация ответственности за работу членов команды	Наблюдение и оценка

ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	(подчиненных), результат выполнения заданий. Проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы	достижений обучающихся на практических занятиях, на учебной практике
ОК. 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Демонстрация ответственности за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. Проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы	Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, на учебной практике
ОК. 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, на учебной практике

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

## 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.

### 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?	<p>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.</p> <p>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.</p>
2	Санитарно – гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.	<p>Технологическое оборудование, инвентарь, посуда и тара изготавливаются из материалов, разрешенных органами и учреждениями санэпидслужбы в установленном порядке.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
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 <b>или</b> 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:</p> <p>размораживание (туш или крупнокусковых полуфабрикатов Для этого туши подвешивают над трапом или опускают в ванну с проточной водой плюсовой)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.обмывание ( осуществляют в ваннах специальными щетками или с помощью щетки-душа).</li> <li>2.обсушивание (производят с помощью вентилятора или хлопчатобумажной ткани, салфеток).</li> <li>3.деление на отруба ( ) производится на разрубочном стуле мясницким топором или ленточной циркулярной пилой.)</li> <li>4.обвалка отрубов ( отделение мяса от костей). Обвалка мяса производится с помощью обвалочных ножей</li> <li>5.жиловка и зачистка частей (осуществляются с помощью большого, среднего и малого ножей (поварской тройки).</li> <li>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.</li> <li>укладка в функциональные емкости</li> <li>7.охлаждение и кратковременное хранение</li> <li>8.транспортирование в горячий цех.</li> </ol>



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>передавать 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><b>запрещается принимать:</b></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 плавникорезками 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	<p>Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, используемого для обработки овощей.</p>	<p>В овощном цехе необходимо строго соблюдать правила техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>к работе на аппаратах и машинах допускать работников, хорошо знающих их устройство и прошедших специальный инструктаж;</li> <li>на рабочих местах вывешивать плакаты и памятки по технике безопасности;</li> <li>работникам цеха, обслуживающим аппараты, запрещается опускать руки в рабочие камеры картофелечисток и овощерезок;</li> <li>пусковые устройства аппаратов и машин (кнопки, рубильники и т.п.) должны быть закрыты специальными кожухами, а машины должны иметь заземление и зануление;</li> </ul>
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"><li>1. Закладывают продукцию в вакуумный пакет,</li><li>2. Помещают пакет в вакуумную камеру, швом наружу; закрывают крышку.</li><li>3. Вакуумный насос включается автоматически или посредством "вжатия кнопки «Пуск» (в зависимости от конструктивных особенностей машины).</li><li>4. Вакуумный насос «высасывает» воздух из камеры, давление в камере понижается. Если необходимо, пакет наполняют (модифицированной атмосферой).</li><li>6. Запаивают пакет. Извлекают готовую упаковку.</li></ol>
--	--	--

**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% относится 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  $30^\circ$  к рыбе.

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

- а) без кожи и костей нарезают под углом  $30^\circ$  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  $30^\circ$  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  $30^\circ$ ;
- 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

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:**

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

**Вариант 2:**

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

**Вариант 3:**

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

**Вариант 4:**

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

- Помидоры, баклажаны, перец относятся к группе овощей:**
  - клубнеплоды;
  - корнеплоды;
  - 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 крупянокрупных 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) цыпленка 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
<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>
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
<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>
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 используются 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 удобнее было нарезать на порционные куски.	Котлета натуральная, котлета панированная, птица по столичному, котлеты по-киевски.

## 2 ВАРИАНТ

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
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

<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>
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;

<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>
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 теряла 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.

<b>30</b>
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

## Список литературы

4. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии
5. «Повар»: в 4 ч. Часть 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2017. – 160 с
6. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии
7. «Повар»: в 4 ч. Часть 4: Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 128 с
8. Анфимова Н.А. Кулинария. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 400 с.
9. Дубровская Н.И. Кулинария: лабораторный практикум. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2018. – 240 с.
10. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. -9-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 160 с.
11. Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю. Кулинария: контрольные материалы. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 208 с.
12. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. - 10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 112 с.
13. Шитякова Т.Ю. и др. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. -1-е изд. – М.: Академия, 2015. – 288 с.
14. Электронный образовательный ресурс: «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (электронное приложение)» – М.: Академия, 2015.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных  
блюд и закусок**

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

РАССМОТРЕНО  
Цикловой комиссией  
«Товароведение и технология  
продукции общественного питания»  
Протокол № 3а от 15.10.2020г.  
Председатель Л.И. Попова



А.А.Лепёхин

«15» октября 2020г.

**Составитель:** Асанова Кристина Яковлевна, первая квалификационная категория

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

## СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок

### 1.1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

### 1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок и соответствующие ему **общие компетенции**:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности должен обладать **профессиональными компетенциями**:

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

#### **иметь практический опыт:**

разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;



расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;

приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

декорирования блюд сложными холодными соусами;

контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

**уметь:**

органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;

проводить расчеты по формулам;

безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;

выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;

оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

**знать:**

ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;

варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;

правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;

требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;

органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;

температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;

ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;

правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;

правила соусной композиции сложных холодных соусов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;

технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;

методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;

варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;

технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;

варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;

требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;

риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;

методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Максимальной учебной нагрузки - **357ч.**, включая:

учебной нагрузки – **238 ч.**, в т.ч.

практических занятий – **72 ч.**;

самостоятельной работы – **119 ч.**

Учебной практики – **36 ч.**

Производственной практики – **108 ч.**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных, общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем времени, отведенный на обучение по МДК, час.				Практики	
			Обязательная аудиторная нагрузка			Самостоятельная работа	Учебная	Производственная
			Всего, час	в том числе				
				Лабораторные практические занятия, час	Курсовая работа, час			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 1.1-1.3 ОК 1-9	Раздел 1. Приготовление канапе, легких и сложных закусок.	149	110	22	-	39		
ПК 1.1-1.3 ОК 1-9	Раздел 2. Ведение технологического процесса подготовки мяса, домашней птицы, дичи и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	132	92	38	-	40		
ПК 1.1-1.3 ОК 1-9	Раздел 3. Приготовление сложных холодных соусов.	76	36	12	-	40		
	Учебная практика	36					36	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	108						108
	<b>Всего</b>	<b>501</b>	<b>238</b>	<b>72</b>	<b>-</b>	<b>119</b>	<b>36</b>	<b>108</b>

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Код ПК, ОК
1	2	3	
<i>II семестр 2 курс</i>			
<b>МДК 02.01. Технология приготовления сложных холодных блюд и закусок</b>			
<b>Раздел 1. Приготовление канапе, легких и сложных закусок.</b>			
Тема 1.1 Введение. Приготовление канапе, легких и сложных закусок.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>149/22 (39)</b>	
	1. Бутерброды закусочные (канапе). Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении закусочных бутербродов.	2	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	2. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	3. Технологический процесс приготовления закусочных бутербродов: канапе с сыром, бужениной, окороком, килька с яйцом, с икрой, валованы с окороком, с семгой или кетой, с курицей.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	4. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача закрытых бутербродов.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
5. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых бутербродов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.	2		
<b>Содержание учебного материала</b>			
6. Бутерброды открытые. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении открытых бутербродов.	2		
<b>Содержание учебного материала</b>			
7. Органолептическая проверка качества гастрономических продуктов	2		

	(масло, сыры, мясные, рыбные продукты, овощи, зелень, хлебобулочные изделия) и их подготовка.		
	<b>Содержание учебного материала</b>		
8.	Технологический процесс приготовления открытых бутербродов: -простые: с маслом, с икрой, с колбасой, с бужениной. - сложные: с рыбными консервами, оливками, лимоном, с ветчиной, бужениной, ростбифом, со свежими огурцами, помидорами, хреном и майонезом, сельдь, килька, шпроты с яйцом и лимоном.	2	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3
	<b>Содержание учебного материала</b>		
9.	Варианты оформления.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
10.	Требования к качеству, условия хранения и подача открытых бутербродов. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых открытых бутербродов.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
11.	Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
12.	Бутерброды закрытые. Ассортимент, отличия.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
13.	Выбор сырья и характеристика закрытых бутербродов	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
14.	Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
15.	Технологический процесс приготовления закрытых бутербродов: сэндвичи, гамбургеры, хот-доги, чизбургеры.	2	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3
	<b>Содержание учебного материала</b>		
16.	Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача закрытых бутербродов. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых закрытых бутербродов.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		

17.	Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.	2	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3
	<b>Содержание учебного материала</b>		
18.	Салаты из сырых овощей. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении салатов из сырых овощей.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
19	Выбор и характеристика продуктов при приготовлении салатов из сырых овощей.		
	<b>Содержание учебного материала</b>		
20.	Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
21.	Технологический процесс приготовления салатов из сырых овощей: салат зеленый, салат из свежих огурцов, салат из свежих помидоров, салат из соленых, маринованных огурцов, салат из зеленого лука с яйцом, салат из редиса, салат из белокочанной и краснокочанной капусты, салат из квашенной капусты, салат «Весна», салат «Витаминный».	2	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3
	<b>Содержание учебного материала</b>		
22.	Варианты оформления.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
23.	Требования к качеству, условия хранения и подача закрытых бутербродов.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
24.	Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых салатов из сырых овощей. Правила проведения бракеража.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
25.	Салаты из вареных овощей. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении салатов из вареных овощей.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
26.	Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка.	2	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3

	<b>Содержание учебного материала</b>		
27.	Технологический процесс приготовления салатов из вареных овощей: салат картофельный (его производные) с сельдью, огурцами и капустой, грибами, яблоками, салат из отварных овощей, салат из свеклы с сыром и чесноком.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
28.	Варианты оформления.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
29.	Требования к качеству, условия хранения и подача закрытых бутербродов. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых салатов из вареных овощей.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
30.	Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
31.	Винегреты. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении винегретов.	2	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3
	<b>Содержание учебного материала</b>		
32.	Выбор и характеристика продуктов при приготовлении винегретов.		
	<b>Содержание учебного материала</b>		
33.	Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
34.	Технологический процесс приготовления винегретов: винегрет с рыбой, с сельдью, винегрет с грибами, винегрет с мясом.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
35.	Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача винегретов.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
36.	Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых винегретов.	2	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3
	<b>Содержание учебного материала</b>		

	37.	Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.	2	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	38.	Холодные закуски из овощей, грибов. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении холодных закусок из овощей, грибов	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	39	Выбор и характеристика продуктов при приготовлении холодных закусок из овощей, грибов	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	40.	Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	41.	Технологический процесс приготовления холодных закусок из овощей и грибов: маринованная свекла, редька с маслом или сметаной, морковь, тертая со сметаной, ассорти овощное, грибы маринованные или соленные с луком, яйца фаршированные, помидоры фаршированные.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	42.	Варианты оформления.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	43.	Требования к качеству, условия хранения и подача холодных закусок из овощей, грибов. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых холодных закусок из овощей и грибов.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	44.	Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	45.	Решение ситуационных задач: расчет сырья для приготовления бутербродов:	2	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3



		-валованы с икрой на 20 порций,		
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	46	Решение ситуационных задач: расчет сырья для приготовления бутербродов со шпротами и лимоном на 10 порций. маслом на 10 порций,	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	47	Решение ситуационных задач: расчет сырья для приготовления канапе с бужениной и свежим огурцом на 20 порций.	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	48	Составление технологических карт: по приготовлению сложных бутербродов.	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	49	Составление технологических карт: по приготовлению сложных бутербродов.	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	50	Расчет сырья для приготовления бутербродов закрытых: сэндвичи, гамбургеры, хот-доги, чизбургеры.	2	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	51	Расчет сырья для приготовления бутербродов закрытых: сэндвичи, гамбургеры, хот-доги, чизбургеры.	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	52	Составление технологических карт по приготовлению сложных салатов, из сырых, вареных овощей, винегретов.	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	53	Составление технологических карт по приготовлению сложных салатов, из сырых, вареных овощей, винегретов.	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	54	Расчет сырья и составление технологических карт по приготовлению холодные закуски из овощей, грибов.	2	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	55	Расчет сырья и составление технологических карт по приготовлению холодные закуски из овощей, грибов.	2	
		<b>Самостоятельная работа по разделу 1:</b>	39	

	заполнение таблицы по теме «Ассортимент простых бутербродов»	2	
	заполнение таблицы по теме «Ассортимент сложных бутербродов»	2	
	Заполнение таблицы по теме «Ассортимент открытых бутербродов»	2	
	заполнение таблицы по теме «Ассортимент закрытых бутербродов»	2	
	Составление конспектов по теме «Ассортимент сэндвичей»	2	
	Составление конспектов по теме «Ассортимент валованов»	2	
	Подготовка сообщений по теме «Ассортимент хот-догов»	2	
	Подготовка сообщений по теме «Ассортимент винегретов»	2	
	Подготовка реферата «Закуска из грибов»	2	
	Подготовка реферата «Салаты с мясными продуктами»	2	
	Подготовка реферата «Салаты с рыбными продуктами»	2	
	Подготовка презентаций по теме «Ассортимент и разновидности бутербродов».	2	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3
	Подготовка презентаций по теме «Ассортимент и разновидности бутербродов».	2	
	Подготовка презентаций по теме «Ассортимент и разновидности салатов».	2	
	Подготовка презентаций по теме «Ассортимент и разновидности салатов».	2	
	Подготовка презентаций по теме «Ассортимент и разновидности холодных закусок из грибов».	3	
	Разработка технологических карт на салаты из свежих овощей и плодов	2	
	Разработка технологических карт на салаты из свежих овощей и плодов	2	
	Разработка технологических карт на салаты из свежих овощей и плодов	2	

**Раздел 2. Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы.**

Тема 1.2. Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы.		<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>130/38 (40)</b>	
	56	Холодные закуски из рыбы и рыбных гастрономических продуктов: Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении холодных закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов.	2	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	57	Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их	2	

	подготовка.		
	<b>Содержание учебного материала</b>		
58	Технологический процесс приготовления холодных закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов: маринованная свекла, икра с маслом, икра с лимоном, шпроты, сардины с лимоном, рыба отварная, соус хрен.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
59	Варианты оформления.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
60	Требования к качеству, условия хранения и подача холодных закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых холодных закусок из рыбы.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
61	Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.	2	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3
	<b>Содержание учебного материала</b>		
62	Холодные закуски из соленой и маринованной рыбы. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении холодных закусок из соленой и маринованной рыбы.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
63	Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
64	Технологический процесс приготовления холодных закусок из соленой и маринованной рыбы: сельдь с луком, килька, салака, хамса с луком и маслом, сельдь рубленая, рыба холодного копчения, рыба горячего копчения.	2	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3
	<b>Содержание учебного материала</b>		
65	Варианты оформления.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
66	Требования к качеству, условия хранения и подача холодных закусок из	2	

	соленой и маринованной рыбы.		
	<b>Содержание учебного материала</b>		
67	Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых холодных закусок из соленой и маринованной рыбы. Технологическое оборудование и производственный инвентарь	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
68	Холодные закуски из мясных продуктов. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении холодных закусок из мясных продуктов.	2	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3
	<b>Содержание учебного материала</b>		
69	Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
70	Технологический процесс приготовления холодных закусок из мясных продуктов: колбаса, буженина, окорок, грудинка (порциями), ростбиф с соусом, майонезом с корнишонами, птица отварная, соус, майонез, язык отварной, соус хрен.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
71	Варианты оформления.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
72	Требования к качеству, условия хранения и подача холодных закусок из мясных продуктов.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
73	Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых холодных закусок из мясных продуктов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.	2	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3
	<b>Содержание учебного материала</b>		
74	Холодные блюда из мяса и птицы. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении холодных блюд из мяса и птицы.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		

	75	Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	76	Технологический процесс приготовления холодных блюд из мяса: ассорти мясное, студень мясной,	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	77	Технологический процесс приготовления холодных блюд из птицы: птица отварная с гарниром, птица жаренная с гарниром, филе птицы под майонезом		
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	78	Варианты оформления.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	79	Требования к качеству, условия хранения и подача холодных блюд из мяса и птицы. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых холодных блюд из мяса и птицы.	2	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	80	Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	81	Рыбные и мясные салаты. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении рыбных и мясных салатов.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	82	Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка	2	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	83	Технологический процесс приготовления рыбных и мясных салатов: салат рыбный, салат мясной, салат столичный.	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	84	Варианты оформления.	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	85	Требования к качеству, условия хранения и подача рыбных и мясных	2	

		салатов.		
		<b>Содержание практического занятия</b>		
86		Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
87		Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению холодных закусок из рыбы	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
88		Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению холодных закусок из рыбы	2	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3
		<b>Содержание практического занятия</b>		
89		Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению холодных закусок из рыбных гастрономических продуктов	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
90		Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению холодных закусок из соленой рыбы	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
91		Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению холодных закусок из соленой рыбы	2	

		<b>Содержание практического занятия</b>		
92		Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению холодных закусок из маринованной рыбы.	2	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3
		<b>Содержание практического занятия</b>		
93		Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению холодных закусок из мясных продуктов	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
94		Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению холодных закусок из мясных продуктов	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
95		Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению	2	

	холодных закусок из мясных продуктов		
	<b>Содержание практического занятия</b>		
96	Расчет количества сырья для приготовления холодных блюд из мяса и мясных гастрономических продуктов	2 2	
	<b>Содержание практического занятия</b>		
97	Расчет количества сырья для приготовления холодных блюд из мяса и мясных гастрономических продуктов	2	
	<b>Содержание практического занятия</b>		
98	Расчет количества сырья для приготовления холодных блюд из мяса и мясных гастрономических продуктов	2	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3
	<b>Содержание практического занятия</b>		
99	Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению рыбных салатов.	2	
	<b>Содержание практического занятия</b>		
100	Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению мясных салатов.	2	
	<b>Содержание практического занятия</b>		
101	Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению мясных салатов.	2	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3
	<b>Содержание практического занятия</b>		
	<b>Самостоятельная работа по разделу 2:</b>	<b>40</b>	
	Составление конспекта по теме «Правила проведения бракеража».	2	
	Составление конспекта по теме: «Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых рыбных и мясных салатов.»	2	
	Подготовка реферата «Технологическое оборудование для приготовления холодных закусок из мяса и рыбы.	2	
	Подготовка реферата «Ассортимент холодных закусок из дичи».	2	
	Разработка презентации по теме «Ассортимент холодных закусок из дичи».	2	
	Разработка презентации по теме «Ассортимент холодных закусок из дичи».	2	
	Подготовка реферата «Ассортимент холодных закусок из мясных гастрономических продуктов».	2	

		Подготовка презентации «Ассортимент холодных закусок из мясных гастрономических продуктов».	2		
		Подготовка презентации «Ассортимент холодных закусок из мясных гастрономических продуктов».	2		
		Подготовка презентации «Ассортимент холодных закусок из рыбных гастрономических продуктов».	2		
		Подготовка презентации «Ассортимент холодных закусок из рыбных гастрономических продуктов».	2	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3	
		Разработка технологических карт на мясные салаты	2		
		Разработка технологических карт на рыбные салаты	2		
		Разработка технологических карт на овощные салаты	2		
		Разработка технологических схем на мясные салаты	2		
		Разработка технологических схем на рыбные салаты	2		
		Разработка технологических схем на овощные салаты	2		
		Составление таблиц по срокам и режиму хранения салатов	2		
		Составление таблиц по срокам и режиму хранения холодных закусок из птицы и дичи	2		
		Составление таблиц по срокам и режиму хранения холодных закусок из мяса	2		
<b>Раздел 3. Приготовление сложных холодных соусов.</b>					
Тема 1.3. Приготовление сложных холодных соусов.		<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>76/12 (40)</b>		
	102	Холодные заправки и соусы. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении соусов.	2	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3	
		<b>Содержание практического занятия</b>			
	103	Органолептическая проверка качества сырья и их подготовка.	2		
		<b>Содержание практического занятия</b>			
	104	Технологический процесс приготовления заправок и соусов: заправка горчичная с желтками, заправка сметанная, с зеленью, из томатного сока с чесноком, салатный, горчичный, столовая горчица.	2		
		<b>Содержание практического занятия</b>			
	105	Требования к качеству, условия хранения.	2		
	<b>Содержание практического занятия</b>				



	106	Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых холодных заправок и соусов.	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	107	Правила проведения бракеража.	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	108	Сложные холодные соусы. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении сложных холодных соусов.	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	109	Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка.	2	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	110	Технологический процесс приготовления холодных соусов: соус яблочный с хреном, апельсиновый, соус из брусники и сыра, соус по-киргизки, орехово-чесочный, фруктовый, майонез Скабпутра.	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	111	Требования к качеству, условия хранения и подача сложных холодных соусов.	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		ОК 1-9 ПК 2.1-2.3
	112	Технологическое оборудование и производственный инвентарь.	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	113	Расчёт количества продуктов по сборнику рецептов для приготовления заправок и соусов: заправка для салатов, заправка горчичная с желтками, заправка сметанная, с зеленью, из томатного сока с чесноком, соус майонез, салатный, горчичный, с хреном и уксусом, столовая горчица.	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	114	Расчёт количества продуктов по сборнику рецептов для приготовления заправок и соусов: заправка для салатов, заправка горчичная с желтками, заправка сметанная, с зеленью, соус майонез, салатный, горчичный, с хреном и уксусом, столовая горчица.	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	115	Расчёт количества продуктов по сборнику рецептов для приготовления заправок и соусов: заправка для салатов, заправка горчичная с желтками,	2	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3

	заправка сметанная, с зеленью, из томатного сока с чесноком, соус майонез, салатный, горчичный, с хреном и уксусом, столовая горчица.		
	<b>Содержание практического занятия</b>		
116	Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению сложных холодных соусов.	2	
	<b>Содержание практического занятия</b>		
117	Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению сложных холодных соусов.	2	
	<b>Содержание практического занятия</b>		
118	Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению сложных холодных соусов.	2	
	<b>Самостоятельная работа по разделу 3:</b>	40	
	Разработка технологической карты на заправку для салатов	2	
	Разработка технологической схемы на заправку для салатов	2	
	Составление конспекта по теме : » Заправка для салатов»	2	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3
	Разработка технологической карты на соус майонез.	2	
	Разработка технологической схемы на соус майонез.	2	
	Составление конспекта по теме « Технология приготовления соуса майонеза»	2	
	Составление схемы « Классификация соусов»	2	
	Составление презентация по теме « Соусы»	2	
	Составление презентация по теме « Соусы»	2	
	Составление таблицы по срокам и режиму хранения соусов	2	
	Составить конспект по теме « Проведение бракеража соусов»	2	
	Реферат по теме: «Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых холодных соусов»	2	
	Подготовка презентации по теме « Показатели качества соусов»	2	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3
	Разработка технологической карты на соус с хреном и уксусом	2	
	Разработка технологической схемы на соус с хреном и уксусом	2	
	Презентация технологии приготовления соуса хрен с горчицей	2	
	Составление конспекта технологии приготовления соуса хрен с горчицей	2	
	Разработка технологической карты на соус томатный с чесноком	2	

		Разработка технологической схемы на соус томатный с чесноком	2	
		Составление презентации технология приготовления соуса томатный с чесноком	2	
	119	Дифференцированный зачет	2	
<b>Учебная практика</b>			<b>36</b>	
		1.Ознакомление с предприятием общественного питания.	6	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3
		2.Назначение холодного цеха и требования, предъявляемые к помещению цеха. Связь холодного цеха с заготовочными, горячим цехами и торговым залом. Ознакомление с рабочим местом. Инструктаж по технике безопасности.-	6	
		3.Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок, работа на нём	6	
		4.Особенности приготовления салат – коктейлей.	6	
		5.Особенности приготовления гарниров для сложных холодных блюд и закусок	6	
		6.Особенности приготовления и ассортимент холодных студнеобразных блюд	6	
		<b>108</b>		
<b>Производственная практика</b>		1.Ознакомление с предприятием общественного питания	6	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3
		2.Назначение холодного цеха и требования, предъявляемые к помещению цеха. Связь холодного цеха с заготовочными, горячими цехами и торговым залом.	6	
		3.Ознакомление с рабочим местом. Инструктаж по технике безопасности.	6	
		4.Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок, работа на нем.	6	
		5.Значение холодных блюд и закусок в питании.	6	
		6.Приготовление салатов из сырых овощей (ассортимент, тех. карты и схемы, оформление и особенности подачи).	6	
		7.Приготовление винегретов (овощного, мясного, с сельдью), (ассортимент, тех. Карты и схемы, оформление и особенности подачи).	6	
		8.Приготовление бутербродов (открытых, закрытых, сэндвичей, канапе), (ассортимент, тех. карты и схемы, оформление и особенности подачи.	6	

	9.Приготовление салатов из рыбы (ассортимент, тех. карты, и схемы, оформление и особенности подачи).	6	
	10.Приготовление салатов из мяса и мясных продуктов (ассортимент, тех. карты, и схемы, оформление и особенности подачи).	6	
	11.Приготовление салатов из яиц, сыра или грибов (ассортимент, тех. карты, и схемы, оформление и особенности подачи).	6	
	12.Особенности приготовления салат-коктейлей из различного сырья (ассортимент, тех. карты, и схемы, оформление и особенности подачи).	6	
	13.Приготовление закусок из сырых овощей (ассортимент, тех. карты, и схемы, оформление и особенности подачи).	6	
	14.Приготовление сложных холодных рыбных блюд и закусок (ассортимент, тех. карты, и схемы, оформление и особенности подачи).	6	
	15.Приготовление сложных холодных мясных блюд и закусок (ассортимент, тех. карты, и схемы, оформление и особенности подачи).	6	
	16.Приготовление сложных холодных блюд и закусок из яиц, сыра и грибов (ассортимент, тех. карты, и схемы, оформление и особенности подачи).	6	
	17.Приготовление гарниров для сложных холодных блюд и закусок (ассортимент, тех. карты, и схемы, оформление и особенности подачи).	6	
	18.Приготовление и ассортимент холодных студнеобразных блюд (ассортимент, тех. карты, и схемы, оформление и особенности подачи).	6	
	<b>Итого</b>	<b>501</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия следующих специальных помещений:

Учебные кабинеты:

«Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»

- рабочее место по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий.

Лаборатория:

«Учебный кулинарный цех», «Учебный кондитерский цех» оснащенные в соответствии с Программой подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Технические средства обучения:

Мультимедийное оборудование.

Оснащенные базы практики, в соответствии с Программой подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

#### 3.1. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

12. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии.

13. «Повар»: в 4 ч. Часть 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 160 с

14. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии

15. «Повар»: в 4 ч. Часть 4: Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 128 с

16. Анфимова Н.А. Кулинария. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 400 с.
17. Дубровская Н.И. Кулинария: лабораторный практикум. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2017. – 240 с.
18. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. -9-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 160 с.
19. Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю. Кулинария: контрольные материалы. - 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 208 с.
20. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. - 10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 112 с.
21. Шитякова Т.Ю. и др. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. -1-е изд. – М.: Академия, 2015. – 288 с.
22. Электронный образовательный ресурс: «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (электронное приложение)» – М.: Академия, 2016.

Дополнительная литература:

7. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. -4- е изд., доп. – М.: Академия, 2016. – 336 с.
8. Козлова С.Н., Феденишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. -5-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 192 с.
9. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2018. – 64 с.
10. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2017. – 64 с.
11. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 512 с.
12. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Рабочая тетрадь: В 4 ч. Часть 2.-2-е изд., стер. – М.: Академия, 2019. – 64 с.

Интернет-ресурсы для преподавателя:

15. <http://art-cooking.ru>
16. <http://supercook.ru/russian/rus-28.html> 3.[www.chefs.ru](http://www.chefs.ru)
17. [www.povarenok.ru](http://www.povarenok.ru) 5.[www.supercook.ru](http://www.supercook.ru)

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	<p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</p> <p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление салатов сложного ассортимента.</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>- письменного/устного опроса;</p>
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	<p>Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</p> <p>Хранение, отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.</p> <p>Хранение, отпуск холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	<p>- тестирования;</p> <p>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельно й) работы (докладов, рефератов, теоретической</p>
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	<p>Приготовление холодных соусов, заправок сложного ассортимента.</p> <p>Хранение, отпуск холодных соусов, заправок сложного ассортимента.</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p>	<p>части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная</b></p>

	<p>Хранение, отпуск салатов сложного ассортимента. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>отпуске продукции с прилавка/раздачи Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Приготовление салатов сложного ассортимента.</p> <p>Хранение, отпуск салатов сложного ассортимента. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Приготовление канапе, холодных закусок сложного ассортимента.</p> <p>Хранение, отпуск канапе, холодных закусок сложного ассортимента.</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p>	<p><b>аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/ устных ответов,</li> <li>- тестирования.</li> </ul> <p><b>Итоговый контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экзамен</li> </ul> <p>квалификационный</p>
<p>ОК. 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач;</p> <p>владение приемами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом, активное применение информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение рефератов, заданий для самостоятельной работы, курсовой работы (проекта);</li> <li>- выполнение исследовательской творческой работы.</li> </ul>



<p>ОК .2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективное взаимодействие и общение с коллегами и руководством;</li> <li>- положительные отзывы с производственной практики.</li> </ul>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- участие в ролевых (деловых) играх и тренингах;</li> </ul>
<p>ОК .3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ответственное отношение к результатам выполнения профессиональных обязанностей членами команды;</li> <li>- проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение заданий учебной и производственной практики.</li> </ul>
<p>ОК. 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– владение механизмом целеполагания, планирования, организации, анализа, рефлексии, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности;</li> <li>– владение способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития, эмоциональной саморегуляции и самоподдержки;</li> </ul>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- участие в ролевых (деловых) играх и тренингах;</li> <li>- выполнение рефератов, заданий для самостоятельной работы, курсовой работы (проекта);</li> <li>- выполнение исследовательской творческой работы;</li> <li>- выполнение заданий учебной и производственной практики.</li> </ul>
<p>ОК.05. Использовать информационно-</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявление интереса к инновациям в области профессиональной</li> </ul>	<p>Интерпретация</p>

коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	деятельности;	результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля; - выполнение рефератов, заданий для самостоятельной работы, курсовой работы (проекта); - выполнение исследовательской творческой работы; - выполнение заданий учебной и производственной практики.
ОК. 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- участие во внеаудиторных мероприятиях патриотической направленности; - применение профессиональных знаний в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля.
ОК. 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Демонстрация ответственности за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. Проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:
ОК. 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение	Умение самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, уметь заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и

квалификации.		производственной
ОК. 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	практике; - заданий для самостоятельной работы  <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий; - дифференцированный зачет; - квалификационном экзамене; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Специальность: **19.02.10** Технология производства общественного питания

**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

### 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	Поширивание - 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	Поширование - это	кулинарный термин, который используется для обозначения медленного приготовления пищевых продуктов в воде. отличительной особенностью поширования 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

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°C
  - б) 160–180°C
  - в) 190-210°C
  - 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°C
- б) 45°C
- в) 20°C
- 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. Варенные 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

18. 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 выpressовыванием 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 припускании 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 жаренье 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) 75-80 градусов

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, шавелем, 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 щей:

- 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) формируют 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 – соответствует 1 правильному 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

**Основные источники:**

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии.
2. «Повар»: в 4 ч. Часть 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 160 с
3. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии
4. «Повар»: в 4 ч. Часть 4: Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 128 с

5. Анфимова Н.А. Кулинария. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 400 с.
6. Дубровская Н.И. Кулинария: лабораторный практикум. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2017. – 240 с.
7. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. -9-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 160 с.
8. Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю. Кулинария: контрольные материалы. - 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 208 с.
9. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. - 10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 112 с.
10. Шитякова Т.Ю. и др. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. -1-е изд. – М.: Академия, 2015. – 288 с.
11. Электронный образовательный ресурс: «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (электронное приложение)» – М.: Академия, 2016.

Дополнительная литература:

13. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. -4- е изд., доп. – М.: Академия, 2016. – 336 с.
14. Козлова С.Н., Феденишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. -5-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 192 с.
15. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2018. – 64 с.
16. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2017. – 64 с.
17. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 512 с.
18. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Рабочая тетрадь: В 4 ч. Часть 2.-2-е изд., стер. – М.: Академия, 2019. – 64 с.



АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей**  
**кулинарной продукции**

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

РАССМОТРЕНО  
Цикловой комиссией  
«Товароведение и технология  
продукции общественного питания»  
Протокол № 3а от 15.10.2020г.  
Председатель Л.И. Попова



А.А.Лепёхин

**Составитель:** Асанова Кристина Яковлевна, первая квалификационная категория

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	25
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	27

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

### 1.1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

### 1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующие ему **общие компетенции**:

ОК. 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК. 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК. 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК. 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК. 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК. 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК. 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК. 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК. 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности должен обладать **профессиональными компетенциями**:

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

#### **иметь практический опыт:**

разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции:

супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции:

супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;  
контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

**уметь:**

органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

проводить расчеты по формулам;

безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции:

супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

**знать:**

ассортимент сложной горячей кулинарной продукции:

супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;

методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);

требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;

требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;

основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;

методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;

варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;

варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;

ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;

правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;

правила соусной композиции горячих соусов;

температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;

варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;

варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;

правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;

технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;

гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;

правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;

технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;

правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;

варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;

традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;

варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;

температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;

правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;

требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;

риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;

методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Максимальной учебной нагрузки - **450 ч.**, включая:

учебной нагрузки – **300 ч.**, в т.ч.

практических занятий – **90 ч.**;

самостоятельной работы – **150 ч.**

Учебной практики – **36 ч.**

Производственной практики – **108 ч.**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных, общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем времени, отведенный на обучение по МДК, час.				Практики	
			Всего, час	Обязательная аудиторная нагрузка		Самостоятельная работа	Учебная	Производственная
				в том числе				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 3.1	Раздел 1 Организация приготовления сложных супов	142	94	44	20	40		
ПК 3.2.	Раздел 2 Организация приготовления сложных горячих соусов	73	36	8		35		
ПК 3.3	Раздел 3 Организация приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра	128	84	20		40		
ПК 3.4	Раздел 4 Организация приготовления сложных блюд из мяса, рыбы и сельскохозяйственной (домашней) птицы	107	66	18		35		
	Учебная практика	<b>36</b>					<b>36</b>	
	Производственная практика ( по профилю специальности), часов	<b>108</b>						<b>108</b>
	<b>Всего</b>	<b>594</b>	<b>300</b>	<b>90</b>	<b>20</b>	<b>150</b>	<b>36</b>	<b>108</b>

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
<i>V семестр</i>				
<b>МДК. 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</b>				
<b>Раздел 1 Организация приготовления сложных супов</b>			<b>94/44 (40)</b>	
Тема 1.1 Технология приготовления супов	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>40/16</b>	ОК 1-9 ПК3.1-3.4
	1	Ассортимент сложных заправочных супов	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>			
	2	Организация технологического процесса приготовления сложных супов.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>			
	3	Приготовление заправочных супов.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>			
	4	Оценка качества и безопасность готовых супов.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>			
	5	Требования к качеству заправочных супов	2	
<b>Содержание учебного материала</b>				
6	Выбор температурного режима при подаче и хранении супов.	2		
<b>Содержание учебного материала</b>				
7	Ассортимент супов пюре. Методы организации производства пюреобразных супов.	2		
<b>Содержание учебного материала</b>				
8	Температурный, санитарный режим отпуска и хранения пюреобразных супов.	2		



		<b>Содержание учебного материала</b>		
	9	Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных пюреобразных супов.	2	ОК 1-9 ПК3.1-3.4
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	10	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления пюреобразных супов.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	11	Технология приготовления пюреобразных супов	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	12	Органолептические способы определения степени готовности и качества пюреобразных супов	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		ОК 1-9 ПК3.1-3.4
	13	Приготовление заправочных супов по заданию преподавателя	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	14	Приготовление пюреобразных супов и гарниров к ним.	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	15	Сервировка и подача пюреобразных супов	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	16	Составление технологических карт на щи и борщи	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	17	Расчёт сырья, определение количества порций.	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	18	Составление технологических карт на пюреобразные супы.	2	
<b>VI семестр</b>				
		<b>Содержание практического занятия</b>		ОК 1-9 ПК3.1-3.4
	19	Разработка новых видов продукции,	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	20	Подбор рецептуры, установление показателей качества.	2	
Тема 1.2. Технология приготовления прозрачных супов		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>28/12</b>	
	21	Ассортимент прозрачных супов, методы организации производства прозрачных супов.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 1-9

	22	Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления прозрачных супов.	2	ПК3.1-3.4
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	23	Температурный и санитарный режим и правила приготовления для прозрачных супов.	2	ОК 1-9 ПК3.1-3.4
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	24	Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных прозрачных супов.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	25	Технология приготовления прозрачных супов.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	26	Технология приготовления специальных гарниров к прозрачным супам.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	27	Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых прозрачных супов.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	28	Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения прозрачных супов.	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	29	Решение ситуационных задач.	2	ОК 1-9 ПК3.1-3.4
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	30	Расчёт сырья, определение количества порций супа с учётом сезона, вида, кондиции, совместимости продуктов.	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	31	Составление технологических карт на супы.	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	32	Разработка новых видов продукции, подбор рецептуры, установление показателей качества.	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	33	Приготовление прозрачных супов и гарниров к ним. Сервировка и	2	

		оформление прозрачных супов.		
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	34	Отработка сервировки, оформления и способы подачи прозрачных супов.		
Тема 1.3. Технология приготовления национальных супов		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>26/16</b>	
	35	Ассортимент национальных супов.	2	ОК 1-9 ПК3.1-3.4
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	36	Методы организации производства национальных супов.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	37	Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления национальных супов.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	38	Основные оценки качества подготовленных компонентов для приготовления национальных супов.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
39	Органолептические способы определения степени готовности и качества национальных супов.	2		
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	40	Решение ситуационных задач.	2	ОК 1-9 ПК3.1-3.4
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	41	Расчёт сырья, определение количества порций супа с учётом сезона, вида, кондиции, совместимости продуктов.	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	42	Составление технологических карт на супы.	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	43	Составление технологических карт на супы.	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	44	Составление технологических карт на супы.	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	45	Разработка новых видов продукции, подбор рецептуры, установление показателей качества.	2	ОК 1-9 ПК3.1-3.4
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	46	Приготовление национальных супов и гарниров к ним.	2	

		<b>Содержание практического занятия</b>		
	47	Сервировка и оформление национальных супов.	2	

		<b>Самостоятельная работа по разделу 1:</b>	<b>40</b>	ОК 1-9 ПК3.1-3.4
		Составление таблицы «Ассортимент и отличия борщей»	2	
		Составление таблицы «Ассортимент и отличия щей»	2	
		Составление таблицы «Ассортимент и отличия рассольников»	2	
		Составление таблицы «Ассортимент и отличия солянок»	2	
		Разработка технологической схемы по приготовлению щей	2	
		Разработка технологической схемы по приготовлению борщей	2	
		Разработка технологической схемы по приготовлению рассольника	2	
		Оформление конспекта по супам Азиатской кухни»	2	
		Оформление конспекта по супам «Немецкой кухни»	2	
		Оформление конспекта по супам «Французской кухни»	2	
		Разработка презентации на тему «Заправочные супы»	2	
		Разработка презентации на тему «Пюреобразные супы»	2	
		Разработка презентации на тему «Молочные супы»	2	
		Разработка презентации на тему «Заправочные супы»	2	
		Разработка презентации на тему «Ассортимент национальных супов»	2	
		Составление таблицы по срокам хранения супов	2	
		Оформление выписки из бракеражного журнала по борщам	2	
		Оформление выписки из бракеражного журнала по щам и рассольникам	2	
		Оформление выписки из бракеражного журнала по пюреобразным супам	2	
		Разработка схемы подачи супов	2	
<b>Раздел 2. Организация приготовления сложных горячих соусов.</b>			<b>36/8 (35)</b>	
Тема 2.1. Технология приготовления сложных горячих соусов		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>36/8</b>	ОК 1-9 ПК3.1-3.4
	48	Ассортимент соусов.	2	
	49	Принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция)	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		

50	Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих соусов.	2	ОК 1-9 ПКЗ.1-3.4
	<b>Содержание учебного материала</b>		
51	Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления горячих соусов.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
52	Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
53	Правила соусной композиции горячих соусов.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
54	Правила приготовления для различных видов горячих соусов.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
55	Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
56	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих соусов.	2	ОК 1-9 ПКЗ.1-3.4
	<b>Содержание учебного материала</b>		
57	Технология приготовления сложных горячих соусов.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
58	Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
59	Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
60	Требования к качеству сложных горячих соусов.	2	ОК 1-9 ПКЗ.1-3.4
	<b>Содержание учебного материала</b>		
61	Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных соусов.	2	

		<b>Содержание практического занятия</b>		
	62	Составление технологических и технико-технологических карт на соусы. Разработка новых видов продукции.	2	ОК 1-9 ПК3.1-3.4
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	63	Решение задач.	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	64	Разработка новых видов соусов, подбор рецептур, установление показателей качества.	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	65	Приготовление сложных соусов и их производных.	2	ОК 1-9 ПК3.1-3.4
		<b>Самостоятельная работа по разделу 2:</b>	<b>35</b>	
		Составление таблицы по ассортименту горячих соусов	2	
		Составление презентации по ассортименту горячих соусов	2	
		Составление таблицы по хранению горячих соусов	2	
		Составление технологической схемы на соус «Красный с вином»	2	
		Составление технологической схемы на соус «Робер»	2	
		Составление технологической схемы на соус «Охотничий»	2	
		Составление технологической схемы на соус «Белое вино»	2	
		Составление конспекта на соус «Красный с вином»	2	
		Составление конспекта на соус Робер	2	
		Составление конспекта на соус «Охотничий»	2	
		Решение задач на определение потребности сырья	2	
		Решение задач на определение потребности сырья	2	
		Решение задач на определение потребности сырья	2	
		Составление таблицы по подбору ассортимента инвентаря для производства соусов	2	
		Составление таблицы по подбору ассортимента оборудования для производства соусов	2	
		Подготовка рефератов по теме «Соус бордоский»	2	
		Подготовка рефератов по теме «Соус томатный»	3	
<b>Раздел 3. Организация приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</b>			<b>84/20</b> <b>(40)</b>	

Тема 3.1. Организация приготовления сложных блюд из овощей		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>42/8</b>	
	66	Классификация овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей.	2	ОК 1-9 ПК3.1-3.4
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	67	Ассортимент блюд из овощей.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	68	Методы организации производства блюд их овощей.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	69	Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из овощей.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	70	Варианты сочетания овощей с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.	2	ОК 1-9 ПК3.1-3.4
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	71	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	72	Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из овощей.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	73	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из овощей.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
74	Гарниры, заправки для приготовления сложных горячих блюд из овощей.	2	ОК 1-9 ПК3.1-3.4	
	<b>Содержание учебного материала</b>			
75	Соусы для приготовления сложных горячих блюд из овощей.	2		
	<b>Содержание учебного материала</b>			
76	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из овощей.	2	ОК 1-9 ПК3.1-3.4	
	<b>Содержание учебного материала</b>			
77	Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных	2		

		блюд из овощей.		
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	78	Температура подачи сложных блюд из овощей.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	79	Требования к безопасности приготовления, подачи готовых сложных блюд из овощей.	2	ОК 1-9 ПК3.1-3.4
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	80	Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных блюд из овощей.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	81	Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложных блюд из овощей.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	82	Требования к качеству сложных горячих блюд из овощей.	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	83	Приготовление сложных блюд из овощей	2	ОК 1-9 ПК3.1-3.4
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	84	Решение ситуационных задач. Расчёт сырья, определение количества порций блюд и гарниров из овощей, грибов с учётом вида овощей, кондиции, сезона.	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	85	Составление технологических и технико-технологических карт на блюда из овощей.	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	86	Разработка новых видов продукции.	2	ОК 1-9 ПК3.1-3.4
		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>24/6</b>	
	87	Ассортимент сложных блюд из грибов. Классификация грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	88	Методы организации производства блюд из грибов.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		



	89	Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из грибов.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	90	Варианты сочетания грибов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	91	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из грибов.	2	ОК 1-9 ПК3.1-3.4
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	92	Органолептические способы определения готовности и качества блюд из грибов.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	93	Температура подачи сложных блюд из грибов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых блюд из грибов.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	94	Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных блюд из грибов.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	95	Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложных блюд из грибов.	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	96	Приготовление сложных блюд из грибов	2	ОК 1-9 ПК3.1-3.4
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	97	Составление технологических карт на блюда из грибов	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	98	Разработка новых видов продукции	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>18/6</b>	
Тема 3.3 Организация приготовления сложных блюд из сыра	99	Ассортимент сложных блюд из сыра.	2	ОК 1-9 ПК3.1-3.4
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	100	Классификация сыров, условия хранения и требования к качеству различных сыров.	2	

		<b>Содержание учебного материала</b>		
101		Варианты сочетания сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
102		Гарниры, заправки и соусы для сложных горячих блюд из сыра.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
103		Традиционные и современные варианты сочетания вина и фруктов с сыром.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
104		Температура подачи сложных блюд из сыра. Требования к безопасности приготовления, подачи и хранения сложных блюд из грибов.	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
105		Приготовление сложных блюд из сыра.	2	ОК 1-9 ПК3.1-3.4
		<b>Содержание практического занятия</b>		
106		Составление технико-технологических карт на блюда из сыра.	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
107		Разработка новых видов продукции.	2	
		<b>Самостоятельная работа по разделу 3:</b>	40	
		Составить конспект по теме «Блюда из припущенных овощей»	2	
		Составить презентацию по теме «Блюда из припущенных овощей»	2	
		Составить технологическую схему по теме «Блюда из припущенных овощей»	2	ОК 1-9 ПК3.1-3.4
		Составить конспект по теме «Зразы картофельные», Крокеты картофельные»	2	
		Составить презентацию по теме «Зразы картофельные», Крокеты картофельные»	2	
		Составить технологические схемы по теме «Зразы картофельные», Крокеты картофельные»	2	
		Составить конспект по теме «Блюда из запеченных овощей»	2	
		Составить презентацию по теме «Блюда из запеченных овощей»	2	

		Составить технологические схемы по теме «Блюда из запеченных овощей»	2		
		Составить конспект по теме «Блюда из запеченных грибов»	2		
		Составить презентацию по теме «Блюда из запеченных грибов»	2		
		Составить технологическую схему по теме «Блюда из запеченных грибов»	2		
		Подготовка реферата «Сложные блюда из грибов»	2	ОК 1-9 ПК3.1-3.4	
		Подготовка презентации «Сложные блюда из грибов»	2		
		Решение задач по расчету сырья на «Сложные блюда из грибов»	2		
		Решение задач по расчету сырья на «Сложные блюда из грибов»	2		
		Разработать таблицу по «Традиционным и современным вариантам сочетания вина и фруктов с сыром»	2		
		Разработать презентацию по «Традиционным и современным вариантам сочетания вина и фруктов с сыром»	2		
		Решение задач по расчету сырья на сложные блюда из овощей	2		
		Решение задач по расчету сырья на сложные блюда из овощей	2		
<b>Раздел 4. Организация приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</b>			<b>66/18 (35)</b>		
Тема 4.1. Организация приготовления сложных блюд из рыбы		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>24/8</b>		
	108	Ассортимент сложных блюд из рыбы.	2		ОК 1-9 ПК3.1-3.4
		<b>Содержание учебного материала</b>			
	109	Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки.	2		
		<b>Содержание учебного материала</b>			
	110	Основные критерии оценки качества готовых блюд из рыбы. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из рыбы.	2		
		<b>Содержание учебного материала</b>			
111	Варианты сочетания рыбы с другими ингредиентами . Правила подбора пряностей и приправ для гармоничного сочетания.	2			

		<b>Содержание учебного материала</b>		
	112	Технология приготовления сложных блюд из рыбы . Правила порционирования рыбных блюд.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	113	Гарниры и соусы для сложных горячих блюд из рыбы.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	114	Требования к безопасности приготовления ,хранения и подачи готовых сложных блюд из рыбы.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	115	Требования к качеству сложных блюд из рыбы.	2	ОК 1-9 ПК3.1-3.4
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	116	Приготовление сложных блюд из рыбы.	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	117	Приготовление сложных блюд из рыбы в банкетном исполнении	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	118	Расчёт сырья, гарниров и соусов для сложных рыбных блюд.	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	119	Определение количества порций блюд из рыбы.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>22/6</b>	
Тема 4.2. Организация приготовления сложных блюд из мяса	120	Ассортимент сложных блюд из мяса.	2	ОК 1-9 ПК3.1-3.4
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	121	Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из мяса.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	122	Основные критерии оценки качества готовых сложных блюд из рыбы.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	123	Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из мяса.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>			
	124	Гарниры, соусы для сложных блюд из мяса.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		

	125	Правила порционирования в зависимости от размера мясных блюд.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	126	Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных горячих блюд из мяса.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	127	Риски в области безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из мяса.	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	128	Приготовление сложных блюд из мяса	2	ОК 1-9 ПК3.1-3.4
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	129	Расчёт сырья, гарниров. Определение количества порций.	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	130	Составление технологических карт.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>20/4</b>	
Тема 4.3. Организация приготовления сложных блюд из птицы	131	Ассортимент сложных блюд из сельскохозяйственной птицы.	2	ОК 1-9 ПК3.1-3.4 ОК 1-9 ПК3.1-3.4
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	132	Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из птицы.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	133	Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из птицы.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	134	Технология приготовления сложных блюд из птицы.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	135	Гарниры, соусы для сложных блюд из птицы.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	136	Техника нарезки на порции готовой птицы в горячем виде.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	137	Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения	2	

	<b>Содержание практического занятия</b>		
138	Решение ситуационных задач.	2	ОК 1-9 ПК3.1-3.4
	<b>Содержание практического занятия</b>		
139	Разработка новых видов продукции	2	
	<b>Самостоятельная работа по разделу 4:</b>	35	ОК 1-9 ПК3.1-3.4
	Составить таблицу по ассортименту сложных блюд из рыбы	2	
	Составить таблицу по ассортименту сложных блюд из мяса	2	
	Составить таблицу по ассортименту сложных блюд из домашней птицы	2	
	Составить презентацию по ассортименту сложных блюд из рыбы	2	ОК 1-9 ПК3.1-3.4
	Составить презентацию по ассортименту сложных блюд из мяса	2	
	Составить презентацию по ассортименту сложных блюд из домашней птицы	2	
	Разработать таблицу по срокам хранения сложных блюд из мяса	2	
	Разработать таблицу по срокам хранения сложных блюд из рыбы	2	
	Разработать таблицу по срокам хранения сложных блюд из домашней птицы	2	
	Подготовка реферата «Сложные блюда из мяса»	2	
	Подготовка реферата «Сложные блюда из рыбы с хрящевым скелетом»	2	
	Подготовка реферата «Сложные блюда из мяса»	2	
	Решение задач по расчету сырья на сложные блюда из мяса	2	
	Решение задач по расчету сырья на сложные блюда из рыбы	2	
	Решение задач по расчету сырья на сложные блюда из домашней птицы	2	
	Разработка презентации «Правила подачи сложных блюд из рыбы»	2	
	Разработка презентации «Правила подачи сложных блюд из мяса и птицы»	3	
140	Дифференцированный зачет	2	
	<b>Курсовая работа</b>	<b>20</b>	

	141	Выбор темы.	2	ОК 1-9 ПК3.1-3.4
	142	Подбор, изучение, анализ литературы и отбор фактического материала.	2	
	143	Требования к структуре и содержанию.	2	
	144	Составление плана курсовой работы	2	
	145	Написание введения и заключения курсовой работы.	2	
	146	Стиль изложения научных материалов.	2	
	147	Технические требования к оформлению.	2	
	148	Рецензирование курсовых работ	2	
	149	Подготовка речи к выступлению.	2	
	150	Защита курсовой работы.	2	
<b>Учебная практика</b>		<b>Виды работы:</b>	<b>36</b>	ОК 1-9 ПК3.1-3.4
		1.Изучение первичного инструктажа по правилам техники безопасности на рабочих местах	2	
		2.Правила производственной санитарии и личной гигиены	2	
		3.Подготовка продуктов к первичной обработке	6	
		4.Овладение приёмами и методами приготовления соусов, блюд и гарниров из овощей, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, кролика, яиц и творога, бобовых и макаронных изделий	6	
		5.Овладение навыками работы на технологическом оборудовании цехов	8	
		6.Освоение особенностей технологических режимов	6	
		7.Закрепление навыков по приготовлению сложных соусов, блюд и гарниров из овощей, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, кролика, яиц и творога, круп, бобовых и макаронных изделий	6	
<b>Производственная практика</b>		<b>Виды работы:</b>	<b>108</b>	ОК 1-9 ПК3.1-3.4
		1.Ознакомление с предприятием общественного питания	6	
		2.Назначение горячего цеха и требования, предъявляемые к помещению цеха. Связь горячего цеха с заготовочными, холодным цехами и торговым залом.	6	

	3.Ознакомление с рабочим местом. Инструктаж по технике безопасности.	6	
	4.Ознакомление с определенным видом цеха, оборудованием, инвентарем. Организация рабочего места.	6	
	5.Ознакомление с видом сырья согласно установленному рабочему цеху.	6	
	6.Определение оценки качества поступающего сырья.	6	
	7.Отработка технологии приготовления сложных блюд из мяса	18	
	8.Отработка технологии приготовления сложных блюд из рыбы	18	
	9.Отработка технологии приготовления сложных блюд из морепродуктов	18	
	10.Отработка технологии приготовления сложных блюд из домашней птицы	18	
	<b>Итого</b>	<b>594</b>	



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия следующих специальных помещений:

Учебные кабинеты:

«Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»

- рабочее место по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий.

Лаборатория:

«Учебный кулинарный цех», «Учебный кондитерский цех» оснащенные в соответствии с Программой подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Технические средства обучения:

- мультимедийное оборудование.

Оснащенные базы практики, в соответствии с Программой подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

#### **3.1. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Ковалёв Н. И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи.- М.: Деловая литература, 2015.

2. Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические занятия по технологии приготовления пищи.- М., Экономика, 2016.

Нормативные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29

2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)

3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.:Хлебпродинформ, 2015, 2016. Сборник технологических нормативов.

4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М., Экономика, 2018.

5. Сборник рецептов блюд диетического питания.- Киев, Техника, 2015.

6. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».

7. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

8. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».

9. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»

10. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

11. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

12. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.

13. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

Дополнительные источники:

1. Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Карцева Н.Я. Русская кухня.- М.: Деловая литература, 2018.

2. Справочник технолога общественного питания.- М.: Колос, 2019.

3. Терентьева А.П. Сборник задач по курсу «Технология продукции общественного питания»- М.: ОЦПКРТ, 2017.

4. Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес».

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления супов.</li> <li>- принимать организационные решения по процессам приготовления супов.</li> <li>- производить расчёты по формулам.</li> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении супов.</li> <li>-выбирать различные способы и приёмы приготовления супов.</li> <li>-выбирать температурный режим при подаче и хранении супов.</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul>
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация умений органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных горячих соусов.</li> <li>-использовать различные технологии приготовления сложных горячих соусов, производить расчёты по формулам.</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p>
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных из овощей, грибов и сыра.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления сложных горячих соусов.</li> <li>-оценивать качество и безопасность сложных горячих соусов различными методами.</li> <li>-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</li> <li>- принимать организационные решения по процессам приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</li> <li>-производить расчёты по формулам</li> <li>-безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием.</li> <li>-выбирать различные способы и приёмы приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра</li> <li>- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий;</li> <li>- дифференцированный зачет;</li> <li>- квалификационном экзамене;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>

	-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.	
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и птицы.	-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных блюд из мяса, рыбы и птицы. -принимать организационные решения по процессам приготовления сложных блюд из мяса, рыбы и птицы. - производить расчёты по формулам -Безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием. -выбирать различные способы и приёмы приготовления сложных блюд - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
ОК. 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач; владение приёмами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом, активное применение информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля; - выполнение рефератов, заданий для самостоятельной работы, курсовой работы (проекта); - выполнение исследовательской творческой работы.
ОК .2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- эффективное взаимодействие и общение с коллегами и руководством; - положительные отзывы с производственной практики.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля; - участие в ролевых (деловых) играх и тренингах; - выполнение заданий учебной и производственной практики.
ОК .3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и	ответственное отношение к результатам выполнения профессиональных обязанностей членами команды; - проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы;	

нести за них ответственность		
ОК. 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– владение механизмом целеполагания, планирования, организации, анализа, рефлексии, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности;</li> <li>– владение способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития, эмоциональной саморегуляции и самоподдержки;</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля; <ul style="list-style-type: none"> <li>- участие в ролевых (деловых) играх и тренингах; - выполнение рефератов, заданий для самостоятельной работы, курсовой работы (проекта);</li> <li>- выполнение исследовательской творческой работы;</li> <li>- выполнение заданий учебной и производственной практики.</li> </ul>
ОК.05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля; <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение рефератов, заданий для самостоятельной работы, курсовой работы (проекта);</li> <li>- выполнение исследовательской творческой работы;</li> <li>- выполнение заданий учебной и производственной практики.</li> </ul>
ОК. 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,	<ul style="list-style-type: none"> <li>- участие во внеаудиторных мероприятиях патриотической направленности;</li> <li>- применение профессиональных знаний в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью.</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля.

потребителями.		
ОК. 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Демонстрация ответственности за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. Проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий;</li> <li>- дифференцированный зачет;</li> <li>- квалификационном экзамене;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
ОК. 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Умение самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, уметь заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	
ОК. 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	

АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной  
продукции

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2020

**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.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

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.

### 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. 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) 8-10°C;
  - б) 10-12°C;
  - в) 12-14°C ;
  - г) 14-16°C.
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) «Миронтон»;
  - 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.



13. Какое название носит филе из кур фаршированное:

- а) муаль;
- б) галантин;
- в) фромаж;

№ 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

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:**

15	Б	В	В	Б
----	---	---	---	---

**Критерии оценки:**

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

<b>Вариант 1</b>	<b>Вариант 2</b>	<b>Вариант 3</b>	<b>Вариант 4</b>
15-12 – «5»	15-12 – «5»	15-12 – «5»	15-12 – «5»
11-9 – «4»	11-9 – «4»	11-9 – «4»	11-9 – «4»
7-7 – «3»	7-7 – «3»	7-7 – «3»	7-7 – «3»
менее 6 – «2»	менее 6 – «2»	менее 6 – «2»	менее 6 – «2»

### 3.3 Фонд оценочных средств для рубежного контроля

Рубежный 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. Из рыбы какого семейства получают хорошие бульоны и порционные куски для блюда «Рыба заливная»?

- а) карповых, тресковых;
- б) окуневых, осетровых;
- в) лососевых, камбаловых.

2. Какой должен быть слой рыбного желе в глубоком противне для застывания порционных кусков рыбы?

- а) 1... 1,5 см;
- б) 0,7... 1 см;
- в) 0,5 см.

3. Какое должно быть расстояние между кусками рыбы от края посуды при раскладывании ее на застывшее желе?

- а) 1...2 см;
- б) 3...4 см;
- в) 4...5 см.

4. Какой слой желе должен быть на поверхности заливной рыбы?

- а) 1... 1,5 см;
- б) 0,5...0,6 см;
- в) 0,7...0,8 см.

5. Какова масса (г) рыбы и желе при отпуске блюда «Рыба заливная»?

- а) 40/60;
- б) 75/125;
- в) 50/100.

6. Какие соусы используют при отпуске блюда «Рыба заливная»?

- а) польский;
- б) майонез с корнионами;
- в) хрен с уксусом.

7. Для сохранения витаминов в овощах следует:

- а) очищенные овощи держать в холодной воде
- б) при тепловой обработке закладывать овощи в холодную воду
- в) при тепловой обработке закладывать овощи в кипящую воду

8. При приготовлении салатов следует:

- а) учитывать время варки овощей
- б) соединять горячие и холодные овощи
- в) использовать сильно разваренные овощи

9. Правила охраны труда при жарении овощей

- а) укладывать овощи на горячую сковороду резко
- б) снимать сковороду с помощью сковородника
- в) овощи укладывать на сковороду не просушивая

10. Укажите способ нарезки овощей для винегрета

- а) соломка
- б) брусочки
- в) кубики

11. Канапе – это бутерброд:

- а) открытый;
- б) закрытый;
- в) закусочный;

12. Салат-коктейль – это:

- а) нарезанные продукты для салата, уложены в креманку слоями не перемешивая, политы майонезом.
- б) нарезанные продукты перемешаны, политы майонезом;
- в) нарезанные продукты перемешаны, заправлены майонезом;

13. Мясо для салата мясного:

- а) отваривают, жарят;
- б) жарят, запекают;
- в) отваривают, запекают;

14. Салаты украшают:

- а) зеленью, морепродуктами;

- б) майонезом, овощами;
  - в) продуктами, входящими в состав салата, зеленью;
15. Какой хлеб используют для приготовления бутербродов.
- а) пшеничный
  - б) ржаной
  - в) пшеничный и ржаной

### Вариант 2

1. Для каких бутербродов используют булочки городские или школьные.
- А) открытых
  - Б) закрытых
  - В) закусочных
2. Какой толщиной нарезают ломоть хлеба для открытых бутербродов?
- А) 0.5-0.9 см
  - Б) 1-1.5 см
  - В) 1.7-2 см
3. Масса хлеба для простых бутербродов.
- А) 30-40 гр
  - Б) 50-60 гр
  - В) 70-80 гр
4. Что такое сэндвич?
- А) закусочные бутерброды
  - Б) открытые бутерброды
  - В) закрытые бутерброды
5. Какое филе рыбы используют для блюда «Рыба жареная под маринадом»?
- А) филе с кожей и костью
  - Б) чистое филе
  - В) филе с кожей
6. Какое филе сельди используется для блюда «Сельдь с картофелем и маслом»?
- А) филе с кожей и костью
  - Б) чистое филе

В) кругляши

7. С какой целью свеклу для винегрета после нарезки заправляют растительным маслом?

А) для улучшения вкуса

Б) для сохранения витаминов и минеральных веществ

В) чтобы свекла не окрашивала другие овощи

8. Почему салаты из вареных овощей заправляют только частью майонеза (50%)?

А) для того, чтобы лучше формовалась «горочка» из салата

Б) для улучшения вкуса

В) чтобы остался майонез для оформления салата

9. Почему овощи нельзя переваривать для салатов?

а) снижается санитарное состояние;

б) увеличивается потеря массы и витаминов;

в) при последующем нарезании овощи крошатся.

10. Что нужно сделать, чтобы яблоки, входящие в состав некоторых салатов и используемые для украшения, после очистки и нарезания не темнели?

А) бланшировать

Б) хранить в подкисленной воде

В) посыпать сахаром

11. Что нужно сделать, если масса блюда «Сельдь рубленая» оказалась неоднородной с кусочками непротертых продуктов и мелких костей?

а) протереть через сито;

б) пропустить повторно через мясорубку;

в) снять с реализации.

12. Укажите способ нарезки овощей для салата «Мясного»:

а) соломка,

б) брусочки,

в) кубики,

13. При приготовлении салатов следует:

а) соединять холодные и горячие овощи

б) использовать сильно разваренные овощи

в) учитывать время варки овощей

14. Правила охраны труда при варке овощей

а) закладывать овощи в кипящую воду

б) допускается длительное хранение вареных овощей в отваре

в) варить овощи при открытой крышке

15. Канапе относится к ..... бутербродам

а) закусочным

б) закрытым

в) открытым

### Эталон ответов

Вариант 1. 1-в, 2-в, 3-б, 4-в. 5-б. 6-в. 7-в. 8-а. 9-б. 10-в. 11-в. 12-а. 13-а. 14-в. 15-в

Вариант 2. 1-б. 2-б. 3-а. 4-в. 5-в. 6-б. 7-в. 8-в. 9-в. 10-б. 11-б. 12-в. 13-в. 14-а. 15-а

Критерии оценок: 15 - 12 - «5»

12 - 10 - «4»

9 – 7 - «3»

6 и ниже - «2»

### 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.

#### Вариант № 1

##### 1. Перечислите:

Из каких продуктов готовят холодные блюда?

1. овощей
2. фруктов
3. мясных и рыбных продуктов
4. гастрономических и консервативных
5. яиц
6. грибов
7. блюда приготавливают с различными холодными соусами
8. сметаной, растительным маслом
9. консервированные огурцы и помидоры
10. маслины
11. оливки
12. крабы
13. креветки

2. По виду и сырью холодные блюда (закуски) делят на:

1. одуванчики
2. щи
3. солянки
4. пирожные

5. бутерброды
6. салаты и винегреты
7. блюда из овощей
8. блюда из рыбы и продуктов моря
9. блюда из мяса и мясopодуктов

3. **Укажите правильный вариант:** Почему при приготовлении холодных блюд необходимо соблюдать строгие санитарные правила? Перечислите их.
  1. изделий после оформления не подвергаются больше тепловой обработке.
  2. изделий после оформления подвергаются тепловой обработке.
  3. изделий после оформления не употребляются в пищу.
4. **Укажите:** Температуру отпуска холодных блюд
  1. 75 °С
  2. 67 °С
  3. 14 °С
  4. 90 °С
5. Какая посуда используется для отпуска холодных блюд?
  1. закусочные тарелки,
  2. салатники,
  3. селедочницы,
  4. икорницы,
  5. соусники,
  6. розетки,
  7. овальные и круглые блюда,
  8. вазы,
  9. креманки.
6. Фигурки масла хранят в посуде
  1. а) в холодильнике при t-6 С
  2. б) в охлажденной посуде
  3. в) в холодной воде с пищевым льдом
7. Назовите: Разновидности хлеба, используемые для приготовления бутербродов  
пшеничный или ржаной хлеб, суточной давности
8. Перечислите: Какие продукты используют для приготовления бутербродов?
  1. с рыбными и мясными гастрономическими продуктами,
  2. кулинарными изделиями
  3. сыром
  4. творожной массой
  5. повидлом, джемом
  6. овощами
  7. фруктами
  8. яйцами
  9. масляными смесями и пастами
  10. соусами
9. Назовите: Виды открытых бутербродов
  1. простые
  2. фигурные
  3. страшные
  4. сложные
10. Как подбирают продукты для сложных бутербродов?
  1. подбирают 2-3 сочетающихся по вкусу и цвету продукта
  2. подбирают 2-3 не сочетающихся по вкусу и цвету продукта
  3. подбирают 2-3 любые продукта
11. Для закрытых бутербродов хлеб
  1. а) зачищают от корок
  2. б) обжаривают на масле
  3. в) запекают в жарочном шкафу



12. Бутерброды канапе подают к

- а) как закуску
- б) к салатам
- в) к коктейлям
- г) к супам

13. Заполните таблицу: Размеры хлеба для бутербродов

Хлеб нарезают	Размеры
Для простых бутербродов	
Для закрытых бутербродов	
Для закусочных бутербродов	

14. Укажите: Для каких целей бутерброды охлаждают перед подачей?

- 1. для ровной нарезки
- 2. для красоты
- 3. для удобства

15. Дайте характеристику бутерброду из пшеницы:

- 1. плоский продолговатый хлеб
- 2. плоский кирпичный хлеб
- 3. плоский круглый хлеб

16. Предложите способы украшения бутербродов разной формы при подаче их на праздничный стол. Нарисуй свои варианты оформления бутербродов.

17. Укажите: Как украшают сложные бутерброды?

- 1. просто
- 2. сложно
- 3. продуктами, входящими в рецептуру
- 4. продуктами не входящими в рецептуру.

18. Определите виды бутербродов. Подпишите их.

А. \_\_\_\_\_



Б. \_\_\_\_\_



В. \_\_\_\_\_

Г. \_\_\_\_\_



19. Предложите способы украшения бутербродов разной формы при подаче их на праздничный стол. Нарисуй свои варианты оформления бутербродов.
20. Выберите из перечисленных вариантов правильный ответ, используемые виды нарезки свежих огурцов при приготовлении салатов
1. кружочками
  2. соломкой
  3. ломтиками
  4. кубиками
21. Напишите: Способы приготовления капустного салата.
1. Прогревают капусту с уксусом, сахаром, растительным маслом.
  2. Шинкуют соломкой, добавляют соль и перетирают капусту.
22. Выберите: Какую рыбу по способу тепловой обработки, используют для приготовления салата рыбный?
- а) жареную
  - б) отварную
  - в) припущенную
  - г) запечённую
23. Дайте определение, пользуясь дополнительной литературой Винегрет это - всегда в составе свекла.
24. Перечислите: Продукты, с которыми отпускают винегрет
- а) лук репчатый
  - б) сельдь
  - в) зелень
25. Назовите: Какой вид заправки используют для винегрета?
- а) На сливочном масле
  - б) на растительном
  - в) на рапсовом масле
26. Объясните: Почему свеклу заправляют растительным маслом и вводят в винегрет в последнюю очередь?
1. Чтобы не произошел интенсивный окрас всех ингредиентов
  2. Чтобы произошел интенсивный окрас всех ингредиентов
  3. Чтобы все ингредиенты не испортились.
27. Перечислите: Блюда и закуски из овощей
1. Помидоры, фаршированные грибами
  2. Закуска овощная с чесноком (марийское национальное блюдо)
  3. Грибы соленые или маринованные с луком.
  4. Картофельное пюре
  5. Щука фаршированная
28. Перечислите: Какие продукты используют для фарша при приготовлении яйца фаршированные, используя рисунок?
- А) икра красная

- Б) икра черная  
В) паштет из печени  
Г) сыр
29. Укажите: Почему свежую рыбу для холодных блюд, жарят только на растительном масле?
1. чтобы избежать неприятного привкуса
  2. чтобы быстрее прожарился продукт
30. Укажите: Способы тепловой обработки мяса, для приготовления холодных блюд
- А) тушат
  - Б) варят
  - В) маринуют
  - Г) жарят
  - Д) солят
31. Укажите: сколько грамм на порцию отпускают паштета:
- а) 60-100
  - б) 40-100
  - в) 30-100
32. Перечислите: Продукты, входящие в состав блюда «Паштет из печени»  
Укажите форму паштета:
1. лук
  2. морковь
  3. печень
  4. сливочное масло
  5. молоко или бульон
  6. яйцо
  7. свекла
  8. железо
  9. говядина
33. Какие соусы используют при отпуске блюда «Рыба заливная»?
- а) польский;
  - б) майонез с корнишонами;
  - в) хрен с уксусом.
34. При приготовлении салатов следует:
- а) учитывать время варки овощей
  - б) соединять горячие и холодные овощи
  - в) использовать сильно разваренные овощи
  - г) заправлять салаты перед подачей на стол
35. Укажите виды тепловой обработки овощей при приготовлении салатов
- а) варка
  - б) жарение
  - в) тушение
  - г) запекание
  - д) копчение
  - е) соление

### Вариант № 2.

*Выберите правильный вариант ответа.*

1. Какова масса (г) блюда «Рыба заливная»?  
а) 30...40;

- б) 50...75;  
в) 100... 125.
2. Из рыбы какого семейства получаются хорошие бульоны и порционные куски для блюда «Рыба заливная»?
- а) карповых, тресковых;  
б) окуневых, осетровых;  
в) лососевых, камбаловых.
3. Когда вводят в бульон «оттяжку» из взбитых белков для осветления бульона?
- а) после введения желатина, соли и уксуса;  
б) после введения уксуса и охлаждения до температуры 70 °С;  
в) после перемешивания и доведения до кипения.
4. Какой должен быть слой рыбного желе в глубоком противне для застывания порционных кусков рыбы?
- а) 1... 1,5 см;  
б) 0,7... 1 см;  
в) 0,5 см.
5. Какое должно быть расстояние между кусками рыбы от края посуды при раскладывании ее на застывшее желе?
- а) 1...2 см;  
б) 3...4 см;  
в) 4...5 см.
6. Какой слой желе должен быть на поверхности рыбы?
- а) 1... 1,5 см;  
б) 0,5...0,6 см;  
в) 0,7...0,8 см.
7. Какова масса (г) рыбы и желе при отпуске блюда «Рыба заливная»?
- а) 40/60;  
б) 75/125;  
в) 50/100.
8. Какие соусы используют при отпуске блюда «Рыба заливная»?
- а) польский;  
б) майонез с корнионами;  
в) хрен с уксусом.
9. Для сохранения витаминов в овощах следует:
- а) очищенные овощи держать в холодной воде  
б) при тепловой обработке закладывать овощи в холодную воду  
в) при тепловой обработке закладывать овощи в кипящую воду  
г) готовить овощи на пару  
д) снимать тонкий слой кожицы
10. При приготовлении салатов следует:
- а) учитывать время варки овощей  
б) соединять горячие и холодные овощи  
в) использовать сильно разваренные овощи  
г) заправлять салаты перед подачей на стол
11. Правила охраны труда при жарении овощей
- а) укладывать овощи на горячую сковороду резко  
б) снимать сковороду с помощью сковородника  
в) крышку снимать на себя  
г) крышку снимать от себя
12. Укажите виды тепловой обработки овощей при приготовлении салатов
- а) варка  
б) жарение

- в) тушение  
 г) запекание  
 д) копчение  
 е) соление
13. Укажите способ нарезки овощей для винегрета  
 а) соломка  
 б) брусочки  
 в) кубики
14. Обозначьте цифрами последовательность приготовления салатов из свежих овощей:  
 а) выложить в салатницу и украсить  
 б) провести первичную обработку овощей  
 в) заправить салат  
 г) нарезать овощи
15. Обозначьте цифрами последовательность приготовления винегрета  
 а) оформить и украсить  
 б) нарезать картофель  
 в) очистить овощи  
 г) нарезать лук  
 д) посолить  
 е) нарезать морковь  
 ж) перемешать овощи  
 з) добавить масло  
 и) нарезать огурцы  
 к) нарезать свеклу  
 л) повторно перемешать

*Вставьте пропущенные слова*

16. При приготовлении винегретов свеклу рекомендуется отдельно заправить \_\_\_\_\_, для сохранения цвета.
17. Для открытых бутербродов используют хлеб \_\_\_\_\_ давности.
18. Для приготовления холодных закусок сельдь обрабатывают на \_\_\_\_\_
19. Салаты-коктейли подают в \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_.
20. При приготовлении холодных блюд и закусок необходимо строго соблюдать Правила, т.к. после оформления холодные блюда не подвергаются обработке.
- 21.

Найдите соответствие

Хранение при 4-8°C	Время хранения
1. жареное мясо	А) 1 час
2. мясо заливное	Б) 12 часов
3. винегреты заправленные	В) 48 часов

22. Укажите, чем заправляют холодные блюда  
 1)  
 2)  
 3)
23. Укажите выход салатов на одну порцию  
 1)  
 2)  
 3)
24. Укажите последовательность приготовления салата «Столичный»

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)
- 5)
- б)

25. Укажите последовательность приготовления блюда «Сельдь с гарниром»

- 1) сельдь нарезать кусочками
- 2) подать
- 3) вареные морковь, картофель, свеклу нарезать кубиками
- 4) украсить листьями салата или веточками зелени
- 5) свежие огурцы, помидоры нарезать ломтиками или дольками
- б) лук нарезать кольцами
- 7) гарнир выложить букетами
- 8) сельдь полить салатной заправкой
- 9) сельдь слабосоленую разделить на чистое филе

### Вариант № 3.

*Выберите правильный вариант ответа.*

1. Какое филе рыбы используют для блюда «Рыба жареная под маринадом»?
  - а) филе с кожей и костью;
  - б) чистое филе;
  - в) филе с кожей.
2. Какое филе сельди используется для блюда «Сельдь с картофелем и маслом»?
  - а) филе с кожей и костью;
  - б) чистое филе;
  - в) кругляши.
3. С какой целью свеклу для винегрета после нарезки заправляют растительным маслом?
  - а) для улучшения вкуса;
  - б) для сохранения витаминов и минеральных веществ;
  - в) чтобы свекла не окрашивала другие овощи.
4. Почему салаты из вареных овощей заправляют только частью майонеза (50%)?
  - а) для того, чтобы лучше формовалась «горочка» из салата;
  - б) для улучшения вкуса;
  - в) чтобы остался майонез для оформления салата.
5. Почему овощи для салатов нельзя переваривать?
  - а) снижается санитарное состояние;
  - б) увеличивается потеря массы и витаминов;
  - в) при последующем нарезании овощи крошатся.
6. Что нужно сделать, чтобы яблоки, входящие в состав некоторых салатов и использующиеся для украшения, после очистки и нарезания не темнели?
  - а) бланшировать;
  - б) хранить в подкисленной воде;
  - в) посыпать сахаром.
7. Что нужно сделать, если масса блюда «Сельдь рубленая» оказалась не однородной, с кусочками не протертых продуктов и мелких костей?
  - а) протереть через сито;
  - б) пропустить повторно через мясорубку;
  - в) снять с реализации.
8. Для сохранения витаминов в овощах следует:
  - а) очищенные овощи держать в холодной воде,

- б) при тепловой обработке закладывать овощи в холодную воду,
  - в) при тепловой обработке закладывать овощи в кипящую воду,
  - г) готовить овощи на пару,
  - д) снимать тонкий слой кожицы
9. Укажите виды тепловой обработки мяса при приготовлении холодных блюд и закусок
- а) варка,
  - б) жарение,
  - в) тушение,
  - г) запекание,
  - д) припускание,
  - е) бланширование,
  - ж) копчение,
  - з) соление.
10. Укажите способ нарезки овощей для салата «Мясного»:
- а) соломка,
  - б) брусочки,
  - в) ломтики,
  - г) кружочки,
  - д) кубики.
11. При приготовлении салатов следует:
- а) соединять холодные и горячие овощи
  - б) использовать сильно разваренные овощи
  - в) учитывать время варки овощей
  - г) заправлять салаты перед подачей на стол
12. Правила охраны труда при варке овощей
- а) закладывать овощи в кипящую воду
  - б) допускается длительное хранение вареных овощей в отваре
  - в) варить овощи при закрытой крышке
13. Канапе относится к..... бутербродам
- а) открытым
  - б) закрытым
  - в) закусочным
14. Укажите температуру подачи салата-коктейля из морепродуктов
- а) 14 градусов
  - б) 25 градусов
  - в) 5 градусов
15. Какой должен быть слой рыбного желе в глубоком противне для застывания порционных кусков рыбы?
- а) 1..,1,5 см;
  - б) 0,7... 1 см;
  - в) 0,5 см.
- Вставьте пропущенные слова*
16. Овощи для салатов лучше всего варить в кожице, для сохранения
17. Простые и сложные бутерброды относятся к \_\_\_\_\_ и бутербродам.
18. Обязательным компонентом винегрета является
19. Жюльен из птицы относится к закускам.
20. Температура подачи холодных и закусок?
- 21..Найдите соответствие.

Хранение при 4-8°C	Время хранения
1. заправленные салаты	1.30-40 мин
2. бутерброды под пищевой пленкой	2. 1 час
3. паштеты	3. 24 часа

22. Укажите, способы тепловой обработки мяса для приготовления холодных блюд.

1)

2)

23. По способу приготовления бутерброды бывают.

1)

2)

3)

24. Укажите, последовательность приготовления салата «Зимний»

1)

2)

3)

4)

5)

6)

25. Укажите, последовательность приготовления винегрета овощного

1) квашеную капусту отжать от рассола и измельчить

2) вареные свеклу, морковь, картофель нарезать ломтиками

3) заправить салатной заправкой

4) все перемешать

5) лук нарезать полукольцами

6) оформить и подать

7) соленые огурцы нарезать ломтиками

8) добавить свеклу, заправленную растительным маслом

9) зеленый лук нарезать длиной 1-1,5 см.

### ТЕСТ по теме: Холодные блюда и закуски из мяса и птицы

#### Раздел 1. Выбрать единственный правильный ответ

1. Вид холодного блюда, приготовление которого заключается в следующем: холодное жареное или вареное мясо, нарезают по 2—3 тонких широких ломтика на порцию, сбоку кладут нарезанные кружочками свежие овощи:

а) Ассорти мясное

б) Телятина заливная

в) Ветчина (мясо) с гарниром В

2. Для приготовления блюда «Кура под майонезом» подготавливают в следующем порядке:

а) филе курицы зачищают, припускают и охлаждают А

б) филе курицы припускают, охлаждают и зачищают

в) филе курицы зачищают, нарезают кубиком, припускают и охлаждают

3. Для приготовления студня мясного целесообразно использовать следующие продукты:

а) курица потрошенная, мясная вырезка, мясные субпродукты (печень, ноги, легкое)

б) мясные субпродукты (путовый сустав, головы, ноги, губы), мясокостный п/ф, мясо Б

в) мясные субпродукты, бекон, колбасы твердого копчения, мясокостный п/ф

4. Способ тепловой обработки курицы при приготовлении блюда «Курица фаршированная (галантин)»:



- а) запекание
- б) варка Б
- в) тушение

5. Способ тепловой обработки мяса при приготовлении холодного блюда «Ростбиф с гарниром»:

- а) жарка А
- б) припускание
- в) бланширование

6. Язык для холодного блюда «Язык отварной» нарезается:

- а) вдоль волокон на тонкие длинные куски
- б) брусочком шириной 1 – 1,5 см
- в) поперёк волокон на тонкие широкие куски В

7. Способ тепловой обработки поросенка при приготовлении холодного блюда «Поросенок заливной»:

- а) варка А
- б) жарка
- в) тушение

8. Для приготовления холодной закуски «Паштет из печени» измельченную массу из печени соединяют:

- а) с пассерованными овощами и яйцами
- б) со сливочным маслом и бульоном Б
- в) с набухшим желатином и бульоном

9. Форма готового филе, используемая при приготовлении блюда «Филе из кур или дичи фаршированное»:

- а) в виде котлеты с обоими заостренными концами А
- б) в виде округлого биточка
- в) в виде полумесяца

### **Раздел 2. Дополнить предложения**

1. Обычно в состав блюда «\_\_\_\_\_ (1)» входят 4—5 видов различных мясных продуктов.

2. **Птица жареная.** Мелких цыплят, рябчиков или куропаток подают \_\_\_\_\_ (2) или разрубают около килевой кости вдоль тушки пополам, а от крупной птицы отделяют \_\_\_\_\_ (3) и нарезают часть филе широкими тонкими ломтиками.

3. **Телятина и язык заливные.** Используют мясное \_\_\_\_\_ (4). Кусочки мяса вырезают так, чтобы по окружности слой желе был не менее \_\_\_\_\_ (5) мм, укладывают на блюдо, а вокруг букетами раскладывают \_\_\_\_\_ (6).

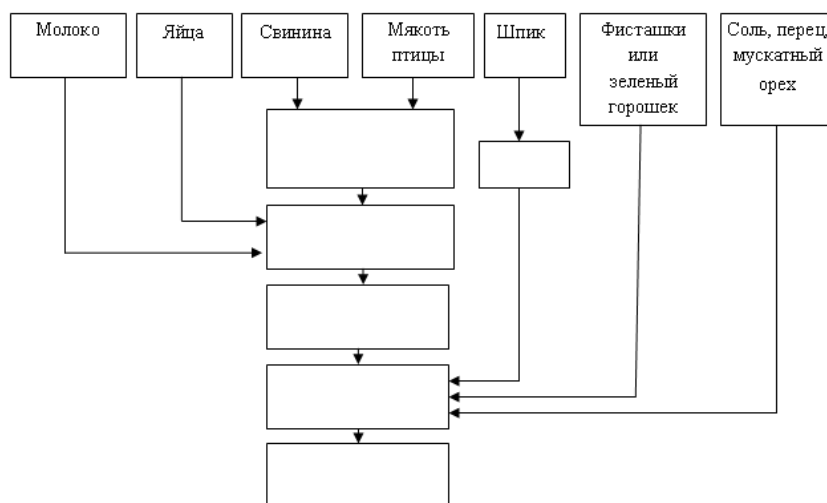
4. **Поросенок заливной.** Молодого поросенка \_\_\_\_\_ (7), удаляют шерсть, \_\_\_\_\_ (8), натирают \_\_\_\_\_ (9) и опаливают.

5. \_\_\_\_\_ (10) **с гарниром**, при приготовлении которого мясо жарят так же, как для горячих блюд, охлаждают и нарезают по 2 – 3 куска на порцию.

6. **Студень мясной.** Подготовленные продукты, заливают \_\_\_\_\_ (11) водой (2 л воды на 1 кг), доводят до кипения, снимают пену и варят при очень слабом кипении, периодически снимая жир, \_\_\_\_\_ (12) часов до готовности.

### **Раздел 3.**

1. По набору продуктов составить технологическую схему изготовления фарша для блюда «Птица фаршированная (галантин)»:



2. **Решить задачу.** Определить массу брутто филе кури охлажденной, используемой для приготовления 45 порций холодного блюда «Кура под майонезом», выход готового филе кури – 150 г. По сборнику рецептов потеря массы тушек кур при варке составляет 28 %.

**Эталоны ответов:**

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Вариант ответа	В	А	Б	Б	А	В	А	Б	А

Раздел 2.

1. Ассорти мясное

2. **Птица жареная.** 2 – целиком, 3 – ножки.

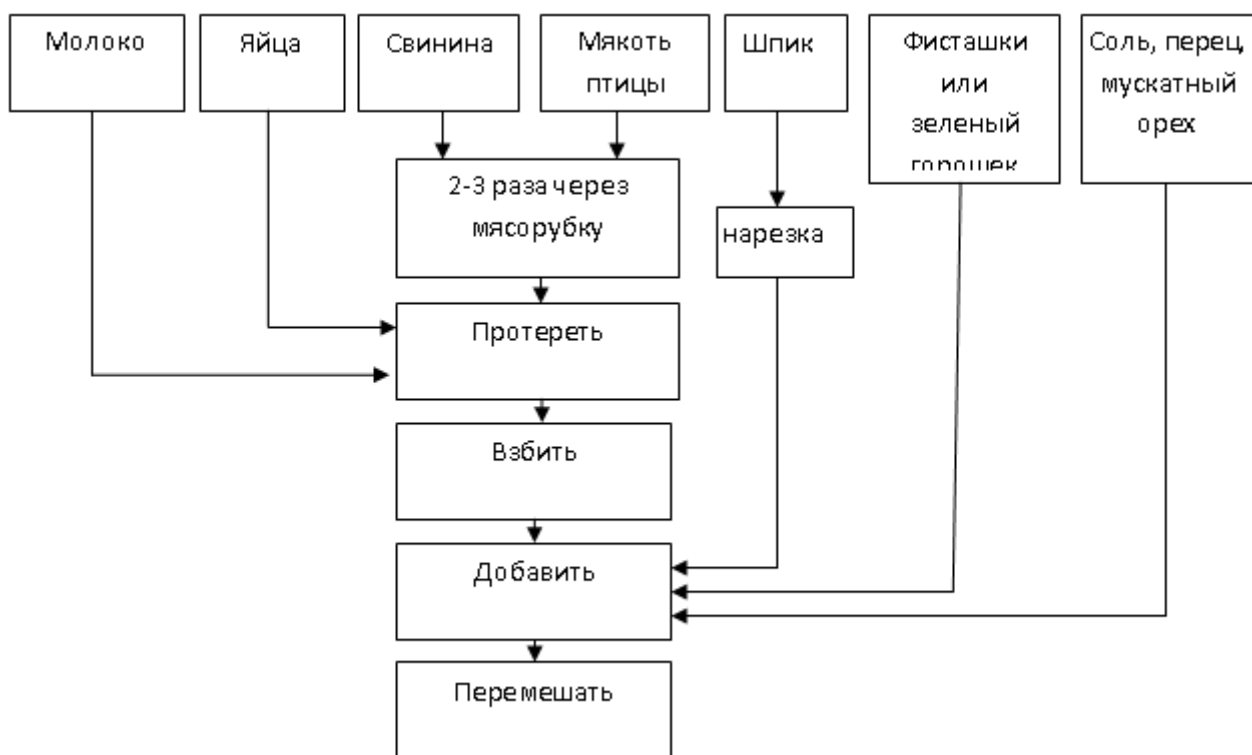
3. **Телятина и язык заливные.** 4 – желе, 5 – 3 -5 мм, 6 – гарнир

4. **Поросенок заливной.** 7 – ошпаривают, 8 – обсушивают, 9 – мукой

5. Ростбиф (10)

6. **Студень мясной.** 11 – холодной 12 – 5—6 ч.

Раздел 3.



### 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:

###### 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.
11. 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.
12. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2021. – 128 с.

13. Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – Москва : Академия, 2021. – 288 с.

### 3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции + еПриложение : 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 + еПриложение : 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

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 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
14. 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>

15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 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].

АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных  
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

РАССМОТРЕНО  
Цикловой комиссией  
«Товароведение и технология  
продукции общественного питания»  
Протокол № 3а от 15.10.2020г.  
Председатель Л.И. Попова



А.А.Лепёхин

**Составитель:** Асанова Кристина Яковлевна, первая квалификационная категория

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания



СОДЕРЖАНИЕ		стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ		3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ		7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ		21
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ		23

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

### 1.1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

### 1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующие ему **общие компетенции**:

ОК. 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК. 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК. 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК. 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК. 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК. 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК. 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК. 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК. 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности, должен обладать **профессиональными компетенциями**:

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

#### **иметь практический опыт:**

разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

контроля качества и безопасности готовой продукции;

организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

**уметь:**

органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

применять коммуникативные умения;

выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

**знать:**

ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Максимальной учебной нагрузки - **300 ч.**, включая:

учебной нагрузки – **200 ч.**, в т.ч.

практических занятий – **60 ч.**;

самостоятельной работы – **100 ч.**

Учебной практики – **36 ч.**

Производственной практики – **108 ч.**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных, общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем времени, отведенный на обучение по МДК, час.				Практики	
			Обязательная аудиторная нагрузка			Самостоятельная работа	Учебная	Производственная
			Всего, час	в том числе				
		Лабораторные практические занятия, час		Курсовая работа, час				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 4.1	Раздел 1 Организация процесса приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	45	20	6		25		
ПК 4.2.	Раздел 2 Организация приготовления сдобных хлебобулочных изделий и хлеба	99	74	26		25		
ПК 4.3	Раздел 3 Организация приготовления отделочных полуфабрикатов	111	86	20		25		
ПК 4.4	Раздел 4. Процессы происходящие после выпекании в хлебопекарном производстве	45	20	8		25		
	Учебная практика	<b>36</b>					<b>36</b>	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	<b>108</b>						<b>108</b>
	<i>Всего</i>	<b>444</b>	<b>200</b>	<b>60</b>		<b>100</b>	<b>36</b>	<b>108</b>

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
<i>У семестр</i>				
<b>Раздел 1 МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий</b>			<b>20/6 (25)</b>	
Тема 1.1 Характеристика сырья.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>20/6</b>	ОК1-9 ПК 4.1-4.4
	1	Введение	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>			
	2	Характеристика основного и дополнительного сырья для приготовления хлебобулочных изделий.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>			
	3	Характеристика основного и дополнительного сырья для приготовления мучных кондитерских изделий.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>			
	4	Требования к качеству к основному и дополнительному сырью для приготовления хлебобулочных изделий.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>			
5	Требования к качеству к основному и дополнительному сырью для приготовления мучных кондитерских изделий.	2		
<b>Содержание учебного материала</b>				
6	Приём, хранение и подготовка сырья для хлебобулочных изделий	2		
<b>Содержание учебного материала</b>				
7	Приём, хранение и подготовка сырья для мучных кондитерских изделий.	2		
<b>Содержание практического занятия</b>				
8	Дать характеристику основного и дополнительного сырья	2	2	

		<b>Содержание практического занятия</b>		
	9	Требования к качеству к основному и дополнительному сырью	2	ОК1-9 ПК 4.1-4.4
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	10	Подготовка сырья к производству.	2	
		<b>Самостоятельная работа по разделу 1:</b>	<b>25</b>	
		Составить конспект по теме « Характеристика основного сырья»	2	ОК1-9 ПК 4.1-4.4
		Составить конспект по теме « Характеристика вспомогательного сырья»	2	
		Составить конспект по теме « Требования к качеству основного сырья»	2	
		Составить конспект по теме « Требования к качеству вспомогательного сырья»	2	
		Написание реферата на тему ; « Подготовка сырья к производству»	2	
		Составление схем производства кондитерского цеха на предприятии общественного питания	2	
		Составление алгоритма приёмки и хранения сырья для производства хлебобулочных изделий	2	
		Составление алгоритма приёмки и хранения сырья для производства кондитерских изделий	2	
		Разработка презентации по теме « Виды и ассортимент мучных кондитерских изделий»	2	
		Разработка презентации по теме « Виды и ассортимент хлебобулочных изделий»	2	
		Решение производственных ситуаций	2	
		Решение производственных ситуаций	3	
<b>Раздел 2 МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий</b>			<b>74/26 (25)</b>	
Тема 2.1. Технологический процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий и хлеба		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>74/26</b>	
	11	Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий.	2	ОК1-9 ПК 4.1-4.4
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	12	Организация технологического процесса приготовления праздничного хлеба.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		

13	Организация технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий-тортов.	2	ОК1-9 ПК 4.1-4.4
	<b>Содержание учебного материала</b>		
14	Организация технологического процесса приготовления кондитерских мелкоштучных изделий	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
15	Процессы, происходящие при замесе и выпечке хлебобулочных изделий.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
16	Процессы, происходящие при замесе и выпечке мучных кондитерских изделий.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
17	Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий.	2	ОК1-9 ПК 4.1-4.4
	<b>Содержание учебного материала</b>		
18	Разработка ассортимента сложных кондитерских изделий -тортов	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
19	Разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
20	Приготовление сложных кондитерских изделий, использование различных технологий, оборудования и инвентаря	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
21	Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и оборудования.	2	ОК1-9 ПК 4.1-4.4
	<b>Содержание учебного материала</b>		
22	Способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<i>VI семестр</i>		
	<b>Содержание учебного материала</b>		
23	Способы формовки мелкоштучных кондитерских изделий.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
24	Приготовление пшеничного хлеба	2	ОК1-9 ПК 4.1-4.4
	<b>Содержание учебного материала</b>		
25	Приготовление ржаного хлеба	2	



		<b>Содержание учебного материала</b>		
	26	Определение готовности теста	2	ОК1-9 ПК 4.1-4.4
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	27	Деление теста и формование теста	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	28	Формовой хлеб, подовый хлеб	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	29	Булочные слоёные изделия	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	30	Организация производства в пекарном отделении	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	31	Санитарное содержание рабочих мест	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	32	Температурный режим при выпечке различного вида теста и правила хранения выпеченного полуфабриката. Понятие о упёке. Формула расчёта по определению упёка.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		ОК1-9 ПК 4.1-4.4
	33	Классификация и способы замеса теста для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	34	Способы замеса теста в кондитерском производстве. Способы разрыхления теста в кондитерском производстве	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	35	Решений производственных ситуаций	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	36	Расчёт сырья и составление технологических карт для приготовления дрожжевого теста	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	37	Составление технологических схем для приготовления дрожжевого теста	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	38	Расчёт сырья и составление технологических карт для приготовления	2	

	пряничного теста		
	<b>Содержание практического занятия</b>		
39	Расчёт сырья и составление технологических карт для приготовления бисквитного теста и изделий из него.	2	ОК1-9 ПК 4.1-4.4
	<b>Содержание практического занятия</b>		
40	Решение производственных ситуаций	2	
	<b>Содержание практического занятия</b>		
41	Расчёт сырья и составление технологических карт для приготовления песочного теста и изделий из него.	2	
	<b>Содержание практического занятия</b>		
42	Расчёт сырья и составление технологических карт для приготовления заварного теста и изделий из него.	2	ОК1-9 ПК 4.1-4.4
	<b>Содержание практического занятия</b>		
43	Расчёт сырья и составление технологических карт для приготовления слоёного теста и изделий из него.	2	
	<b>Содержание практического занятия</b>		
44	Расчёт муки и воды при замесе теста	2	
	<b>Содержание практического занятия</b>		
45	Изобразить графически праздничный хлеб(каравай), формовой и подовый хлеб	2	ОК1-9 ПК 4.1-4.4
	<b>Содержание практического занятия</b>		
46	Расчёт сырья и составление технологических карт для приготовления воздушного теста и изделий из него.	2	
	<b>Содержание практического занятия</b>		
47	Расчёт сырья и составление технологических карт для приготовления миндального теста и изделий из него.	2	ОК1-9 ПК 4.1-4.4
	<b>Самостоятельная работа по разделу 2:</b>	<b>25</b>	
	Составить конспект по теме «Технологический процесс приготовления мелкоштучных хлебобулочных изделий»	2	
	Составить презентацию по теме «Технологический процесс приготовления мелкоштучных хлебобулочных изделий»	2	
	Составить схему по теме «Технологический процесс приготовления	2	

		мелкоштучных хлебобулочных изделий»		
		Составить конспект по теме «Технологический процесс приготовления сложных кондитерских тортов»	2	ОК1-9 ПК 4.1-4.4
		Составить презентацию по теме «Технологический процесс приготовления сложных кондитерских тортов»	2	
		Составить таблицу по теме « Технологический процесс приготовления сложных кондитерских тортов»	2	
		Разработка реферата по теме »Изделия из заварного теста»	2	
		Разработка реферата по теме « Изделия из слоёного теста»	2	
		Разработка технологических карт на мучные кондитерские изделия.	2	
		Разработка технологических схем на мучные кондитерские изделия	2	
		Решение задач на расчет упёка	2	
		Решение задач на расчет упёка	3	
<b>Раздел 3 МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий</b>			<b>86/20 (25)</b>	
Тема 3.1. Организация приготовления сложных отделочных		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>86/20</b>	ОК1-9 ПК 4.1-4.4
	48	Организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	49	Назначение и виды отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	50	Назначение и виды полуфабрикатов для отделки мелкоштучных кондитерских изделий	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	51	Технологический процесс приготовления кремов. Требования к качеству и сроки хранения кремов.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	52	Желе -виды, желирующие вещества и технологический процесс приготовления. Дефекты и их устранения.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
53	Дефекты при приготовлении желе и способы их устранения	2		
54	Карамель. Виды, характеристика и технологический процесс	2		

		приготовления.		
		<b>Содержание учебного материала</b>		
55		Украшения из карамели.	2	ОК1-9 ПК 4.1-4.4
		<b>Содержание учебного материала</b>		
56		Мастика. Виды, технологический процесс приготовления.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
57		Преимущества и недостатки каждого вида мастики	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
58		Понятие о сахарной пасте. Технология приготовления сахарной пасты.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
59		Использование сахарной пасты для моделирования	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
60		Марципан. Виды и технология приготовления, использование.	2	ОК1-9 ПК 4.1-4.4
		<b>Содержание учебного материала</b>		
61		Технология приготовления крошки и посыпки. Их виды и использование	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
62		Правила работы с марципаном. Лепка марципаном.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
63		Глазурь. Определение, виды. Технологический процесс приготовления.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
64		Новые виды глазури: ганаш. Дефекты и их устранения.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
65		Шоколад. Сырьё. Процесс темперирования. Правила работы с шоколадом .Использование шоколада в виде различных видов украшений. Шоколадная масса для моделирования	2	ОК1-9 ПК 4.1-4.4
		<b>Содержание учебного материала</b>		
66		Использование шоколада в виде различных украшений. Шоколадная масса для моделирования.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
67		Изготовление конфет из шоколада (ручной способ). Школа «Эксклюзив».	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
68		Использование « Бинекс» в кондитерском производстве	2	

		<b>Содержание учебного материала</b>		
69		Использование «Кандир» кондитерском производстве	2	ОК1-9 ПК 4.1-4.4
		<b>Содержание учебного материала</b>		
70		Технология приготовления «Фондант»	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
71		Решение ситуационных задач	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
72		Составление технологических карт	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
73		Оборудование, используемое при приготовлении отделочных полуфабрикатов	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
74		Инструменты и инвентарь, используемый при отделке кондитерских полуфабрикатов	2	ОК1-9 ПК 4.1-4.4
		<b>Содержание учебного материала</b>		
75		Правила и приёмы изготовления украшений. Цветы ручной работы.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
76		Использование трафаретов для отделки кондитерских изделий.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
77		Использование пастилажа в кондитерском производстве.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
78		Технология использования для отделки свежих цветов, фруктов и ягод	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
79		Безопасность и эстетичность готовых изделий	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
80		Использование свежих фруктов для отделки пирожного «Корзиночка»		
		<b>Содержание практического занятия</b>		
81		Приготовление крема «Сливочный», «Гляссе» - составление технологической карты	2	ОК1-9 ПК 4.1-4.4
		<b>Содержание практического занятия</b>		
82		Приготовление крема белкового и из сливок (растит.)	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		

	83	Приготовление мозаичного желе и украшения из него	2	ОК1-9 ПК 4.1-4.4
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	84	Приготовление крема «Шарлотт» и составление технологической карты	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	85	Приготовление заварного крема и составление технологической карты	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	86	Составление рецептур на отделочные полуфабрикаты	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	87	Составление технологических карт и технологических схем для приготовления кремов	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	88	Составление технологических карт и технологических схем для приготовления помады и мастики по вариантам	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	89	Составление технологических карт и технологических схем для приготовления сиропов, по вариантам	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	90	Составление технологических карт и технологических схем для	2	ОК1-9 ПК 4.1-4.4
		<b>Самостоятельная работа по разделу 3:</b>	<b>25</b>	
		Составление конспекта по теме «Фондант»	2	
		Составление конспекта по теме «Кондир»	2	
		Составление конспекта по теме Бинекс»	2	
		Составление технологической схемы на приготовление крема «Шарлотт	2	
		Разработка реферата по теме». Имитаторы шоколада»	2	
		Разработка реферата по теме «Украшения из карамели»	2	
		Разработка реферата по теме «Безопасность и эстетичность готовых изделий «	2	ОК1-9 ПК 4.1-4.4
		Подготовка сообщений по теме: «Шоколадная масса для моделирования.»	2	
		Решение производственных ситуаций	2	
		Решение производственных ситуаций	2	
		Подготовка сообщения по вопросу «Виды пастилажа»	2	
		Разработка презентации «Лепка марципаном»	3	

<b>Раздел 4 МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий</b>		<b>20/8 (25)</b>	
Тема 4.1. Процессы, происходящие при остывании в хлебобулочном производстве. Разработка реферата по теме		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>20/8</b>
	91	Остывание и усушка хлебобулочных изделий	2
		<b>Содержание учебного материала</b>	
	92	Упаковывание и транспортирование хлебобулочных изделий, тортов и пирожных	2
		<b>Содержание учебного материала</b>	
	93	Черствение и способы сохранения свежести хлебобулочных изделий	2
		<b>Содержание учебного материала</b>	
	94	Дефекты и болезни хлебобулочных изделий.	2
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	95	Современные способы улучшения качества хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	2
		<b>Содержание практического занятия</b>	
	96	Решение ситуационных задач.	2
		<b>Содержание практического занятия</b>	
	97	Кондитерские гели- использование в кондитерском производстве	2
		<b>Содержание практического занятия</b>	
	98	Распознавание болезней и дефектов хлебобулочных изделий по каталогу	2
		<b>Содержание практического занятия</b>	
	99	Ганаш- отделочный полуфабрикат.	2
		<b>Самостоятельная работа по разделу 4:</b>	<b>25</b>
		Составление конспекта по теме «Способы сохранения свежести хлебобулочных изделий»	2
		Подготовка презентации по теме «Дефекты и болезни хлебобулочных изделий»	2
		Подготовка сообщения по теме «Дефекты и болезни хлебобулочных изделий»	2
		Решение задач по теме «Расчет пищевой ценности хлебобулочных изделий»	2
		Решение задач по теме «Расчет сырья по производству хлебобулочных	3

	изделий»		
	Составление конспекта по теме «Ганаш- отделочный полуфабрикат».	2	ОК1-9 ПК 4.1-4.4
	Подготовка презентации по теме «Ганаш- отделочный полуфабрикат».	2	
	Подготовка презентации по теме «Упаковывание и транспортирование хлебобулочных изделий, тортов и пирожных»	2	
	Решение ситуационных задач.	2	
	Решение ситуационных задач.	2	
	Заполнить таблицу по вопросу «Сроки и режим хранения хлебобулочных изделий»	2	
	Подготовка реферата по теме » Современные способы улучшения качества хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»	2	
100	Дифференцированный комплексный зачет	2	
	<b>Виды работ</b>	<b>36</b>	
<b>Учебная практика</b>	1. Изучение первичного инструктажа по правилам техники безопасности на рабочих местах	2	ОК1-9 ПК 4.1-4.4
	2. Осуществление проверки органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	2	
	3. Определять соответствие продуктов технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;	2	
	4. Подготавливать основные продукты и ингредиенты к ним;	6	
	5. Приготавливать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом и формовать, и выпекать различные простые хлебобулочные изделия из дрожжевого теста;	6	
	6. Приготавливать сдобное пресное и бисквитное тесто и изделия из него;	6	
	7 Приготавливать слоёное и заварное тесто и изделия из него.	6	
	8.Приготавливать различные отделочные полуфабрикаты для тортов и пирожных	6	
	<b>Виды работ</b>	<b>108</b>	
<b>Производственная практика</b>	1.Ознакомление с предприятием общественного питания	6	
	2. Инструктаж по технике безопасности	2	
	3. Ознакомление с цеховым подразделением предприятия	6	



	4. Организация рабочего места	6	ОК1-9 ПК 4.1-4.4
	5. Ознакомление с инвентарём и оборудованием кондитерского цеха.	4	
	6. Ознакомление с сырьем, используемым в работе кондитерского цеха	6	
	7. Организация приема сырья и товара на закрепленном предприятии	6	
	8. Определение оценки качества поступающего сырья	6	
	9. Подготовка сырья к производству выпеченных полуфабрикатов	6	
	10. Расчет количества сырья для приготовления выпеченных полуфабрикатов.	6	
	11. Подготовка сырья к производству отделочных полуфабрикатов.	6	
	12. Расчет количества сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов.	6	
	13. Определение сроков хранения и реализации выпеченных полуфабрикатов.	6	
	14. Определение сроков хранения и реализации отделочных полуфабрикатов.	6	
	15. Подготовка сырья к производству хлебобулочных изделий.	6	
	16. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	6	
	17. Приготовление бисквитного теста и изделий из него	6	
	18. Приготовление пряничного теста и изделий из него	6	
	19. Приготовление слоеного теста и изделий из него	6	
	<b>Итого</b>	<b>444</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия следующих специальных помещений:

Учебные кабинеты:

«Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»

- рабочее место по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий.

Лаборатория:

«Учебный кулинарный цех», «Учебный кондитерский цех» оснащенные в соответствии с Программой подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Технические средства обучения:

Мультимедийное оборудование.

Оснащенные базы практики, в соответствии с Программой подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

#### **3.1. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Ковалёв Н. И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи.- М.: Деловая литература, 2015.

2. Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические занятия по технологии приготовления пищи.- М., Экономика, 2016.

Нормативные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29

2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.:Хлебпродинформ, 2015, 2016. Сборник технологических нормативов.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М., Экономика, 2016.

5. Сборник рецептур блюд диетического питания.- Киев, Техника, 2018.

6. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».

7. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

8. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».

9. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»

10. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

11. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

12. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.

13. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

Дополнительные источники:

1. Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Карцева Н.Я. Русская кухня.- М.: Деловая литература,2016

2. Справочник технолога общественного питания.- М.: Колос,2014.

3. Терентьева А.П. Сборник задач по курсу «Технология продукции общественного питания»- М.: ОЦПКРТ, 2016

4. Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес».

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	<p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления хлебобулочных изделий..</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать организационные решения по процессам приготовления праздничного хлеба.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> </ul>
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- производить расчёты по формулам.</li> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении супов.</li> <li>-выбирать различные способы и приёмы приготовления сдобных хлебобулочных изделий.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul>
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-выбирать температурный режим при подаче и хранении хлебобулочных изделий..</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p>
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.</li> <li>- демонстрация умений органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных кондитерских изделий.</li> <li>-использовать различные технологии приготовления сложных кондитерских изделий и тортов, производить расчёты по формулам.</li> <li>-безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления сложных кондитерских изделий.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий;</li> <li>- дифференцированный зачет;</li> <li>- квалификационном экзамене;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>-оценивать качество и безопасность праздничных тортов различными методами.</li> <li>-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</li> <li>- принимать организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий..</li> <li>-производить расчёты по формулам</li> </ul>	

	<p>-безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием.</p> <p>-выбирать различные способы и приёмы приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>- выбирать температурный режим при подаче и хранении мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.</p> <p>-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>-принимать организационные решения по процессам приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>- производить расчёты по формулам</p> <p>-Безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием.</p> <p>-выбирать различные способы и приёмы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.</p>	
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>- демонстрация интереса к будущей специальности</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий;</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>-организация деятельности выбор задачи демонстрация достижений.</p>	<p>- заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области приготовления блюд</p>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий; - дифференцированный зачет;</p>

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-эффективный поиск необходимой информации, -использование различных источников, включая электронные	- квалификационном экзамене; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	-эффективное использование информационно-коммуникационных технологий в процессе обучения	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практик от предприятий социальных партнёров в ходе обучения	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий;
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Демонстрация ответственности за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. Проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы	- заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Умение самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, уметь заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий - дифференцированный зачет;
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в Профессиональной деятельности	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	- квалификационном экзамене; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Специальность: **19.02.10** Технология продукции общественного питания

**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 процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

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.

### 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 сбраживание сула 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) желеванный 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) желированные 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...-25С 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) фулцелларан.

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) 29-31С ;
- б) 27-28С ;
- в) 14-18С ;
- г)45-50С.

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 180Св течение 50-60мин.

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

**3.3 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	Самбук Каша Гурьевска
б) Горячие сладкие блюда	Кисель из концентратов Пудинг рисовый Шарлотка с яблоками 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 креманы.

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	Самбук Каша Гурьевска
б) Горячие сладкие блюда	Кисель из концентратов Пудинг рисовый Шарлотка с яблоками 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

Основные источники:

1. Ковалёв Н. И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи.- М.: Деловая литература, 2015.

2. Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические занятия по технологии приготовления пищи.- М., Экономика, 2016.

Нормативные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29

2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)

3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.:Хлебпродинформ, 2015, 2016. Сборник технологических нормативов.

4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М., Экономика, 2016.

5. Сборник рецептов блюд диетического питания.- Киев, Техника, 2018.

6. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».

7. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

8. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».

9. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»

10. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

11. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

12. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.

13. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

Дополнительные источники:

1. Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Карцева Н.Я. Русская кухня.- М.: Деловая литература, 2016

2. Справочник технолога общественного питания.- М.: Колос, 2014.

3. Терентьева А.П. Сборник задач по курсу «Технология продукции общественного питания».- М.: ОЦПКРТ, 2016

4. Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес».

АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

РАССМОТРЕНО  
Цикловой комиссией  
«Товароведение и технология  
продукции общественного питания»  
Протокол № 3а от 15.10.2020г.  
Председатель Л.И. Попова



А.А.Лепёхин

**Составитель:** Асанова Кристина Яковлевна, первая квалификационная категория

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

### 1.1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

### 1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов и соответствующие ему **общие компетенции**:

ОК. 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК. 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК. 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК. 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК. 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК. 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК. 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК. 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК. 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности, должен обладать **профессиональными компетенциями**:

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

#### **иметь практический опыт:**

расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;  
приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;

оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;

контроля качества и безопасности готовой продукции;

#### **уметь:**

органолептически оценивать качество продуктов;

использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

проводить расчеты по формулам;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;  
принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;

выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;  
оценивать качество и безопасность готовой продукции;  
оформлять документацию;

**знать:**

ассортимент сложных холодных и горячих десертов;  
основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;  
органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;

методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

технологии приготовления сложных холодных десертов:

фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;

технологии приготовления сложных горячих десертов:

суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;

правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;

варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;

начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;

варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;

актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;

сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;

температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;

требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;

основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;

требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Максимальной учебной нагрузки - **270 ч.**, включая:

учебной нагрузки – **180 ч.**, в т.ч.

практических занятий – **40 ч.**;

самостоятельной работы – **90 ч.**

Учебной практики – **36 ч.**

Производственной практики – **108 ч.**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных, общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем времени, отведенный на обучение по МДК, час.				Практики	
			Обязательная аудиторная нагрузка			Самостоятельная работа	Учебная	Производственная
			Всего, час	в том числе				
		Лабораторные практические занятия, час		Курсовая работа, час				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 5.1. ПК 5.2.	Раздел 1 Организация приготовления десертов	52	22	0		30		
ПК 5.1.	Раздел 2 Организация приготовления сложных холодных десертов	80	50	10		30		
ПК 5.2.	Раздел 3 Организация приготовления сложных горячих десертов.	138	108	30		30		
	Учебная практика	<b>36</b>					<b>36</b>	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	<b>108</b>						<b>108</b>
	<i>Всего</i>	<b>414</b>	<b>180</b>	<b>40</b>	<b>-</b>	<b>90</b>	<b>36</b>	<b>108</b>



**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<i>VI семестр</i>			
<b>Раздел 1 ПМ.05 Организация процесса приготовления десертов.</b>		<b>22/0 (30)</b>	
Тема 1.1. Правила подготовки сырья для приготовления сложных холодных и горячих десертов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>22/0</b>	
	1 Значение холодных и горячих десертов.	2	ОК 1 - 9 ПК 5.1 - 5.2
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	2 Классификация, ассортимент сложных горячих и холодных десертов.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	3 Оценка качества продуктов, используемых для приготовления сложных холодных, горячих десертов.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	4 Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении сложных холодных и горячих десертов.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
5 Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов.	2	ОК 1 - 9 ПК 5.1 - 5.2	
<b>Содержание учебного материала</b>			
6 Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.	2		
<b>Содержание учебного материала</b>			
7 Правила подбора инвентаря, оборудования, безопасного использования при приготовлении сложных холодных и горячих десертов.	2		
<b>Содержание учебного материала</b>			
8 Организация процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов.	2		
<b>Содержание учебного материала</b>			
9 Методы приготовления сложных холодных и горячих десертов.	2		

		<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 1 - 9 ПК 5.1 - 5.2
	10	Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	11	Подбор вариантов оформления сложных холодных и горячих десертов.	2	
		<b>Самостоятельная работа по разделу 1:</b> заполнение таблиц, составление конспектов, подготовка сообщений и рефератов.	<b>30</b>	ОК 1 - 9 ПК 5.1 - 5.2
		Заполнение таблиц «Сравнительная характеристика сложных холодных	2	
		Заполнение таблиц «Питательные вещества, входящие в состав десертов и их влияние на организм»	2	
		Оформление конспекта «Критерии оценки качества сырья для приготовления десертов»	2	
		Оформление конспекта по вопросу «Взаимозаменяемость сырья для приготовления десертов»	2	
		Подготовка реферата по теме «Использование полуфабрикатов для оформления десертов»	2	
		Подготовка презентации «Ресторанная подача сложных десертов»	4	
		Подготовка реферата по теме «Техника безопасности при приготовлении сложных десертов»	2	
		Подготовка презентации «Варианты простого оформления и быстрой подачи десертов»	4	
		Оформление конспекта по вопросу «Правила выбора инвентаря для приготовления и подачи сложных десертов»	2	
		Оформление конспекта по теме «Взаимозаменяемость молочных продуктов при приготовлении десертов»	2	
		Подготовка реферата по теме «Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов»	2	
		Составление схемы по теме «Организация процессов приготовления сложных холодных десертов.	2	
		Составление схемы по теме: «Организация процессов приготовления сложных горячих десертов»	2	
<b>Раздел 2 ПМ. Приготовление сложных холодных десертов.</b>			<b>50/10 (30)</b>	
Тема 2.1. Технология приготовления сложных холодных десертов		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>50/10</b>	
	12	История создания сложных холодных десертов	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	13	Значение десертов в питании	2	

	<b>Содержание учебного материала</b>		
14	Основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов	2	ОК 1 - 9 ПК 5.1 - 5.2
	<b>Содержание учебного материала</b>		
15	Подготовка продуктов и ингредиентов для приготовления сложных холодных и горячих десертов	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
16	Ассортимент и технология приготовления мороженого	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
17	Ассортимент и технология приготовления фруктовых, ягодных, шоколадных салатов	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
18	Ассортимент и технология приготовления муссов	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
19	Ассортимент и технология приготовления кремов	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
20	Ассортимент и технология приготовления суфле	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
21	Ассортимент и технология приготовления парфе	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
22	Ассортимент и технология приготовления террина	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
23	Ассортимент и технология приготовления щербета	2	
	<b><i>VII семестр</i></b>		
	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 1 - 9 ПК 5.1 - 5.2
24	Ассортимент и технология приготовления пая	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
25	Ассортимент и технология приготовления тирамису	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
26	Ассортимент и технология приготовления чизкейка	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
27	Ассортимент и технология приготовления бланманже	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
28	Ассортимент и технология приготовления кассаты	2	

		<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 1 - 9 ПК 5.1 - 5.2
29		Ассортимент и технология приготовления semifredo	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
30		Ассортимент и технология приготовления торта-безе «Анна Павлова»	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
31		Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		ОК 1 - 9 ПК 5.1 - 5.2
32		Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов, сервировка и подача сложных холодных десертов	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
33		Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
34		Ассортимент и технология приготовления ягодного крамбла	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
35		Технология приготовления десерта «Аляска»	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
36		Ассортимент и технология приготовления десерта «Панакотта»	2	
		<b>Самостоятельная работа по разделу 2:</b> заполнение таблиц, составление конспектов, подготовка сообщений и рефератов.	<b>30</b>	ОК 1 - 9 ПК 5.1 - 5.2
		Заполнение таблиц по теме « Характеристика желирующих веществ»	2	
		Заполнение таблиц по теме « Отпуск плодов и ягод при подаче сложных холодных десертов»	2	
		Заполнение таблиц по теме « Виды суфле»	2	
		Заполнение таблиц по теме « Требования к качеству сырья для приготовления сложных десертов»	2	
		Составление конспекта по теме «Особенности подготовки сырья для приготовления сложных десертов»	2	
		Составление конспекта по теме « Отпуск мороженого»	2	
		Составление конспекта по теме « Правила карамелизации сахара с помощью газовой горелки»	2	
		Подготовка реферата по теме « Особенности приготовления десерта « Самбук сливовый»	2	

		Подготовка реферата по теме « Приготовление клюквенного мусса с соусом»	2	ОК 1 - 9 ПК 5.1 - 5.2
		Подготовка реферата по теме « Приготовление миндального крема с ягодами		
		Подготовка реферата по теме « История создания десерта яблочный пай»	2	
		Подготовка реферата по теме «Рецептура и технология приготовления пасхи с цукатами»	2	
		Подготовка презентации «Ассортимент сложных холодных десертов»	4	
		Подготовка презентации Технология приготовления semifreddo»	4	
<b>Раздел 3. Организация приготовления горячих десертов.</b>			<b>108/30 (30)</b>	
Тема 3.1. Технология приготовления сложных холодных десертов		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>108/30 (30)</b>	
	37	История создания сложных горячих десертов	2	ОК 1 - 9 ПК 5.1 - 5.2
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	38	Ассортимент сложных горячих десертов	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	39	Основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	40	Ассортимент и технология приготовления пудингов	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	41	Ассортимент и технология приготовления овощных кексов	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	42	Ассортимент и технология приготовления гурьевской каши	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	43	Ассортимент и технология приготовления снежков из шоколада	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	44	Ассортимент и технология приготовления шоколадно-фруктового фондю	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
45	Ассортимент и технология приготовления десертов фламбе	2		
	<b>Содержание учебного материала</b>			
46	Ассортимент и технология приготовления суфле	2		
	<b>Содержание учебного материала</b>			

	47	Ассортимент и технология приготовления мучных десертов	2	ОК 1 - 9 ПК 5.1 - 5.2
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	48	Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	49	Виды технологического оборудования, производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	50	Методы приготовления сложных горячих десертов	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	51	Начинки, соусы и глазури для отделки горячих десертов	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	52	Варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	53	Сервировка и подача сложных горячих десертов.	2	ОК 1 - 9 ПК 5.1 - 5.2
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	54	Выпеченный десерт «Трайфл»	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	55	Использование выпеченных декоров из теста при оформлении горячих десертов.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	56	Актуальные направления в приготовлении горячих десертов.		
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	57	Требования к безопасности хранения сложных горячих десертов	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	58	Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	59	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	60	Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		

	61	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 1 - 9 ПК 5.1 - 5.2
	62	Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных холодных и горячих десертов	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	63	Сроки хранения сложных горячих десертов	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	64	Основные критерии оценки качества продуктов, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	65	Современные требования к приготовлению сложных холодных и горячих десертов	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	66	Работа со сборников рецептур, справочником технолога, нормативной документации	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 1 - 9 ПК 5.1 - 5.2
	67	Разработка новых видов продукции и технологических режимов	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	68	Составление таблиц №Требование к качеству холодных десертов	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	69	Составление технологических схем	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	70	Расчет сырья для приготовления сложных холодных десертов	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	71	Составление нормативной документации	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	72	Разработка ассортимента сложных холодных десертов	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	73	Составление плана холодного цеха	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	74	Составление таблицы «Классификация пудингов»	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	75	Работа с документацией, сборником рецептур, Интернет-ресурсы	2	

	<b>Содержание практического занятия</b>		ОК 1 - 9 ПК 5.1 - 5.2
76	Расчёт массы сырья для приготовления сложных горячих десертов	2	
	<b>Содержание практического занятия</b>		
77	Освоение приёмов приготовления заказных холодных десертов.	2	
	<b>Содержание практического занятия</b>		
78	Освоение приёмов приготовления банкетных и фирменных холодных десертов.	2	
	<b>Содержание практического занятия</b>		
79	Организация труда в холодном цехе.	2	
	<b>Содержание практического занятия</b>		
80	Решение ситуационных задач	2	
	<b>Содержание практического занятия</b>		
81	Изучение способов сервировки и подачи сложных холодных десертов.	2	
	<b>Содержание практического занятия</b>		
82	Составление нормативной документации	2	
	<b>Содержание практического занятия</b>		ОК 1 - 9 ПК 5.1 - 5.2
83	Разработка ассортимента сложных холодных и горячих десертов	2	
	<b>Содержание практического занятия</b>		
84	Работа с нормативной документацией	2	
	<b>Содержание практического занятия</b>		
85	Составление технологических карт.	2	
	<b>Содержание практического занятия</b>		
86	Изучение способов сервировки и подачи горячих десертов.	2	
	<b>Содержание практического занятия</b>		
87	Контроль качества и безопасности готовых сложных холодных десертов.	2	
	<b>Содержание практического занятия</b>		
88	Решение ситуационных задач	2	
	<b>Содержание практического занятия</b>		
89	Расчёт массы сырья для приготовления сложных холодных десертов.	2	
	<b>Самостоятельная работа по разделу 3:</b> заполнение таблиц, составление конспектов, подготовка сообщений и рефератов.	<b>30</b>	ОК 1 - 9 ПК 5.1 - 5.2
	Заполнение таблиц по теме « Сравнительная характеристика двух видов суфле: запечённое и охлажденное»	2	
	Заполнение таблиц по теме «Требования к качеству сложных горячих	2	



	десертов»		
	Составление конспекта по теме «Технология приготовления снежков с соусом»	2	ОК 1 - 9 ПК 5.1 - 5.2
	Составление конспекта по теме «Технология приготовления овощных кексов из тыквы из кабачков»	2	
	Подготовка реферата по теме «ассортимент сложных горячих десертов из яблок»	2	
	Подготовка реферата по теме «Технология приготовления венского пудинга в пароварке»	2	
	Подготовка реферата по теме «Технология приготовления фламбе из персиков и мороженого»	2	
	Подготовка реферата по теме «Варианты оформления и подачи сложных горячих десертов»	2	
	Подготовка реферата по теме «Правила декорирования сложных горячих и холодных десертов элементами молекулярной кухни»	2	
	Подготовка реферата по теме «Варианты тематической сервировки стола десертами»	2	
	Подготовка реферата по теме «Использование заменителей молочных продуктов на основе растительных жиров»	2	
	Подготовка презентации «Ассортимент сложных горячих десертов»	4	
	Подготовка презентации «Технология приготовления сложных горячих десертов»	4	
	90 Дифференцированный комплексный зачет	2	
<b>Учебная практика</b>	<b>Виды работ</b>	<b>36</b>	
	1.Изучение первичного инструктажа по правилам техники безопасности на рабочих местах	2	ОК 1 - 9 ПК 5.1 - 5.2
	2. Осуществление проверки органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	6	
	3. Определять соответствие продуктов к технологическим требованиям сложных десертов	6	
	4.Подготавливать основные продукты и ингредиенты к ним	6	
	5.Приготавливать различные отделочные полуфабрикаты для приготовления сложных десертов	6	
	6. Приготавливать сложных горячих десертов	6	
	7.Приготавливать сложных холодных десертов	4	

<b>Производственная практика</b>	<b>Виды работ</b>	<b>108</b>	
	1.Характеристика цеховых подразделений предприятия общественного питания	6	ОК 1 - 9 ПК 5.1 - 5.2
	2.Организация рабочего места	6	
	3.Характеристика сырья, используемого в работе для приготовления холодных и горячих десертов.	6	
	4.Организация приемки сырья и товара на закреплённом предприятии	6	
	5.Определение оценки качества продуктов для приготовления сложных горячих и холодных десертов.	6	
	6.Методы приготовления сложных холодных и горячих десертов.	6	
	7.Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов.	6	
	8.Подбор вариантов оформления сложных холодных и горячих десертов.	6	
	9.Работа с нормативной документацией.	12	
	10.Разработка новых видов продукции и технологических режимов.	6	
	11.Современные требования к приготовлению сложных холодных и горячих десертов.	6	
	12.Расчет сырья, определение количества порций с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости.	12	
	13. Отработка приготовления сложных холодных десертов	12	
	14. Отработка приготовления сложных горячих десертов	12	
<b>Итого</b>		<b>414</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия следующих специальных помещений:

Учебные кабинеты:

«Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»

- рабочее место по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий.

Лаборатория:

«Учебный кулинарный цех», «Учебный кондитерский цех» оснащенные в соответствии с Программой подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Технические средства обучения:

Мультимедийное оборудование.

Оснащенные базы практики, в соответствии с Программой подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

#### 3.1. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Ковалёв Н. И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи.- М.: Деловая литература, 2015.

2. Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические занятия по технологии приготовления пищи.- М., Экономика, 2016.

Нормативные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29

2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)

3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.: Хлебпродинформ, 2015, 2016. Сборник технологических нормативов.

4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М., Экономика, 2018.

5. Сборник рецептов блюд диетического питания.- Киев, Техника, 2016.

6. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».

7. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

8. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».

9. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»

10. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

11. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

12. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.

13. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

Дополнительные источники:

1. Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Карцева Н.Я. Русская кухня.- М.: Деловая литература,2017

2. Справочник технолога общественного питания.- М.: Колос,2016

3. Терентьева А.П. Сборник задач по курсу «Технология продукции общественного питания»- М.: ОЦПКРТ, 2015

4. Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес».

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- производить расчёт массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов.</li> <li>- проверять качество продуктов для приготовления сложных холодных десертов.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> </ul>
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать технологический процесс приготовления сложных холодных десертов.</li> <li>- органолептическая оценка качества продуктов и готовых сложных десертов.</li> <li>-демонстрировать приготовление сложных холодных десертов используя различные технологии, оборудование и инвентарь.</li> <li>- демонстрация умений органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных горячих десертов.</li> <li>-использовать различные технологии приготовления сложных горячих десертов, производить расчёты по формулам.</li> <li>-безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления сложных горячих десертов.</li> <li>-оценивать качество и безопасность сложных горячих десертов различными методами.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий;</li> <li>- дифференцированный зачет;</li> <li>- квалификационном экзамене;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация интереса к будущей специальности</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> </ul>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-организация деятельности выбор задачи демонстрация достижений.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul>

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области приготовления блюд	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий;</li> <li>- дифференцированный зачет;</li> <li>- квалификационном экзамене;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-эффективный поиск необходимой информации, -использование различных источников, включая электронные	
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	-эффективное использование информационно-коммуникационных технологий в процессе обучения	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практик от предприятий социальных партнёров в ходе обучения	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий</li> <li>- дифференцированный зачет;</li> <li>- квалификационном экзамене;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Демонстрация ответственности за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. Проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Умение самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, уметь заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	

**АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**ПО**

**ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**РАССМОТРЕНО**

Цикловой комиссией

«Сервис и туризм»

Протокол №1 от «30» августа 2020г.

Председатель \_\_\_\_\_ М.О.Шемерянкина

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор

\_\_\_\_\_ А.А.Лепёхин

« 30 » августа 2020г

**Составитель:** Асанова Кристина Яковлевна, высшая квалификационная категория



## 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 профессионального модуля в соответствии с ФГОС СПО

Таблица 1

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.01 - ОК.07 ОК.09 – ОК.11 ПК 5.1. - ПК 5.6.	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; 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; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; проводить различными методами	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 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; правила применения

	<p>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; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p>	<p>ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 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 промесс 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) «Шарлотт» 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 процесс 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:

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
<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>
<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>
<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:

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
<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>
<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>
<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:

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
<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>
<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>
<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:

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
<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>
<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>
<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 свыше:
  - 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 водопоглотельную способность муки влияет ее ...

- 1) дисперсность;
- 2) зольность;
- 3) кислотность.

13. Сахара в тесте и изделиях играют не только пищевкусую 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 глютеин;
- 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...3мин.
  - 1) запечь;
  - 2) заколеровать;
  - 3) закаррамельизовать.
14. Заварные кремы содержат повышенную влажность по сравнению с другими, поэтому срок хранения изделий с заварным кремом - ... .
  - 1) 12.ч;

2) 24 ч;

3) 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:

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
3	2	1	2	2	3	2	3
<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>
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:

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
2	1	3	2	1	1	3	1
<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>
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) кислот;
  - 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. Безопарный 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 яйцепродукты.
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 изолированном помещении, так как ... легко передается другим видам сырья
- 1) цвет;
  - 2) вкус;
  - 3) запах.

14. Ромовья 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:

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
1	1	2	2	1	3	2	3
<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>
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:**

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
3	3	3	3	1	2	3	3
<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>
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.

$$6755 - 6755 \times 2 : 100 = 6620 \text{ г}$$

## 4.Список литературы

### 4.1. Основные источники:

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, 2020. – 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, 2020. – 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, 2020. – 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, 2020. – 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. Синецына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / А.В. Синецына, 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.
16. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 428 с.
17. 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, 2020. — 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, 2020. — 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, 2020. — 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, 2020. — 325 с. — ISBN 978-5-406-12154-2. — URL: <https://book.ru/book/950545>— 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.
  18. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
  19. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
  20. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
  21. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
  22. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
  23. 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.
  24. 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»].
  25. 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.
  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. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного,

- В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
29. 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.
  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. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е. Шрамко – Москва: Ресторанные ведомости, 2014. – 160 с.



АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 06 Организация работы структурного подразделения**

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2020г.

РАССМОТРЕНО  
Цикловой комиссией  
«Товароведение и технология  
продукции общественного питания»  
Протокол № 3а от 15.10.2020г.  
Председатель Л.И.Попова



А.А.Лепёхин

**Составитель:** Мясникова Е.В., высшая квалификационная категория  
Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	25

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## Организация работы структурного подразделения

### 1.1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания"

### 1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Управление ассортиментом товаров и соответствующие ему **общие компетенции:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности 4.3.6. Организация работы структурного подразделения.

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности должен обладать **профессиональными компетенциями:**

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации и переподготовки руководителей предприятий общественного питания. Опыт работы не требуется.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений;

**уметь:**

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

**знать:**

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:**

всего – **318** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **246** часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **150** часа,
  - практических занятий – **50 ч.;**
  - самостоятельной работы обучающегося – **82** часа,
  - учебной практики – **36** часов,
  - производственной практики – **36** часов.
- курсовая работа-**14ч.**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных, общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем времени, отведенный на обучение по МДК, час.				Практики	
			Учебная нагрузка			Самостоятельная работа	Учебная	Производственная
			Всего, час	в том числе				
				Лабораторные практические занятия, час	Курсовая работа, час			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 1.1-1.4 ОК	Раздел 1. Организационные основы деятельности структурного подразделения организации.	88	48	20	14	40		
ПК 1.1.-1.4	Раздел 2 Организация труда и управления в общественном питании.	54	34	12		20		
ПК 3.1 -3.2	Раздел 3. Экономические основы деятельности структурного подразделения организации.	90	68	18		22		
	Учебная практика	36					36	
	Производственная практика ( по профилю специальности), часов	36						36
	<b>Всего</b>	<b>304</b>	<b>164</b>	<b>50</b>	<b>14</b>	<b>82</b>	<b>36</b>	<b>36</b>

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>МДК 06.01</b> <b>Управление структурным подразделением организации</b>			
<b>Раздел 1. ПМ.06</b> Организационные основы деятельности структурного подразделения организации		<b>88/20(40)</b>	
Тема 1.1 Особенности деятельности и классификация предприятий общественного питания	<b>Содержание учебного материала:</b> 1. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания	2	ОК 1 - 9 ПК 6.1 - 6.5
Тема 1.2 Характеристика и классификация типов ПОП	2. Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания	2	
Тема 1.3 Размещение сети ПОП	3. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания	2	
	<b>Содержание практического занятия</b>		
	4. Экскурсия на предприятия общественного питания города	2	
	5. Составление характеристики конкретного предприятия общественного питания, анализ особенности производственно-торговой деятельности и размещения в районе проживания (учебы и т.д.) данного предприятия общественного питания. Составление примерной схемы размещения ПОП.	2	
Тема 1.4 Оперативное планирование производства и технологическая документация	<b>Содержание учебного материала:</b> 6. Сущность и необходимость процесса планирования. Этапы планирования. Принципы и виды планирования работы бригады. Планирование производственной программы.	2	
Тема 1.5 Планирование работы производства заготовочных предприятий	7. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий и на предприятиях с полным циклом производства.	2	
Тема 1.6 Понятие, виды, правила	8. Меню: понятие, виды, правила составления.	2	

составления меню				
Тема 1.7 Нормативная документация	9	Нормативная и технологическая документация предприятий общественного питания.	2	ОК 1 - 9 ПК 6.1 - 6.5
	<b>Содержание практического занятия</b>			
	10	Информационное обеспечение оперативного планирования производства.	2	
	11	Анализ оперативного планирования на предприятиях общественного питания	2	
	12	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	
	13	Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. Оперативный контроль за работой производства.	2	
Тема 1.8 Организация производства предприятий общественного питания	<b>Содержание учебного материала:</b>			
	14	Производственная инфраструктура и ее характеристики.	2	
Тема 1.9 Организация рабочих мест	15	Организация рабочих мест. Основные приемы организации работы исполнителей.	2	ОК 1 - 9 ПК 6.1 - 6.5
Тема 1.10 Организация работы основных заготовочных цехов	16	Организация работы основных заготовочных цехов предприятий общественного питания.	2	
Тема 1.11 Организация работы основных доготовочных цехов	17	Организация работы основных доготовочных цехов предприятий общественного питания.	2	
Тема 1.12 Организация работы специализированных цехов	18	Организация работы специализированных цехов предприятий общественного питания.	2	
Тема 1.13 Организация работы вспомогательных цехов	19	Организация работы вспомогательных цехов и раздач предприятий общественного питания.	2	
Тема 1.14 Показатели оценки качества выполняемых работ	20	Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады. Пути улучшения качества выпускаемой продукции. Организация бракеража готовой продукции.	2	
	<b>Содержание практического занятия</b>			
	21	Разработка структуры производства конкретного предприятия. Составление схемы взаимосвязи производственных помещений.	2	



	22	Разработка производственной программы заготовочных цехов, работа цехов.	2	ОК 1 - 9 ПК 6.1 - 6.5
	23	Разработка производственной программы доготовочных цехов.	2	
	24	Разработка организации производства и расчет уровня оснащенности конкретного типа (помещения) ПОП. Составление фотографии рабочего места повара конкретного цеха ПОП.	2	
		<b>Самостоятельная работа по разделу 1</b>	<b>40</b>	
		Составить эссе по теме «Каковы основные тенденции развития предприятий быстрого обслуживания (ПБО)»	2	ОК 1 - 9 ПК 6.1 - 6.5
		Реферат «Влияние типа и класса предприятия на структуру производства».	2	
		Практическая работа «Составление плана – меню предприятия общественного питания» (Вид ПОП предлагает преподаватель).	2	
		Практическая работа «Составление производственной программы заготовочных и доготовочных цехов».	2	
		Презентация «Организация работы заготовочного цеха» (вид цеха предлагается преподавателем).	2	
		Составление кроссворда «Организация работы основных и специализированных цехов предприятия общественного питания».	2	
		Составление альбома с иллюстрациями по теме «Инвентарь и инструменты, применяемые в основных производственных цехах».	2	
		Реферат «Основные требования к организации работы хлеборезки».	2	
		Составление альбома с иллюстрациями по теме «Инвентарь и инструменты, применяемые во вспомогательных производственных помещениях».	4	
		Реферат «Критерии оценки качества выполняемых работ членами бригады»	2	
		Составление таблицы «Показатели качества услуги в сфере общественного питания и критерии их оценок»	2	
		Подготовка к практическим занятиям, составление отчетов.	2	

		Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, предложенным преподавателем).	4	ОК 1 - 9 ПК 6.1 - 6.5
		Разработка производственной программы заготовочных цехов, работа цехов.	4	
		Разработка производственной программы доготовочных цехов.	4	
		Разработка организации производства и расчет уровня оснащенности конкретного типа (помещения) ПОП. Составление фотографии рабочего места повара конкретного цеха ПОП.	2	
Раздел 2. Организация труда и управления в общественном питании			<b>54\12(20)</b>	
Тема 2.1 Организация труда в общественном питании	<b>Содержание учебного материала:</b>			
	25.	Организация труда и основные профессии работников общественного питания.	2	ОК 1 - 9 ПК 6.1 - 6.5
Тема 2.2 Нормирования труда	26.	Сущность и задачи нормирования труда. Методы нормирования труда работников общественного питания.	2	
Тема 2.3 Виды норм выработки, порядок их разработок	27.	Виды норм выработки, порядок их разработок и утверждений. Определение численности и состава работников на предприятиях общественного питания.	2	
Тема 2.4 Учет рабочего времени.	28	Правила и принципы разработки графиков работы. Учет рабочего времени. Порядок оформления табеля учета рабочего времени.	2	
Тема 2.5 Оплата труда	29	Оплата труда. Методика расчета заработной платы.	2	
Тема 2.6 Бригадная форма труда	30	Бригадная форма организации и стимулирования труда.	2	
	<b>Содержание практического занятия</b>			
	31	Анализ организации труда персонала на производстве ПОП. Разработка оценочных заданий для работников ПОП.	2	ОК 1 - 9 ПК 6.1 - 6.5
	32	Расчет численности работников на различных участках ПОП. Составление графика выхода на работу.	2	
	33	Расчет заработной платы работников предприятий общественного питания.	2	
Тема 2.7 Организация управления персоналом	<b>Содержание учебного материала:</b>			
	34	Основы организации управления структурным подразделением	2	

структурного подразделения организации		организации		
Тема 2.8 Дисциплинарные процедуры	35	Дисциплинарные процедуры в организации. Правила и принципы разработки должностных обязанностей.	2	ОК 1 - 9 ПК 6.1 - 6.5
Тема 2.9 Трудовые отношения:	36	Трудовые отношения: права и обязанности работников, коллективный договор и коллективное соглашение управление дисциплиной, прекращение трудовых отношений.	2	
Тема 2.10 Нормативно – правовые документы	37	Нормативно – правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира.	2	
Тема 2.11 Делегирование полномочий руководителя	38	Делегирование полномочий руководителя.	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	39	Анализ организации управления структурным подразделением конкретного ПОП	2	
	40	Решение ситуационных задач по теме «Трудовые отношения»	2	
	41	Разработка должностных инструкций.	2	
<b>Самостоятельная работа по разделу 2</b>			<b>20</b>	
		Презентация «Режим труда и отдыха работников предприятий общественного питания».	2	ОК 1 - 9 ПК 6.1 - 6.5
		Ознакомление с примерным Положением о персонале на предприятиях общественного питания.	2	
		Ознакомление с должностными инструкциями работников предприятий общественного питания различных подразделений.	2	
		Составление таблицы «Достоинства и недостатки различных источников комплектования организации кадрами».	2	
		Реферат «Аттестация работников общественного питания: понятие, элементы, этапы и анализ результатов».	2	
		Решение ситуационных задач по теме «Организация управления персоналом структурного подразделения организации».	2	
		Реферат «Нормативно – правовые документы, регулирующие трудовые отношения».	2	
		Разработка документов, регулирующих трудовые отношения: акта об отсутствии повара на работе; инструкции для повара об ознакомлении с работой и т.д.	2	
			2	

	Подготовка к практическим занятиям, составление отчетов.				
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий,		2	ОК 1 - 9 ПК 6.1 - 6.5	
<b>Раздел 3. Экономические основы деятельности структурного подразделения организации</b>			<b>90\18(22)</b>		
	<b>Содержание учебного материала:</b>				
Тема 3.1 Производство продукции и товарооборот предприятия	42	Производство продукции и товарооборот предприятия общественного питания. Анализ товарооборота. Оценка факторов, влияющих на товарооборот.	2	ОК 1 - 9 ПК 6.1 - 6.5	
Тема 3.2 План снабжения предприятий	43	План снабжения предприятий общественного питания сырьем и товарами, его содержание. Определение потребности в сырье и продуктах.	2		
Тема 3.3 Нормирование и планирование товарных запасов	44	Нормирование и планирование товарных запасов. Планирование поступления сырья и товаров на предприятия питания.	2		
Тема 3.4 Валовый доход	45	Сущность валового дохода, источники его образования. Анализ валового дохода и факторов, влияющих на его величину.	2		
Тема 3.5 Издержки производства и обращения	46	Сущность, классификация издержек производства и обращения. Факторы, влияющие на издержки производства и обращения.	2		
Тема 3.6 Расчет и анализ издержек	47	Расчет и анализ издержек производства и обращения. Методы планирования издержек производства и обращения.	2		
Тема 3.7 Прибыль	48	Прибыль: понятие и ее виды. Рентабельность, методика ее определения.	2		
Тема 3.1 Анализ прибыли и рентабельности	49	Анализ прибыли и рентабельности. Планирование прибыли.	2		
Тема 3.8 Основные фонды предприятия	50	Экономическая сущность основных фондов, их классификация.	2		ОК 1 - 9 ПК 6.1 - 6.5
Тема 3.9 Показатели эффективности использования ОФ предприятия	51	Показатели эффективности использования основных фондов			
Тема 3.10 Оборотные средства	52	Сущность, состав и структура оборотных средств. Показатели эффективности использования оборотных средств.	2		
Тема 3.11 Планирование	53	Планирование потребности предприятия питания в оборотных средствах.			

оборотных средств				
Тема 3.12 Финансовое планирование	54	Финансовое планирование. Анализ финансовой устойчивости и платежеспособности.	2	ОК 1 - 9 ПК 6.1 - 6.5
Тема 3.13 Производственная программа	55	Анализ и прогнозирование производственной программы и товарооборота	2	
Тема 3.14 Себестоимости и валовый доход	56	Расчет и анализ себестоимости и валового дохода.	2	
Тема 3.15 Продуктовый баланс.	57	Анализ снабжения предприятий ОП сырьем и товарами. Продуктовый баланс.	2	
Тема 3.16 Товарные запасы и оборачиваемость	58	Анализ товарных запасов и оборачиваемости.	2	
Тема 3.17 Расчет суммы и уровня издержек	59	Расчет суммы и уровня издержек производства и обращения (расходов на продажу) по статьям и по предприятию в целом.	2	
Тема 3.18 Анализ и прогнозирование издержек	60	Анализ и прогнозирование издержек производства и обращения (расходов на продажу).	2	
Тема 3.19 Расчет основных видов прибыли	61	Расчет основных видов прибыли. Анализ и прогнозирование прибыли и рентабельности предприятий общественного питания.	2	ОК 1 - 9 ПК 6.1 - 6.5
Тема 3.20 Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств,	62	Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств, потребности в оборотных средствах	2	
Тема 3.21 Бухгалтерский учет в общественном питании	63	Общая характеристика бухгалтерского учета. Предмет и метод бухгалтерского учета. Элементы бухгалтерского учета.	2	
Тема 3.22 Ценообразование в общественном питании	64	Ценообразование в общественном питании: понятие о цене, виды цен. План-меню, его назначение. Расчет необходимого количества продуктов.	2	
	<b>Содержание практического занятия</b>		<b>22</b>	ОК 1 - 9 ПК 6.1 - 6.5
	65	Группировка хозяйственных средств по составу и размещению Группировка хозяйственных средств по источникам формирования	2	
	66	Составление бухгалтерского баланса. Влияние хозяйственных операций на изменение бухгалтерского баланса	2	
	67	Запись хозяйственных операций на счетах синтетического и аналитического учета. Составление оборотных ведомостей по счетам синтетического и аналитического учета.	2	

	68	Ознакомление с договором о материальной ответственности	2	ОК 1 - 9 ПК 6.1 - 6.5
	69	Калькуляция свободных розничных цен на холодные и горячие закуски, салаты Калькуляция свободных розничных цен на бульоны и первые блюда Калькуляция свободных розничных цен на соусы, вторые блюда, гарниры	2	
	70	Калькуляция свободных розничных цен на напитки, сладкие блюда, кондитерские изделия	2	
	71	Исчисление цен на товары, реализуемые через буфеты и мелкорозничную сеть	2	
	72.	Ознакомление и заполнение документов по поступлению и учёту сырья, товаров и тары в кладовых. Оформление доверенностей.	2	
	73.	Составление накладных на отпуск продуктов и тары из кладовой. Составление товарного отчета и товарной книги. Составление отчётности о реализации и отпуске изделий кухни. Составление товарного отчета по движению товаров и тары в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети.	2	
	74	Составление документации для проведения инвентаризации в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети.	2	
	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 3 МДК. 06. 01.</b>		<b>22</b>	ОК 1 - 9 ПК 6.1 - 6.5
		Реферат «Система нормативного регулирования бухгалтерского учета. Федеральный закон «О бухгалтерском учете». Нормативные документы, определяющие порядок организации и ведения бухгалтерского учета в предприятиях».	2	
		Составление таблицы «Характеристика счетов бухгалтерского учета»	2	
		Составление кроссворда по теме «Экономические показатели структурного подразделения организации».	2	
		Составление таблицы «Основные формулы для расчета экономических показателей структурного подразделения организации».	2	
		Составление глоссария «Основные экономические показатели структурного подразделения организации».	2	

	Конспект по теме «Нормативные документы, устанавливающие порядок формирования свободных розничных цен на продукцию собственного производства».	2	ОК 1 - 9 ПК 6.1 - 6.5
	Выполнение практического задания «Составление ведомости о движении продуктов и тары на производстве».	2	
	Выполнение практического задания «Составление первичных документов по движению товаров и тары в буфетах».	2	
	Подготовка к практическим занятиям, составление отчетов.	2	
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, предложенным преподавателем)	2	
<b>Учебная практика</b>	<b>Виды работ</b>	<b>36</b>	ОК 1 - 9 ПК 6.1 - 6.5
	- планирование работы структурного подразделения; - оценка эффективности деятельности структурного подразделения организации;	6	
	- принятие управленческих решений; - расчет выхода сырья и готовой продукции в ассортименте;	6	
	- ведение табеля учета рабочего времени работников; - составление графика выхода на работу;	6	
	- расчет заработной платы; - расчет экономических показателей структурного подразделения организации;	6	
	- оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; - анализ расхода сырья;	6	
	- составление плана – меню и меню предприятия общественного питания; - организация производства и расчет уровня оснащенности различных цехов и производственных помещений; - организация рабочих мест в производственных помещениях;	6	
<b>Производственная практика</b>	<b>Виды работ:</b>	<b>36</b>	

<b>(по профилю специальности)</b>		- планирование работы структурного подразделения; - оценка эффективности деятельности структурного подразделения организации; - принятие управленческих решений;	6	ОК 1 - 9 ПК 6.1 - 6.5
		- расчет выхода сырья и готовой продукции в ассортименте; - ведение табеля учета рабочего времени работников; - составление графика выхода на работу; - расчет заработной платы;	6	
		- расчет экономических показателей структурного подразделения организации; - оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;	6	
		- анализ расхода сырья; - составление плана – меню и меню предприятия общественного питания; - организация производства и расчет уровня оснащенности различных цехов и производственных помещений;	6	
		- организация рабочих мест в производственных помещениях; - разработка производственной программы заготовочных, доготовочных и специализированных цехов; - организация работы трудового коллектива исполнителей;	6	
		- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; - оценка результатов выполнения работ исполнителями; - заполнение бракеражного журнала; - ведение утвержденной учетно – отчетной документации.	6	
	<b>75</b>	<b>Дифференцированный зачет комплексный</b>	<b>2</b>	
		<b>Консультации по курсовой работе</b>	<b>14</b>	
	<b>76</b>	Рассмотрение предложенной тематики.	2	
	<b>77</b>	Требования к оформлению и написанию курсовой работы.	2	
	<b>78</b>	Подготовка библиографических источников литературы, интернет-источников.	2	
	<b>79</b>	Формирование теоретической части курсовой работы, глава 1	2	
	<b>80</b>	Формирование и особенности написания 2 главы.	2	



	81	Формирование заключения	2	
	82	Защита курсовой работы	2	
		<b>Всего</b>	<b>318/164\</b> <b>50(82)</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Менеджмент и маркетинг», «Бухгалтерский учет», мастерской «Учебный магазин».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

«Менеджмента и маркетинга»:

- рабочие столы и стулья для обучающихся;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- доска классная;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической документации.

Оборудование учебного кабинета «Бухгалтерский учет»:

- рабочие столы и стулья для обучающихся;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- доска классная;
- комплект бланков учетной документации (по учету и расчетам заработной платы);
- комплекты учебно-наглядных пособий.

Технические средства обучения:

- компьютеры,
- мультимедиа-система для показа презентаций;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения (1С: Торговля и склад);
- калькуляторы для расчетов.

Оборудование мастерской «Учебный магазин»:

- витрины;
- прилавки;
- весоизмерительное оборудование;
- кассовое оборудование;
- муляжи продовольственных и непродовольственных товаров;
- информационные стенды «Уголок потребителя», «Пищевая ценность продуктов» и др.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику по профилю специальности в действующих предприятиях розничной или оптовой торговли. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест при прохождении практики по профилю специальности должно отвечать требованиям, установленным для предприятий розничной и оптовой торговли в Российской Федерации. С предприятиями-базами практики заключаются договоры на проведение практики студентов.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### Учебно-методическая документация:

1. Учебно-методические комплексы по разделам и темам профессионального модуля.
3. Методические рекомендации для самостоятельной работы студентов по профессиональному модулю.
2. Сборник тестовых заданий по разделам модуля.
3. Сборник ситуационных задач по разделам модуля.
4. Материалы для промежуточной аттестации студентов и государственной (итоговой) аттестации выпускников по специальности «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» по профессиональному модулю.
5. Учебно-методические пособия управляющего типа (рабочие тетради для практических заданий, инструкционные карты, методические рекомендации для выполнения практических работ, рефератов, курсовых работ и др.).

6. Дневник-отчет по практике по профилю специальности по профессиональному модулю

### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:**

#### Основные источники:

1. Ильченко, А.Н. Организация и планирование производства : учеб. пособие. - 2е изд. - М. : Академия, 2016. -208 с.
2. Кнышова, Е.Н. Менеджмент: Учебное пособие. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2017
3. Кондраков, Н.П. Бухгалтерский учет. - М. : ИНФРА-М, 2017. – 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.- Димитровград: МСХТ, 2017.- 208 с.
6. Филатов, О.К. Экономика предприятий (организаций): учебник / О.К. Филатов, Т.Ф. Рябова, Е.В. Минаева. - М. : Финансы и статистика, 2016. – 512 с.
7. Филимонова Е.В. 1:С: Предприятие 8.0: учебно-практическое пособие для бухгалтеров: Дашков и К, 2016. – 400 с.
8. Чуев, И.Н. Экономика предприятия : учебник. - М. : Дашков и К, 2016. – 416 с.

#### Дополнительные источники:

1. Васильева И.Н., Желнинский Г.С. Организация делопроизводства и персональный менеджмент: Учебное пособие. 2-е изд. – М.: Вузовский учебник, 2015.
2. Грибов, В.Д. Экономика предприятия.. - М. : Финансы и статистика, 2016. – 336 с.
3. Кабушкин, Н.И. Основы менеджмента. - М. : Новое знание, 2015. – 336 с.
4. Ломакин А.Л. Управленческие решения: Учебное пособие. - М : ФОРУМ:ИНФРА-М, 2015.
5. Лукашевич, В.В. Основы менеджмента в торговле. - М. : Экономика, 2015. – 238 с.
6. Менеджмент: Учебник/ под ред. Проф. В.И. Королева. – М.: Экономистъ, 2015
7. Некоммерческие организации: правовое регулирование, бухгалтерский и налоговый учет в свете последних изм. зак-ва / под ред. Кастьяновой Г.Ю. - М. : Информцентр 21века, 2017
8. Рабочая тетрадь по учебной практике по дисциплине «Бухгалтерский учёт». Специальность «Коммерция» /сост. Т.В. Калинина и Л.В. Леонтьева.- Димитровград: МСХТ, 2015.- 33 с.
9. Салимжанов, И.Х. Менеджмент. Серия «Среднее профессиональное образование» Ростов-на-Дону: Изд-во «Феникс», 2016.
11. Сергеев, И.В. Экономика предприятия : учебное пособие. - М. : Финансы и статистика, 2016
12. Чечевицына, Л.Н. Экономика предприятия. - Ростов-на –Дону : Феникс, 2015. – 384 с.

#### **Интернет-ресурсы:**

<http://www.ecsocman.edu.ru/>

<http://uisrussia.msu.ru/is4/main.jsp>

<http://allmedia.ru/>

<http://www.opec.ru/>

<http://www.amtv.ru/>

<http://www.ecsocman.edu.ru/>

<http://www.nlr.ru/>

### **Информационно-методический уголок:**

- график проведения промежуточного и контрольного тестирования;
- график отработок пропущенных занятий;
- виды самостоятельной внеаудиторной работы студентов;
- перечень тем для самостоятельной внеаудиторной работы студентов;
- перечень тем курсовых работ;
- график консультаций;
- инструкция по технике безопасности;
- инструкция по пожарной безопасности;
- вопросы к семинарам;
- список обязательной и дополнительной литературы и др.

### **3.3 Общие требования к организации образовательного процесса**

Программа профессионального модуля «Организация работ структурного подразделения» реализуется в течение 5 семестра последнего курса обучения.

Организация учебного процесса и преподавание профессионального модуля в современных условиях должны основываться на инновационных психолого-педагогических подходах и технологиях, направленных на повышение эффективности преподавания и качества подготовки обучающихся.

Освоению данного модуля должны предшествовать дисциплины из общего гуманитарного и социально-экономического, математического и естественнонаучного, профессионального циклов, таких как: «Русский язык и культура речи», «Математика», «Статистика», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Правовое обеспечение профессиональной деятельности», «Бухгалтерский учет», «Экономика организации», «Психология и этика профессиональной деятельности (в общественном питании)» и профессионального модуля ПМ 04. «Выполнение работ по профессиям Повар». Для систематизации знаний по междисциплинарному комплексу МДК 06.01 «Управление структурным подразделением организации» преподавание дисциплин профессионального цикла «Основы коммерческой деятельности», «Логистика», «Маркетинг» и профессиональных модулей ПМ 01, ПМ 02. должны проводиться параллельно с освоением профессионального модуля ПМ 06. «Управление структурным подразделением организации».

В процессе обучения студентов основными формами являются: аудиторные занятия, включающие лекции и практические занятия, а так же самостоятельная работа обучающегося. Тематика лекций и практических занятий соответствует содержанию программы профессионального модуля.

Для успешного освоения профессионального модуля «Управление структурным подразделением организации» каждый студент обеспечивается учебно-методическими материалами (тематическими планами семинаров и практических занятий, учебно-методической литературой, типовыми тестовыми заданиями, ситуационными задачами, заданиями и рекомендациями по самостоятельной работе и курсовой работе).

Лекции формируют у студентов системное представление об изучаемых разделах профессионального модуля, обеспечивают усвоение ими основных дидактических единиц, готовность к восприятию профессиональных технологий и инноваций, а также способствуют развитию интеллектуальных способностей.

Практические занятия обеспечивают приобретение и закрепление необходимых навыков и умений, формирование профессиональных компетенций, готовность к

самостоятельной и индивидуальной работе, принятию ответственных решений в рамках профессиональной компетенции.

Самостоятельная работа студентов проводится внеаудиторных часов, составляет 1/3 от общей трудоемкости междисциплинарного комплекса. Самостоятельная работа включает в себя работу с литературой, подготовку рефератов по выбранной теме, проведение исследований по курсовой работе, отработку практических умений, и способствует развитию познавательной активности, творческого мышления обучающихся, прививает навыки самостоятельного поиска информации, а также формирует способность и готовность к самосовершенствованию, самореализации и творческой адаптации, формированию общих компетенций.

Оценка теоретических и практических знаний студентов осуществляется с помощью тестового контроля, решения ситуационных задач, оценки практических умений. В конце изучения профессионального модуля проводится экзамен, кроме того, материалы профессионального модуля «Управление структурным подразделением организации», включаются в государственную (итоговую) аттестацию по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Учебную практику рекомендуется проводить рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля или непрерывным циклом. Учебная практика проводится в специализированных кабинетах и мастерской техникума Учебный кулинарный цех. Учебный кондитерский цех.

Учебная практика проходит под руководством преподавателей, осуществляющих преподавание междисциплинарного курса профессионального модуля.

Производственную практику (по профилю специальности) необходимо проводить как итоговую (концентрированную) практику по завершению модуля. Базами производственной практики являются торговые предприятия и организации, с которыми техникум заключает договор о взаимном сотрудничестве. Основными условиями прохождения производственной практики в данных предприятиях и организациях являются наличие квалифицированного персонала, оснащенность современным технологическим оборудованием

Практика по профилю специальности проводится под руководством преподавателей и специалистов предприятия-базы практики. Руководитель от техникума назначается приказом директора из числа преподавателей специальных дисциплин. В обязанности преподавателя-руководителя практики входит: контроль выполнения программы практики, оказание методической и практической помощи студентам при отработке практических профессиональных умений и приобретения практического опыта, проверка заполнения дневника по производственной практике.

Руководители практики студентов от предприятия-базы практик назначаются приказом руководителя предприятия до начала практики, из числа специалистов имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля.

При освоении тем МДК, работе над курсовой работой (проектом) и в процессе прохождения практики по профилю специальности студентам оказываются консультации в объеме

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- участие в планировании основных показателей деятельности организации;</li> <li>- применение в практической ситуации экономических методов планирования и расчета основных показателей деятельности организации</li> <li>- составление бизнес-планов.</li> </ul>	<p>Входной контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирование</li> </ul> <p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устный и письменный опрос;</li> <li>- решение экономических задач;</li> <li>- тестирование по темам МДК;</li> </ul> <p>Рубежный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контрольные работы по темам МДК.</li> </ul>
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирование работы исполнителям в соответствии с установленными целями, задачами и функциями организации (подразделения) и должностными инструкциями работников;</li> <li>- оформление планов работы по установленной форме;</li> <li>- соответствие планов требованиям конкретности, достижимости, проверяемости.</li> </ul>	<p>Входной контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирование</li> </ul> <p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устный и письменный опрос;</li> <li>- решение ситуационных задач;</li> <li>- оценка участия в ролевых (деловых) играх и тренингах;</li> <li>- тестирование по темам МДК;</li> </ul>
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация работы трудового коллектива в соответствии с планами работы, должностными инструкциями</li> <li>- определение состава и количества необходимых ресурсов для выполнения работы и плановых заданий исполнителями;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контрольные работы по темам МДК;</li> <li>- выполнение рефератов, докладов;</li> <li>- участие в исследовательской, творческой работе;</li> <li>- оценка выполнения заданий для самостоятельной работы;</li> <li>- отчеты по практическим работам.</li> </ul>
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использование различных методов контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.);</li> <li>- сопоставления результатов работы</li> </ul>	<p>Рубежный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контрольные работы по темам МДК.</li> </ul>

	исполнителей с установленными стандартами деятельности и осуществление анализа и оценки работы исполнителей по результатам сопоставления, выявление отклонений и причин, их вызвавших; - принятие управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения.	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач; – владение приемами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом, активное применение информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля; - выполнение рефератов, заданий для самостоятельной работы, курсовой работы (проекта); - выполнение исследовательской творческой работы.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- эффективное взаимодействие и общение с коллегами и руководством; - положительные отзывы с производственной практики.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля; - участие в ролевых (деловых) играх и тренингах; - выполнение заданий учебной и производственной практики.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- ответственное отношение к результатам выполнения профессиональных обязанностей членами команды; - проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы;	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	– владение механизмом целеполагания, планирования, организации, анализа, рефлексии, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности; – владение способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития, эмоциональной саморегуляции и	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля; - участие в ролевых (деловых) играх и тренингах; - выполнение рефератов, заданий для самостоятельной работы, курсовой работы (проекта); - выполнение исследовательской творческой

	самоподдержки;	работы; - выполнение заданий учебной и производственной практики.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля; - выполнение рефератов, заданий для самостоятельной работы, курсовой работы (проекта); - выполнение исследовательской творческой работы; - выполнение заданий учебной и производственной практики.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- участие во внеаудиторных мероприятиях патриотической направленности; - применение профессиональных знаний в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.		
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.		
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.		



АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по

ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

## 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;
- 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, 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 рецептов 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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности

### 1.2.1 Форма аттестации по производственной практике освоения

других категорий работников кухни на рабочем месте	<p>механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления отечественных классических тортов и пирожных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении тортов и пирожных;</li> <li>- точность расчета количества сырья для приготовления кондитерских изделий;</li> <li>- правильность выполнения технологического процесса по приготовлению отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- соблюдение температурного режима при выпечке изделий;</li> <li>- правильность выбора способов отделки и вариантов оформления отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- выявление дефектов тортов и пирожных и выполнение действий по их исправлению;</li> </ul> <p>1) точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации;</p>
--	--

Форма аттестации по ПМ.06. Организация работы структурного подразделения

## 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) «технология жесткого отбора»;
- б) «технология 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) воздействии 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 эффективные 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 сдвигив 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
2. а, е, з
3. в, д, з
4. а
5. а
6. а
7. а
8. б
9. а
10. в
11. в
12. а
13. а
14. а, г, д
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 по профессиональному модулю Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

#### **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) воздействию 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 неумению, 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, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач;

**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 к экзамену по профессиональному модулю

*Условия выполнения задания:* место проведения: учебный кабинет время

выполнения задания: 60 минут инвентарь, расходные материалы: Сборники рецептов, бланки документов, канцелярские принадлежности *Инструкция:*

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задания, соблюдая последовательность
3. Во время выполнения заданий используйте Сборник рецептов 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.

#### 1. Задание

2. Производственная и организационная структура организации, производственного подразделения, характер взаимодействия с другими подразделениями.

3. Производственная программа предприятия питания.

4. 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		Пл об о ор щ едуд ад ин ов, ь иц ан м од ы и я но	Об об щ за ор ая ни уд пл ма ов о ем ан м щ ая ие ад м,
			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-16ЕU-М	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

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 продуктов	Тк100		Тк155		Тк145		Итого брутто (кг)
	Паровой судак		Рыбные котлеты с картофельным пюре		Котлеты из морского окуня с картофельношпинатным пюре		
	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 товарооборот, 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	
Базилик	0,135	380,00	
Молоко	7,510	63,00	
Картофель	19,860	32,00	
<b>ИТОГО:</b>			

### 11. Задание

1. Функция организации и координации: определение состава и содержания деятельности.

2. Бракераж, бракеражный журнал.

3. ЗАДАЧА. Рассчитать потребность структурного подразделения предприятия ООО «Бегония» в численности производственного персонала по данным таблицы

Формирование штатной численности работников производства

Наименование блюда	Количество порций	Норма времени на изготовление блюда, с.	Время, необходимое для производства всех блюд, с
«Мазурка»	154	90	
Картофельный буффон	165	80	
Крем-суп из артишоков с курицей	90	110	
Крем-суп из тыквы	180	110	
Суп «Буйабес»	95	130	
Солянка рыбная	133	180	
Паровой судак	118	130	
Паровой сибас	127	80	



Рыбные котлеты с картофельным пюре	54	110	
Стейк Палтуса с карамелизованным луком	136	90	
Котлетки из морского окуня с картофельношпинатным пюре	127	120	

### 12.Задание

- 1.Права, обязанности и ответственность работников, взаимодействия в процессе труда членов бригады.
- 2.Методы контроля физиологической полноценности питания для различных категорий потребителей.
- 3.ЗАДАЧА. Расчет показателей рентабельность продукции, рентабельности собственных средств на предприятии общественного питания проведите в табличной форме

Результаты финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения

Исходные данные	Прошлый год	Отчетный год	Изменение	
			Абсолютное, тыс. руб.	Относительное, %
Розничный товарооборот, тыс.руб.	63630	72142		
Издержки обращения, тыс.руб.	43582	45924		
Прибыль, тыс.руб.				
Величина собственных средств, тыс. руб.	45 000	45 800		
Торговая площадь, м2	520	520		
Рентабельность продукции, %				
Рентабельность собственных средств, %				

### 13.Задание

- 1.Делегирование полномочий в структурном подразделении (бригаде)
1. Использование Профессиональных стандартов индустрии питания для оценки результатов выполнения работ.
2. ЗАДАЧА. Рассчитайте количество продуктов, которое необходимо сохранить в холодильном шкафу на предприятии питания

Масса продуктов, подлежащих хранению в холодильном шкафу

Наименование блюд	Кол-во блюд, реализуемых за час max загрузки зала	Кол-во блюд, реализуемых за 1/2 Смены	Масса одной порции г	Общая масса продукта, кг	
				за час max загрузки	за 1/2 смены
Азу по-татарски	32	35	450		
Урма	44	44	500		
Гуляш	54	30	900		
Лагман	24	34	300		

Манты	14	45	150		
-------	----	----	-----	--	--

**14.Задание**

1. Содержание форм стимулирования труда на предприятиях питания.
2. Методы оценивания качества. Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады команды.
3. ЗАДАЧА. Выполните расчет и анализ показателей финансовых результатов и уровня производительности труда на предприятия общественного питания ООО «Серебро», пользуясь данными таблицы, сделайте вывод

Результаты финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения

Исходные данные	Прошлый год	Отчетный год	Изменение	
			Абсолютное, тыс. руб.	Относительное, %
Розничный товарооборот, тыс.руб.	95780	105040		
Издержки обращения, тыс.руб.	18582	22314		
Прибыль, тыс.руб.				
Среднесписочная численность работников, чел.	60	65		
Среднегодовая стоимость оборотных средств, тыс.руб.				
Рентабельность продажи, %				
Производительность труда				

**15.Задание**

1. Способы поощрения членов команды (бригады), мотивация работников.
2. Определение критериев качества приготовления блюд и кулинарных изделий.
3. ЗАДАЧА. Рассчитайте количество продуктов, которое необходимо сохранить в холодильном шкафу на предприятии питания

Масса продуктов, подлежащих хранению в холодильном шкафу

Наименование блюд	Кол-во блюд, реализуемых за час max загрузки зала	Кол-во блюд, реализуемых за 1/2 Смены	Масса одной порции г	Общая масса продукта, кг	
				за час max загрузки	за 1/2 смены
Азу по-татарски	32	35	450		
Урма	44	44	500		
Гуляш	54	30	900		
Лагман	24	34	300		
Манты	14	45	150		

**16. Задание**

1. Деловая оценка деятельности работников структурного подразделения: характеристики и показатели работы трудовых коллективов.
2. Нормирование труда на предприятиях общественного питания. Фотография рабочего дня, хронометраж
3. ЗАДАЧА. Проанализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения предприятия ООО «Гаврош» по данным таблицы и сделать вывод.

Результаты финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения

№	Показатели	Отчетный месяц, руб.	Предыдущий месяц, руб.
1	2	3	4
1.	Товарооборот, руб.	3985 000,00	3630 000,00
2.	Себестоимость, руб.	455 000,00	345 090,00
3.	Валовой доход, руб.		
5.	Издержки производства и обращения, руб.	874 000,00	996 000,00
7.	Прибыль от реализации продукции собственного производства, руб.		
8.	Рентабельность продаж, %		
9.	Рентабельность продукции, %		

**17.Задание**

1. Система методов управления структурным подразделением.
2. Виды норм выработки, нормы времени – характеристики показателей
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:					

### 18.Задание

1. Методы дисциплинарного воздействия на исполнителей в индустрии питания.
2. Методика расчета производительности труда и численности работников структурного подразделения
3. ЗАДАЧА. Проанализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения предприятия ООО «Большая семья» 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.	85630	95740		
Издержки обращения, тыс.руб.	17482	19316		
Прибыль, тыс.руб.				
Среднесписочная численность работников, чел.	64	70		
Величина заемного капитала, тыс. руб.	709000	685600		
Производительность труда				
Рентабельность продаж, %				
Рентабельность продукции, %				
Рентабельность заемного капитала, %				

### 19.Задание

1. Методы и этапы принятия эффективных управленческих решений в стандартных и нестандартных ситуациях.
2. Тарифная система. Формы и системы оплаты труда на предприятиях питания.
3. ЗАДАЧА. Определите планируемую прибыль от реализации продукции собственного производства на предприятии общественного питания ООО

«Бегония» по данным таблицы и сделать вывод

Результаты финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения

Исходные данные	Прошлый год	Отчетный год	Изменение	
			Абсолютное, тыс. руб.	Относительное, %
Розничный товарооборот, тыс.руб.	70150	85320		
Издержки обращения, тыс.руб.	15034	16412		
Прибыль, тыс.руб.				

### 20.Задание

1. Формирование команды, подбор работников, командные роли.
2. Порядок оформления табеля учета рабочего времени.
3. ЗАДАЧА. Определите планируемый валовой доход и прибыль от реализации продукции собственного производства на предприятии общественного питания ООО «Гаврош»

Результаты финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения

№	Показатели	Отчетный месяц, руб.	Предыдущий месяц, руб.
1	2	3	4
1.	Товарооборот, руб.	3 985 000,00	3630 000,00
2.	Себестоимость, руб.	455 000,00	345 090,00
3.	Валовой доход, руб.		
5.	Издержки производства и обращения, руб.	874 000,00	996 000,00
7.	Прибыль от реализации продукции собственного производства, руб.		

### 21.Задание

1. Стили управления в общественном питании.
2. Методика расчета заработной платы: начисление заработной платы при повременной и сдельной оплате труда. Доплаты и надбавки
3. ЗАДАЧА. Сделайте разбивку наименований блюд по ассортименту производимых на предприятии питания, воспользовавшись данными таблицы

Блюда	Процентное соотношение блюд		Количество блюд
	от общего количества, %	от данной группы, %	

Холодные блюда	40		
Рыбные		25	
Мясные		30	
Салаты		40	
Горячие закуски	5		
Супы	10		
Пюреобразные		20	
Заправочные		80	
Горячие блюда	30		
Рыбные		25	
Мясные	15	50	25
Из птицы			
Сладкие блюда и горячие напитки			
Итого:	100		2380

## 22. Задание

1. Управление конфликтами и стрессами.
2. Материальная ответственность работника за ущерб причиненный работодателю. Содержание договора о материальной ответственности.
3. ЗАДАЧА. По данным таблицы выполните расчет уровня производительности труда работников предприятия общественного питания ООО «Глория» и сделайте вывод об изменении ситуации

Результаты финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения

Исходные данные	Прошлый год	Отчетный год	Изменение	
			Абсолютное, тыс. руб.	Относительное, %
Розничный товароборот, тыс.руб.	85630	95740		
Издержки обращения, тыс.руб.	17482	19316		
Среднесписочная численность работников, чел.	64	70		
Производительность труда				

## 23. Задание

1. Роль планирования в организации. Виды планов.
2. Характеристика унифицированных форм первичной учетной документации по основным операциям в общественном питании
3. ЗАДАЧА. Рассчитайте прибыль, рентабельность продукции, рентабельность продаж и производительность труда работников предприятия индустрии питания ООО «Большая семья»

Результаты финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения

Исходные данные	Прошлый	Отчетный	Изменение
-----------------	---------	----------	-----------

	год	год	Абсолютное, тыс. руб.	Относительное, %
Розничный товароборот, тыс.руб.	63630	72142		
Издержки обращения, тыс.руб.	13582	15924		
Прибыль, тыс.руб.	50048			
Среднесписочная численность работников, чел.	50	53		
Производительность труда	1272.6			
Рентабельность продукции, %				

#### 24.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 блюдов, 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:	-	-	

#### 25.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.

Расчет общей и полезной площади

			Габариты, мм	Пл о щ ь о б щ е г о	Об щ ая п ло щ а о б щ е г о
				уд ов м ия	уд ов ан ем ие м,

Наименование оборудования	Тип марки	Количество единиц	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		
Столпроизводственный	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	2	600	400		
	664 TC					
Шкаф расстойный	ХЕВРС-16ЕU-М	1	866	950		
Итого:	-	-	-	-	-	

Количество вариантов задания для экзаменуемых – 25

Время выполнения задания - 6 часов.

### КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Уровень подготовки студентов на дифференцированном зачете и экзамене по ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала оценками 5 «отлично», 4 «хорошо», 3 «удовлетворительно», «зачтено» («зачет»).

Оценка 5 «отлично» выставляется студенту, обнаружившему всестороннее систематическое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять практические задания, максимально приближенные к будущей профессиональной деятельности в стандартных и нестандартных ситуациях, освоившему основную литературу и знакомому с дополнительной литературой, усвоившему взаимосвязь основных понятий ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала в их значении для приобретаемой специальности, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценка 4 «хорошо» выставляется студенту, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешно выполнившего практические задания, максимально приближенные к будущей профессиональной деятельности в стандартных ситуациях, усвоившему основную рекомендованную литературу, оказавшему систематический характер знаний по ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала способному к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебы и профессиональной деятельности. Содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

Оценка 3 «удовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему знание основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющемуся с выполнением



заданий, предусмотренных программой, обладающему необходимыми знаниями, но допустившему неточности в определении понятий, в применении знаний для решения профессиональных задач, в неумении обосновывать свои рассуждения.

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.

Студент переводится на следующий курс при наличии оценок не ниже 3 «удовлетворительно» по всем дисциплинам и междисциплинарным курсам.

### АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО (УЧЕБНОЙ) ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

1. Ф.И.О. обучающегося, № группы, специальность
2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес

---

3. Время проведения практики \_\_\_\_\_
4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:

#### **Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю**

##### **4.2.1. Производственная (учебная) практика**

<i>Виды работ</i>	<i>Проверяемые результаты (ПК, ОК, ЛР)</i>
Совершенствование навыков организации процесса обслуживания.	<i>ПК 6.1-ПК6.5, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК7,</i>
Совершенствование навыков составления меню и прейскуранты.	<i>ПК 6.1-ПК6.5, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК7,</i>
Совершенствование навыков подготовки к обслуживанию посетителей.	<i>ПК 6.1-ПК 6.5, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК7,</i>
Совершенствование навыков организации обслуживания потребителей.	<i>ПК 6.1-ПК 6.5, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК7,</i>

Целью оценки по производственной (учебной) практике является оценка профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений. Оценка по производственной (учебной) практике выставляется на основании результатов выполнения комплексной практической работы и данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

**Критерии оценки:**

Оценка 5«отлично»: ответ носит содержательный характер, содержит изложенную теоретическую базу, глубокий анализ проблемы, характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями, легко отвечает на поставленные вопросы.

Оценка 4«хорошо»: - ответ носит содержательный характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, достаточно подробный анализ проблемы, характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, но не вполне обоснованными предложениями, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

Оценка 3«удовлетворительно»: - ответ носит не содержательный характер, содержит не полные знания по теоретической базе, в ответе не просматривается последовательность изложения материала, представлены не обоснованные предложения, обучающийся проявляет неуверенность, показывает слабые знания по вопросам темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы;

Оценка 2«неудовлетворительно»: - ответ носит не содержательный характер, не содержит полных знаний по теоретической базе, в ответе отсутствует последовательность изложения материала, представлены не обоснованные предложения, обучающийся проявляет неуверенность, показывает слабые знания по вопросам темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

При ответах учитывается:

- знание терминологии
- скорость выполнения
- способность нестандартно мыслить

## 5.Список литературы

### 5.1. Основные источники:

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.-Димитровград: 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.
9. 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
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. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

### 5.2.2. 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://novikovgroup.ru/>
8. <http://www.cafemumu.ru/>
9. [http:// www. Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru)
10. [http:// www. Economi.gov.ru](http://www.Ekonomi.gov.ru)
11. [http:// www. Minfin.ru](http://www.Minfin.ru)
12. <http://www.aup.ru/books/m21/>
13. <http://instrukciy.ru/otrasli/page39.html>

АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,  
должностям служащих**

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2020г.

РАССМОТРЕНО  
Цикловой комиссией  
«Товароведение и технология  
продукции общественного питания»  
Протокол № 3а от 15.10.2020г.  
Председатель Л.И.Попова



А.А.Лепёхин

**Составитель:** Шемерянкина М.О., высшая квалификационная категория  
Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	25

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

### 1.1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

### 1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующие ему **общие компетенции**:

ОК. 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК. 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК. 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК. 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК. 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК. 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК. 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК. 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности должен обладать **профессиональными компетенциями**:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.



ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

В результате освоения профессионального модуля студент должен: **иметь практический опыт:**

- приготовления и оформления простых и основных блюд из овощей, грибов;
- приготовления и оформления основных блюд из круп;
- приготовления и оформления основных блюд из бобовых;
- приготовления и оформления основных блюд из макаронных изделий;
- приготовления и оформления основных блюд из рыбы и морепродуктов;
- приготовления и оформления основных блюд из мяса;
- приготовления и оформления основных блюд из птицы и дичи;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления и оформления сладких блюд, десертов и напитков.

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к простым и основным блюдам;
- обрабатывать различными методами сырье и продукты;
- выбирать и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых и основных блюд;
- использовать различные технологии приготовления и оформления простых и основных блюд;
- оценивать качество готовых блюд;
- организовывать рабочее место для приготовления полуфабрикатов и блюд в соответствии с методами обработки, технологией приготовления и санитарно-технологическими требованиями.

**знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов, продуктов, используемых при приготовлении простых и основных блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых и основных блюд;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении простых и основных блюд;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи простых и основных блюд;
- правила хранения и требования к качеству простых и основных блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

- организацию рабочих мест для приготовления полуфабрикатов и блюд в соответствии с методами обработки и санитарно-технологическими требованиями.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Максимальной учебной нагрузки - **219 ч.**, включая:  
учебной нагрузки – **146 ч.**, в т.ч.  
практических занятий – **34ч.**;  
самостоятельной работы – **73 ч.**  
Учебной практики – **72 ч.**  
Производственной практики – **144 ч.**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных, общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем времени, отведенный на обучение по МДК, час.				Практики	
			Обязательная аудиторная нагрузка			Самостоятельная работа	Учебная	Производственная
			Всего, час	в том числе				
				Лабораторные практические занятия, час	Курсовая работа, час			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 1.1 ОК 1-9	<b>Раздел 1</b> Осуществление процесса приготовления простой и основной кулинарной продукции.	70	46	4		24		
ПК 1.2 ОК 1-9	<b>Раздел 2.</b> Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	72	50	20		22		
ПК 1.3 ОК 1-9	<b>Раздел 3</b> Технологические процессы механической кулинарной обработки птицы, дичи, кролика	77	50	10		27		
	Учебная практика	72					72	
	Производственная практика ( по профилю специальности), часов	144						144
	<b>Всего</b>	<b>435</b>	<b>146</b>	<b>34</b>		<b>73</b>	<b>72</b>	<b>144</b>

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1 Осуществление процесса приготовления простой и основной кулинарной продукции.</b>		<b>70/4/24</b>	
<b>МДК 07.01 Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»</b>			
<b>Тема 1.1. Теоретические основы производства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
	1 Основные понятия и определения: технология, кулинария.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	2 Основные понятия и определения: кулинарные продукты.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	3 Основные понятия и определения в области технологии: сырье, полуфабрикаты	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
	4 Основные понятия и определения в области технологии: кулинарные изделия, блюда.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>		
5 Технологический цикл производства кулинарных продуктов.	2		
<b>Содержание учебного материала</b>			
6 Основные этапы технологического цикла. Принципы производства сложной кулинарной продукции.	2		
<b>Содержание учебного материала</b>			
8 Правила приема продуктов от поставщиков.	2		
<b>Содержание практического занятия</b>			
9 Составление акта приемки товара по количеству и качеству	2		
			ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4,

				4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
Тема 1.2. Способы кулинарной обработки		<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
	10	Классификация способов кулинарной обработки.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	11	Классификация отдельных групп по природе действующего начала.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	12	Механические способы обработки. Сущность назначение и характеристика.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	13	Гидромеханические способы обработки. Сущность, назначение, характеристика гидромеханических способов обработки	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	14	Химические, биохимические способы обработки продуктов: сульфитация, маринование, ферментация, воздействие разрыхлителями.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
	15	Термические способы обработки. Характеристика вспомогательных и комбинированных способов тепловой обработки.	2	
Практическое занятие		<b>Содержание практического занятия</b>		
	16	Работа с технической документацией.	2	
Тема 1.3. Классификация и ассортимент кулинарной продукции		<b>Содержание учебного материала</b>		
	17	Классификация кулинарных продуктов: понятия, определения.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	18	Классификация кулинарной продукции по признакам: по виду сырья, по способу обработки, характеру потребления.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	19	Классификация кулинарной продукции по термическому состоянию	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	20	Классификация кулинарной продукции по степени готовности,		

		консистенции		
Тема 1.4. Ассортимент кулинарной продукции		<b>Содержание учебного материала</b>		
	21	Ассортимент кулинарной продукции: определение, особенности структуры для разных предприятий общественного питания	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
	<b>Содержание учебного материала</b>			
22	Факторы, учитываемые при формировании а кулинарной продукции для предприятий общественного питания	2		
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	23	Влияние технологических процессов на структуру и физико-химические свойства продукта.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	24	Основные процессы происходящие при механической и тепловой кулинарной обработке (диффузия, набухание).	2	
		<b>Самостоятельная работа по разделу 1</b>	<b>24</b>	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
		Составление таблицы «Классификация способов обработки продуктов»	2	
		Работа со Сборников рецептур блюд	2	
		Работа с нормативной документацией по технологии приготовления блюд	2	
		Работа с ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению	2	
		Работа с ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определение	2	
		Составление схемы классификации кулинарной продукции	2	
		Составление презентации кулинарной продукции по виду используемого сырья	2	
		Составление презентации кулинарной продукции по характеру потребления и назначению	2	
		Зависимость температуры денатурации белков пищевых продуктов от внешних факторов (реферат)	2	
		Изменения сахаров при тепловой обработке продуктов (реферат)	2	

		Составление таблицы «Правила жарки изделий во фритюре»	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
		Витаминация пищи в предприятиях общественного питания (презентация)	2	
		Изменение естественных пигментов продуктов (реферат)	2	
<b>Раздел 2 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов</b>			<b>70/20/22</b>	
Тема 2.1. Обработка овощей, плодов, грибов.		<b>Содержание учебного материала</b>		
	25	Технологический процесс механической кулинарной обработки картофеля	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	26	Рациональное использование отходов, режимы хранения и реализации	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	27	Технологический процесс механической кулинарной обработки корнеплодов	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	28	Особенности технологического процесса обработки капустных, луковых овощей.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	29	Особенности технологического процесса обработки плодовых, десертных овощей.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	30	Особенности технологического процесса обработки бобовых и зелени	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	31	Правила нарезки овощей по их назначению.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	32	Особенности обработки консервированных и замороженных плодов и овощей.	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>			
33	Особенности технологического и кулинарного процесса обработки	2		

		грибов.		
Практическое занятие		<b>Содержание практического занятия</b>		
	34	Механическая кулинарная обработка овощей. Приготовление полуфабрикатов: нарезка картофеля, корнеплодов, лука.	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
Практическое занятие		<b>Содержание практического занятия</b>		
	35	Подготовка овощей к фаршированию	2	
Практическое занятие		<b>Содержание практического занятия</b>		
	36	Определение массы отходов при механической кулинарной обработке овощей	2	
Практическое занятие		<b>Содержание практического занятия</b>		
	37	Решение ситуационных задач	2	
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного сырья.		<b>Содержание учебного материала.</b>		
	38	Характеристика видов рыб используемых в общественном питании.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	39	Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	40	Выбор и правила пользования оборудования и инвентаря.	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	41	Особенности обработки рыб осетровых пород.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	42	Правила подготовки полуфабрикатов из рыб разных пород.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	43	Характеристика полуфабрикатов из рыбы (классификация).	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	44	Правила подготовки рыбы для фарширования (целиком, батонами, порционными кусками).	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	45	Технология приготовления котлетной, кнельной массы из рыбы.	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3,
	<b>Содержание учебного материала</b>			
46	Характеристика нерыбного водного сырья			



				3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	47	Оценка качества поступившей рыбы	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	48	Механическая кулинарная обработка рыбы	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	49	Приготовление полуфабрикатов из рыбы	2	
Тема 2.3.Обработка мяса. Приготовление полуфабрикатов.		<b>Содержание учебного материала.</b>		
	50	Характеристика сырья, поступающего на предприятия общественного питания.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	51	Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	52	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из говядины и туш мелкого скота	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	53	Технологический процесс приготовления рубленой массы без хлеба и с хлебом	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	54	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рубленого мяса	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>			
55	Полуфабрикаты из баранины и свинины. Характеристика и назначение.	2		
	<b>Содержание учебного материала</b>			
	56	Обработка субпродуктов и их кулинарное использование.	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		

	57	Разделка мясных туш в соответствии с последовательностью технологического процесса	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
	58	Приготовление полуфабрикатов с учетом рационального расходования сырья	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	59	Решение ситуационных задач	2	
		<b>Самостоятельная работа по разделу 2</b>	<b>22</b>	
		Составление таблиц «Формы нарезки корнеплодов и картофеля, их значение»	2	
		Составление таблицы «Требования к качеству овощных полуфабрикатов»	2	
		Пищевая ценность, обработка, использование нерыбного водного сырья (реферат)	2	
		Составление таблицы «Требования к качеству рыбных полуфабрикатов, сроки реализации»	2	
		Работа со Сборником рецептур блюд	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
		Работа с нормативной и технологической документацией на блюда из рыбы	2	
		Работа с нормативной и технологической документацией на блюда из мяса	2	
		Составление таблицы «Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов из мяса говядины»	2	
		Составление таблицы «Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов из мяса баранины, свинины, телятины»	2	
		Обработка и использование мяса диких животных (реферат)	2	
		Оценка качества полуфабрикатов (реферат)	2	
<b>Раздел 3 Технологические процессы механической кулинарной обработки домашней сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов</b>			<b>77/10/27</b>	
Тема 3.1.Обработка птицы, дичи, кролика		<b>Содержание учебного материала.</b>		
	60	Характеристика сырья, поступающего на предприятия	2	

		общественного питания.		
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	61	Первичная обработка мяса домашней птицы.	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	62	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика: целыми тушками, порционных, мелкокусковых.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	63	Ассортимент, нормы выхода полуфабрикатов, требования к качеству, режим хранения и реализации	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	64	Обработка мяса птицы с соблюдением технологического процесса	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	65	Приготовление полуфабрикатов целыми тушками (заправка птицы) и из филе птицы	2	
		<b>Содержание практического занятия</b>		
	66	Решение ситуационных задач	2	
		<b>Содержание учебного материала.</b>		
Тема 3.2. Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы	67	Технология приготовления рубленой, кнельной, котлетной массы из птицы, кролика, дичи.	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	68	Ассортимент полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы птицы, дичи.	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	69	Совместимость и взаимозаменяемость сырья, при приготовлении котлетной и кнельной массы, режимы хранения	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	70	Ассортимент и характеристика полуфабрикатов из птицы, выпускаемых промышленностью	2	
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	71	Требования к качеству, хранению, транспортировке	2	

Практическое занятие		<b>Содержание практического занятия</b>		ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
	72	Расчет количества порций изделий, полуфабрикатов из заданного количества сырья разного вида (птицы, пернатой дичи, кролика), кондиции	2	
Практическое занятие		<b>Содержание практического занятия</b>		ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
	73	Расчет массы пищевых обработанных отходов	2	
		<b>Самостоятельная работа по разделу 3.</b>	<b>27</b>	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
		Составление таблицы «Требования к качеству и сроки реализации полуфабрикатов из птицы»	2	
		Составление таблицы «Требования к качеству и сроки реализации полуфабрикатов из кролика»	2	
		Составление таблицы «Требования к качеству и сроки реализации полуфабрикатов из пернатой дичи»	2	
		Проведение экспериментальных проработок по освоению нетрадиционных видов сырья и способов обработки	2	
		Пищевая ценность блюд из мяса домашней птицы (реферат).	2	
		Особенности обработки дичи (реферат).	2	
		Приготовление порционных полуфабрикатов из птицы (презентация)	2	
		Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика (презентация)	2	
		Технология приготовления начинок для фарширования птицы, дичи.(реферат)	4	
		Варианты подбора пряностей и трав для приготовления полуфабрикатов из мяса птицы (реферат)	2	
		Основная характеристика пищевой ценности утиной и гусиной печени (реферат)	1	
		Использование субпродуктов птицы, дичи, кролика (доклад)	2	
		Составление таблицы «Кулинарное использование полуфабрикатов из птицы, дичи».	2	
	Учебная практика		<b>Виды работ</b>	
		<b>1.</b> Ознакомление с предприятием общественного питания.	2	

	2. Классификация основных типов предприятий общественного питания.	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5	
	3. Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест.	2		
	4. Ознакомление с рабочим местом. Инструктаж по технике безопасности.	2		
	5. Общие требования техники безопасности, инструктажей по технике безопасности (вводный инструктаж, инструктаж на рабочем месте).	2		
	6. Инструктаж по охране труда и безопасности при работе с технологическим оборудованием. Инструктаж по санитарии, гигиене	2		
	7. Правила личной гигиены. Медицинские осмотры, их цель и значение. Ознакомление с квалификационной характеристикой повара, порядком проведения практического обучения.	2		
	8. Общие и специальные меры безопасности труда при эксплуатации механического, теплового, холодильного оборудования. Меры противопожарной безопасности.	2		
	9. Принципы организации кулинарного производства.	2		
	10. Секционное модулированное оборудование, его преимущества, использование.	2		
	11. Источники, составление заявок на сырье, количественная и качественная приемка продуктов на склад, организация складского хозяйства, правила хранения продуктов.	2		
	12. Назначение, классификация, устройство, принципы работы водонагревателей, кипятильников, кофеварок. Правила эксплуатации и безопасности труда.	2		
	13. Требования технологии приготовления пищи к жарочным аппаратам. Характеристики основных способов жарки.	2		ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4,
	14. Классификация жарочных аппаратов. Тепловое оборудование. Варочно-жарочное оборудование.	2		

	16. Холодильниковое оборудование.	2	4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
	17. Машины для обработки мяса и рыбы.	2	
	18. Механическое оборудование для обработки овощей.	2	
	19. Обоснованность выбора технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности.	2	
	20. Ознакомление с техническими приемами обработки овощей: корнеплодов, клубнеплодов.	2	
	21. Пищевая ценность овощей. Классификация овощей.	2	
	22. Первичная обработка овощей на предприятиях общественного питания.	2	
	23. Особенности, виды и формы нарезки картофеля, моркови, свеклы.	2	
	24. Особенности, виды и формы нарезки луковых овощей.	2	
	25. Особенности, виды и формы нарезки капустных овощей.	2	
	26. Особенности, виды и формы нарезки тыквенных овощей.	2	
	27. Особенности, виды и формы нарезки томатных овощей.	2	
	28. Ознакомление с правилами подготовки замороженных овощей.	2	
	29. Ознакомление с правилами подготовки сушеных овощей.	2	
	30. Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом	2	
	31. Правила подготовки полуфабрикатов из рыб разных пород.	2	
	32. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса.	2	
	33. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рубленого мяса.	2	
	34. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика: целыми тушками, порционных, мелкокусковых.	2	
	35. Правила подготовки полуфабрикатов из рыб разных пород.	2	
	36. Технологический процесс механической кулинарной	2	

		обработки мяса.		
<b>Производственная практика</b>		<b>Виды работ</b>	<b>144</b>	
		1. Ознакомление с предприятием общественного питания.	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
		2. Инструктаж по технике безопасности.	2	
		3. Ознакомление с рабочим местом.	2	
		4. Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест.	2	
		5. Общие требования техники безопасности, инструктажей по технике безопасности (вводный инструктаж, инструктаж на рабочем месте).	2	
		6. Инструктаж по охране труда и безопасности при работе с технологическим оборудованием.	2	
		7. Правила личной гигиены.	2	
		8. Медицинские осмотры, их цель и значение.	2	
		9. Ознакомление с квалификационной характеристикой повара, порядком проведения практического обучения.	2	
		10. Общие и специальные меры безопасности труда при эксплуатации механического, теплового, холодильного оборудования. Меры противопожарной безопасности.	2	
		11. Принципы организации кулинарного производства.	2	
		12. Ознакомление студентов с рыбным цехом, инвентарем и оборудованием.	2	
		13. Соблюдение санитарных норм в рыбном цехе.	2	
		14. Приемы первичной обработки рыбы осетровых пород.	2	
		15. Определение качества рыбы, поступающей на предприятия общественного питания.	2	
	16. Определение состояния рыбы, поступающей на предприятия общественного питания.	2		

	17. Правила оттаивания замороженной рыбы.	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
	18. Особенности разделки рыбы, используемой целиком.	2	
	19. Особенности разделки рыбы на филе с кожей и реберными костями.	2	
	20. Особенности разделки рыбы на филе с кожей без реберных костей.	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
	21. Разделка рыбы на чистое филе.	2	
	22. Подготовка рыбы для фарширования.	2	
	23. Освоение навыков по приготовлению кнельной массы из рыбы.	2	
	24. Освоение навыков по приготовлению рубленой массы из рыбы.	2	
	25. Ознакомление с технологическим процессом приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы.	2	
	26. Ознакомление с технологическим процессом приготовления блюд из жареной рыбы.	2	
	27. Ознакомление с технологическим процессом приготовления блюд из запечённой рыбы.	2	
	28. Ознакомление с технологическим процессом приготовления блюд из тушеной рыбы.	2	
	29. Ознакомление с технологическим процессом приготовления блюд из котлетной массы рыбы.	2	
	30. Обработка нерыбных морепродуктов.	2	
	31. Ознакомление с технологическим процессом приготовления блюд из нерыбного водного сырья.	2	
	32. Правила дефростации мяса.	2	
	33. Особенности разделки туш на крупнокусковые полуфабрикаты.	2	
	34. Ознакомление с порционными полуфабрикатами из мяса.	2	
35. Ознакомление с мелкокусковыми полуфабрикатами из мяса.	2		
36. Ознакомление с технологическим процессом разделки туш	2		



		мелкого скота.		
		37. Ознакомление с технологическим процессом приготовления рубленой массы без хлеба и с хлебом.	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
		38. Ознакомление с полуфабрикатами из баранины и свинины. Характеристика и назначение.	2	
		39. Ознакомление с технологическим процессом приготовления блюд из отварного и припущенного мяса.	2	
		40. Ознакомление с технологическим процессом приготовления блюд из жареного мяса.	2	
		41. Ознакомление с технологическим процессом приготовления блюд из тушеного мяса.	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
		42. Обработка субпродуктов и их кулинарное использование.	2	
		43. Ознакомление с первичной обработкой мяса домашней птицы.	2	
		44. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы: целыми тушками, порционных, мелкокусковых.	2	
		45. Приготовление полуфабрикатов из дичи: целыми тушками, порционных, мелкокусковых.	2	
		46. Приготовление полуфабрикатов из кролика: целыми тушками, порционных, мелкокусковых.	2	
		47. Технология приготовления рубленой массы из птицы, кролика, дичи.	2	
		48. Технология приготовления кнельной массы из птицы, кролика, дичи.	2	
		49. Технология приготовления котлетной массы из птицы, кролика, дичи.	2	
		50. Ознакомление с технологическим процессом приготовления блюд из отварной птицы.	2	
		51. Ознакомление с технологическим процессом приготовления блюд из жареной птицы.	2	
		52. Совместимость и взаимозаменяемость сырья, при приготовлении котлетной и кнельной массы, режимы хранения.	2	

	53. Обработка и кулинарное использование пищевых отходов. Нормы выхода и отходов, режимы хранения и реализации.	2	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5	
	54. Виды круп, бобовых.	2		
	55. Правила варки круп. Расчеты.	2		
	56. Особенности технологического процесса приготовления блюд и гарниров из бобовых.	2		
	57. Виды макаронных изделий.	2		
	58. Правила используемые при варке макаронных изделий.	2		
	59. Особенности технологического процесса приготовления блюд и гарниров макаронных изделий.	2		
	60. Требования к качеству блюд из макаронных изделий.	2		
	61. Первичная обработка грибов.	2		
	62. Классификация грибов, правила использования грибов по их виду.	2		
	63. Особенности технологического процесса приготовления блюд и гарниров из отварных овощей.	2		
	64. Особенности технологического процесса приготовления блюд и гарниров из припущенных овощей.	2		ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
	65. Особенности технологического процесса приготовления блюд и гарниров из жареных овощей.	2		
	66. Особенности технологического процесса приготовления блюд и гарниров из тушеных, фаршированных, запеченных овощей.	2		
	67. Использование сульфитированного картофеля.	2		
	68. Овощные полуфабрикаты централизованного производства (капуста зачищенная, лук очищенный, корнеплоды очищенные).	2		
	69. Требования к качеству овощных полуфабрикатов.	2		
	70. Ознакомление с правилами хранения овощей и полуфабрикатов из них.	2		
	71. Элементы карвинга используемые на закрепленном предприятии	2		

		общественного питания.		
		72. Оформление отчета о выполненной работе на производственной практике.	2	
	73	Дифференцированный зачет	2	
<b>ВСЕГО:</b>			<b>435</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы профессионального модуля требует наличия следующих специальных помещений:

Учебные кабинеты:

«Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»  
«Учебный кулинарный цех»

Оборудование учебных кабинетов:

- рабочее место по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- рабочие столы, инвентарь;
- оборудование;
- электроплиты;
- жарочные шкафы;
- печи с СВЧ нагревом;
- электрофритюрницы;
- электромясорубки;
- слайсер;
- блендеры;
- миксеры;
- электронные весы;
- холодильник;
- морозильник;
- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по модулю.

Технические средства обучения:

Мультимедийное оборудование.

Оснащенные базы практики, в соответствии с Программой подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. "Гражданский кодекс Российской Федерации" (ГК РФ) Часть 2 от 26.01.1996 N 14-ФЗ (принят ГД ФС РФ 22.12.1995) (действующая редакция) Раздел IV. Отдельные виды обязательств. Глава 30. Купля-продажа
2. ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению
3. ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определение ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определение.(действующая редакция)
4. ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН № 101-ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов (действующая редакция).
5. Постановление Правительства РФ от 04 октября 2012 г. N 1036 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания" (действующая редакция)
6. Г.Г. Дубцов. Товароведение продовольственных товаров. М., «Академия», 2016.
7. В.М. Калинина. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании. М., «Академия», 2015.
8. Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. Технология приготовления пищи. М., «Деловая культура», 2016.
9. Л.А. Радченко. Организация производства на предприятиях общественного питания. Ростов-на-Дону, «Феникс», 2015.
10. Н.Г. Щеглов, К.Я. Гайворонский. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. М., «Деловая культура», 2017.

Дополнительные источники:

1. Акимова Н.Г. Технология продукции общественного питания. – Инфра – М, 2016.- 376 с.
2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. – Ростов н/Д: Феникс, 2016. – 384 с.
3. Баранов Б.А. Технология продукции общественного питания. Учебник. -Форум, Инфра-М. 2016.-240 с.
4. Васильева И.В. Технология продукции общественного питания. Учебник . – Юрайт, 2016. 426 с.
5. Горенбургов М.А. Технология и организация услуг питания. Учебник. –Academia. 2016.- 250 с.
6. Джабоева А.С. Технология продуктов общественного питания Учебное пособие - М.: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2016. - 256 с.
7. И. П. Самородова Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Учебник.-Academia, 2015.- 192 с.
8. Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания Учебник Издательство: Троицкий мост, 2018- 232 с.
9. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2016. - 176 с.
10. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания Учебник. - Ростов н/Д: Феникс, 2016. - 352 с.
11. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания. Учебник. – Academia, 2015.-192 с.

12. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум. Учебное пособие – Academia , 2018.-312с.

Интернет – ресурсы:

1. <http://www.kulina.ru>,
2. <http://povary.ru>,
3. <http://vkus.ru>

АСТРАХАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар).

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка	2
2. Описание контрольно – оценочных средств	2
2.1 Планируемые результаты освоения профессионального модуля	3
3. Фонды оценочных средств	71
3.1 ФОС для текущего контроля	71
3.2 ФОС для рубежного контроля	89
3.3 ФОС для промежуточной аттестации	97
4. Список литературы	107



## 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.

**2.1** Планируемые результаты освоения ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар) Планируемые результаты освоения профессионального модуля в соответствии с ФГОС СПО

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<p><b>ПК 1.1..</b> Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом;</li> <li>– оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>– объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>– обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</li> <li>– обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов;</li> <li>– системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>– санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</li> <li>– методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке</li> <li>– производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>– виды, назначение,</li> </ul>

	<p>ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</li> <li>– обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</li> </ul>	<p>правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила утилизации отходов;</li> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</li> <li>– виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</li> </ul>
<p><b>ПК 1.2.</b> Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</li> <li>– распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>– контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;</li> <li>– определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;</li> <li>– контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;</li> <li>– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</li> <li>– методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</li> <li>– способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</li> <li>– способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</li> <li>– санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</li> <li>– формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</li> </ul>

	<p>комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);</li> <li>– контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</li> </ul>	
<p><b>ПК 1.3.</b> Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</li> <li>– современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;</li> <li>– правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;</li> <li>– способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>– техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;</li> <li>– правила складирования</li> </ul>

		упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
<p><b>ПК 2.1.</b> Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>– контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</li> <li>– составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</li> <li>– распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>– объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>– контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</li> <li>– контролировать своевременность текущей</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</li> <li>– методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</li> <li>– требования к личной гигиене персонала при</li> </ul>

	<p>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> <ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте;</li> <li>– контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</li> </ul>	<p>подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правила утилизации отходов;</li> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</li> <li>– виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</li> </ul>
<p><b>ПК 2.2.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;</li> <li>– осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента;</li> <li>– правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания</li> </ul>

	<p>заказом;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента;</li> <li>– изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>– минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовых супов;</li> <li>– определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;</li> <li>– предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>– охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</li> <li>– организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом</li> </ul>	<p>гармоничных супов сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента;</li> <li>– способы выявления и исправления дефектов,</li> <li>– охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения</li> </ul>
--	---	--

	<p>потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать температуру подачи супов;</li> <li>– организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость супов;</li> <li>– вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи;</li> <li>– поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</li> </ul>	
<p><b>ПК 2.3.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>– сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> </ul>



	<p>заказом;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>– изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>– организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>– минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовых соусов;</li> <li>– определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента;</li> <li>– предупреждать в</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;</li> <li>– варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов;</li> <li>– варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>– ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>– виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>– правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;</li> <li>– температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>– современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;</li> <li>– способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>– методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента;</li> </ul>
--	--	---

	<p>процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения;</li> <li>– организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>– контролировать температуру подачи соусов;</li> <li>– организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов;</li> <li>– вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи;</li> <li>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>– консультировать потребителей;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов;</li> <li>– требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента;</li> <li>– правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</li> <li>– базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</li> </ul>
<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Умения:</li> <li>– выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Знания:</li> <li>– процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> </ul>

	<p>инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>– контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</li> <li>– составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</li> <li>– оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>– распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>– объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>– контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</li> <li>– контролировать 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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>– санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</li> <li>– методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>– виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правила утилизации непищевых отходов;</li> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</li> <li>– виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки</li> </ul>
--	--	---

	<p>процессе работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</li> <li>– контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</li> </ul>	<p>их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
<p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;</li> <li>– варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок;</li> <li>– варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>– ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>– изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>– организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>– минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовых соусов;</li> <li>– определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>– предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>– организовывать,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>– температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>– современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>– способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;</li> <li>– методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>– температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</li> <li>– правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок;</li> <li>– правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на</li> </ul>
--	---	--

	<p>контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок;</li> </ul> <p>организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок;</li> <li>– вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи;</li> <li>– поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</li> </ul>	иностранном языке
<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости</li> </ul>

	<p>качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>– изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>– организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к</li> </ul>	<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов;</li> <li>– варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов;</li> <li>– варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>– ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>– виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>– правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности;</li> <li>– температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>– современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;</li> <li>– способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды</li> </ul>
--	---	--

	<p>качеству и безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовых салатов;</li> <li>– определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;</li> <li>– предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>– охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</li> <li>– организовывать, контролировать, выполнять порционирование,</li> <li>– оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>– контролировать температуру подачи салатов;</li> <li>– организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов;</li> <li>– вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на</li> </ul>	<p>для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента;</li> <li>– температура подачи салатов сложного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;</li> <li>– правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</li> <li>– базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</li> </ul>
--	--	---



	<p>раздаче;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– консультировать потребителей;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</li> </ul>	
<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>– контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональное сырье, продукты</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок;</li> <li>– варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок;</li> <li>– варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>– ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>– виды, правила безопасной</li> </ul>

	<p>для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>– изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>– организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>– минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>– предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</li> <li>– охлаждать и</li> </ul>	<p>эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности;</li> <li>– температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>– современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>– способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>– методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>– температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</li> <li>– правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;</li> <li>– требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного</li> </ul>
--	--	---

	<p>замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>– контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок;</li> <li>– вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;</li> <li>– поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</li> </ul>	<p>ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок;</li> <li>– правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</li> </ul>
<p>ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том</li> </ul>

	<p>производстве;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;</li> <li>– контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>– изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>– организовывать</li> </ul>	<p>числе авторских, брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>– варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;</li> <li>– варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>– ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>– правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;</li> <li>– виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>– температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>– современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>– способы оптимизации</li> </ul>
--	---	--

	<p>приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовой продукции;</li> <li>– определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты;</li> <li>– оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</li> <li>– охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>– организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>– контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> </ul>	<p>процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>– методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>– температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>– правила общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке;</li> <li>– правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</li> </ul>
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</li> <li>– рассчитывать стоимость холодных десертов;</li> <li>– вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи;</li> <li>– поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</li> </ul>	
<p>ПК 4.3 . Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> <li>– пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов,</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>– изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>– организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>– минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовой</li> </ul>	<p>готовых горячих десертов сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;</li> <li>– варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>– ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>– правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета;</li> <li>– виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>– температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>– современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>– способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;</li> <li>– методы сервировки и</li> </ul>
--	---	---

	<p>продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты;</li> <li>– оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</li> <li>– охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента</li> <li>– организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>– контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</li> <li>– рассчитывать стоимость горячих десертов;</li> <li>– вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный</li> </ul>	<p>способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>– правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</li> <li>– базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</li> </ul>
--	--	---



	<p>контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.</li> </ul>	
<p>ПК 4.  . Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков;</li> <li>– контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> <li>– пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>– варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>– ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>– правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции</li> </ul>

	<p>кулинарной продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>– изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>– организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>– минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</li> <li>– обеспечивать безопасность готовой продукции;</li> <li>– определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;</li> <li>– оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и</li> <li>– исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;</li> <li>– охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента</li> </ul>	<p>цвета;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>– температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>– современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>– способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>– методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>– температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>– правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый</li> </ul>
--	---	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>– контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</li> <li>– рассчитывать стоимость холодных напитков;</li> <li>– вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи;</li> <li>– поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</li> </ul>	<p>словарный запас, в т.ч. на иностранном языке;</p>
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и</li> </ul>

<p>мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать наличие ресурсов;</li> <li>– составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;</li> <li>– оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>– распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>– объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>– разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</li> <li>– демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;</li> <li>– контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>– контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– контролировать соблюдение правил техники</li> </ul>	<p>регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>– санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</li> <li>– методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;</li> <li>– важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности</li> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</li> <li>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке</li> <li>– производственного</li> </ul>
---	---	---

	<p>безопасности,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</li> </ul>	<p>инвентаря и кухонной посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>– правила утилизации отходов;</li> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</li> <li>– виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;</li> <li>– способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> </ul>
<p>ПК 5.2.</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</li> <li>– распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</li> <li>– требования к безопасности хранения</li> </ul>

	<p>соответствии с рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– контролировать ротацию продуктов;</li> <li>– оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li> <li>– контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</li> <li>– контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей</li> </ul>	отделочных полуфабрикатов
--	--	---------------------------

	<p>заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;</li> <li>– изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;</li> <li>– доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры);</li> <li>– соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;</li> <li>– выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li> <li>– проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием;</li> <li>– контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения</li> </ul>	
	–	– процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и

		<p>реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</li> <li>– температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>– методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий</li> </ul>
--	--	--



		<p>и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</li> </ul>
	–	<ul style="list-style-type: none"> <li>– процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</li> <li>– температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</li> <li>– техника порционирования, варианты</li> </ul>

		<p>оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования и упаковывания</li> <li>–</li> </ul>
	–	<ul style="list-style-type: none"> <li>– процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</li> <li>– температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</li> </ul>
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>	<p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию	<p>определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники</p>	<p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной</p>

информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07 Содействовать сохранению	соблюдать нормы экологической безопасности;	правила экологической безопасности при ведении

<p>окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности</p>	<p>профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>
<p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p>	<p>современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
<p>ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p>	<p>основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</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

№	Вопрос	Ответ
1	Какое количество воды берут для варки 1 кг мяса?	
2	Как сохранить зеленый цвет овощей при варке?	
3	Какие виды рыб лучше использовать в отварном виде?	

#### ВАРИАНТ 2

№	Вопрос	Ответ
1	Как изменяется белок соединительной ткани коллаген при тепловой обработке?	
2	Почему картофель при приготовлении пюре протирают горячим?	
3	Чему способствуют экстрактивные вещества в бульоне?	

#### ВАРИАНТ 3

№	Вопрос	Ответ
1	Как определить готовность отварного мяса?	
2	В процессе варки крупы поглощают большое количество воды за счет:	
3	Из какого филе для варки основным способом нарезают порционные куски под углом 90° и на каждом куске делают два-три надреза кожи?	

#### ВАРИАНТ 4

№	Вопрос	Ответ
1	При какой температуре запекают мясные блюда?	

2	В какой каше зерна должны быть набухшими, проваренными и легко отделяющимися друг от друга?	
3	С каким гарниром отпускают припущенную рыбу?	

## Эталон ответов:

## ВАРИАНТ 1

№	Вопрос	Ответ
1	Какое количество воды берут для варки 1 кг мяса?	Для варки на 1 кг мяса берут 1–1,5 л воды, так как в большем количестве воды потери экстрактивных и растворимых веществ увеличиваются, вследствие чего снижается пищевая ценность и ухудшается вкус мяса.
2	Как сохранить зеленый цвет овощей при варке?	Овощи нужно закладывать только в кипящую воду, после варки овощи нужно обдать холодной водой.
3	Какие виды рыб лучше использовать в отварном виде?	Треска; щука; судак; лосось; скумбрия

## ВАРИАНТ 2

№	Вопрос	Ответ
1	Как изменяется белок соединительной ткани коллаген при тепловой обработке?	Устойчивый к растворителям белок соединительной ткани - коллаген - при тепловом воздействии денатурирует, переходит в глютин, который обладает высокой гидрофильностью, чем и объясняется нежность и сочность консистенции готовых блюд.
2	Почему картофель при приготовлении пюре протирают горячим?	При протирании горячего картофеля клетки его тканей остаются целыми, клейстер из них не вытекает и пюре не делается клейким. При охлаждении картофеля пектин застывает, склеивает клетки, оболочки которых при протирании разрываются, клейстер вытекает и пюре приобретает неприятную клейкую консистенцию.
3	Чему способствуют экстрактивные вещества в бульоне?	Возбуждению аппетита.

## ВАРИАНТ 3

№	Вопрос	Ответ
1	Как определить готовность отварного мяса?	Готовность отварного мяса проверяют проколом поварской иглы. В готовое мясо игла входит свободно, а из прокола выделяется прозрачный сок.
2	В процессе варки крупы поглощают большое количество воды за счет чего?	Клейстеризации крахмала.
3	Из какого филе для варки основным способом нарезают порционные куски под углом 90° и на каждом куске делают два-	Филе с кожей без реберных костей.

	три надреза кожи?	
--	-------------------	--

**ВАРИАНТ 4**

№	Вопрос	Ответ
1	При какой температуре запекают мясные блюда?	60°с
2	В какой каше зерна должны быть набухшими, проваренными и легко отделяющимися друг от друга?	Рассыпчатая каша.
3	С каким гарниром отпускают припущенную рыбу?	Отварной картофель, овощи отварные, картофельное пюре.

**ВАРИАНТ 1**

1. Ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы с различными фаршами и начинками включает в себя;

- а) заливные изделия;
- б) рубленые изделия;
- в) паштеты;
- г) фаршированные изделия.

2. Котлетная масса для фарширования рыбы не включает в себя:

- а) сливки;
- б) хлеб;
- в) филе;
- г) перец.

3. Для осветления рыбного желе используют оттяжки на основе:

- а) сливок;
- б) белков яиц и уксуса;
- в) белков яиц и лука;
- г) белков яиц и моркови.

4. При отпуске рыбы заливной подбирают соус:

- а) хрен;
- б) майонез;
- в) тартар;
- г) банкетный.

5. Для приготовления холодных блюд и закусок из рыбы - рулетов в основном используются следующие крупнокусковые полуфабрикаты:

- а) филе без кожи и костей;
- б) филе с кожи без костей;
- в) чистое филе;
- г) рыба потрошёная.

6. Ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы, морепродуктов не включает в себя:



- а) желе;
- б) суфле;
- в) паштеты;
- г) рулеты.

7. Гарнир к блюду «Рыба отварная»:

- а) картофель фри;
- б) рис припущенный;
- в) макароны отварные;
- г) овощи отварные.

8. Гарнир к «Запеченной рыбе по-московски»:

- а) картофельное пюре;
- б) картофель жареный кружочками;
- в) овощи припущенные;
- г) макароны отварные.

9. Процент отходов при обработке рыбы в целом без головы составляет:

- а) 10-15%;
- б) 20-25%;
- в) 35%;
- г) 50%.

10. Рыбное филе – это:

- а) блюдо, приготовленное из рыбы;
- б) рыба с удаленными внутренностями;
- в) чистая мышечная ткань рыбы;
- г) рыбный полуфабрикат.

11. Рыбные хлебцы (террины) включает в рецептуру:

- а) один вид мясного сырья;
- б) два вида мясного сырья;
- в) три вида мясного сырья ;
- г) несколько видов мясного сырья.

12. Морепродукт, не подвергающийся тепловой обработке:

- а) устрицы;
- б) кальмары;
- в) омары;
- г) креветки.

13. Кальмары тушат в:

- а) в воде;
- б) в бульоне;
- в) в молоке;
- г) в сметане.

14. «Рыбу по-русски» запекают под соусом:

- а) луковым томатным;
- б) паровым;
- в) белым основным;
- г) сметанным.

15. Укажите тип иглокожих, икра которых используется для пищевых целей:

- а) у гребешков;
- б) у морского ежа;
- в) у мидий;
- г) у кальмаров.

16. Гарниром к рыбным рулетам служат:

- а) овощи запеченные с заправкой;
- б) свежие и маринованные овощи;
- в) тосты с горчицей и соусом;
- г) тосты с горчицей и сыром.

17. Время варки порционных кусков рыбы:

- а) 30-40 минут;
- б) 15-20 минут;
- в) 20-30 минут;
- г) 10-12 минут.

18. Из рыбы какого семейства получают хорошие бульоны и порционные куски для блюда «Рыба заливная»:

- а) карповых, тресковых;
- б) окуневых, осетровых;
- в) лососевых, камбаловых;
- г) любое из выше перечисленного.

19. Какое филе рыбы используют для блюда «Рыба жареная под маринадом»:

- а) филе без кожи;
- б) филе с кожей;
- в) кругляши;
- г) любое из выше перечисленного.

20. С зеленым маслом подают блюда:

- а) «Рыба восьмерка»;
- б) «Рыбы припущенная»;
- в) «Рыба жареная»;
- г) «Рыба отварная».

## ВАРИАНТ 2

1. Какую рассыпчатую кашу можно варить тремя способами?

- а) рисовую;
- б) гречневую;
- в) перловую;
- г) пшеничную.

2. При варке макаронные изделия увеличиваются в массе в:

- а) 5-6 раз;
- б) в 2 раза;
- в) в 2,5-3 раза;
- г) в 8 раз.

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

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

4. В каких условиях варят бобовые:

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

5. При варке бобовые увеличиваются в массе:

- а) более чем в 2 раза;
- б) в 5 раз;
- в) не увеличиваются;
- г) в 4 раза.

6. В процессе варки крупы поглощают большое количество воды за счет

- а) декстринизации крахмала;
- б) карамелизации;
- в) меланоидинообразования;
- г) клейстеризации крахмала.

7. Консистенция каш зависит:

- а) от соотношения крупы и воды;
- б) от вида крупы;
- в) от способа варки;
- г) от вида жидкости.

8. Какие продукты входят в рецептуру лапшевника?

- а) макароны, молоко, желтки, творог, сухари, сахар, маргарин;
- б) вермишель, вода, творог, сахар, маргарин, сметана, сухари, яйца, соль;
- в) макароны, вода и молоко, яйца, сахар, сухари, творог;
- г) макароны, томат, творог, яйца, сметана, маргарин.

9. В какое блюдо добавляют творог:

- а) запеканка рисовая;
- б) пудинг маннй;
- в) лапшевник;
- г) клецки манные.

10. Укажите крупы, из которых приготавливают крупеник:

- а) рисовая, пшенная;
- б) гречневая, пшеничная;
- в) гречневая, рисовая;
- г) перловая, пшеничная.

11. Крупы и бобовые богаты витамином:

- а) С;
- б) А;
- в) В;
- г) Д.

12. Какую крупу перед приготовлением следует замочить?

- а) кукурузную;
- б) манную;
- в) овсяную;
- г) перловую.

13. Способ варки макаронных изделий:

- а) основной;
- б) сливной;
- в) вторичный;
- г) первичный.

14. С какой целью рекомендуется сочетать крупы с другими продуктами (молоко, творог, яйцо и др.):

- а) крупы лучше развариваются;
- б) повышается качество белкового состава круп;
- в) крупы лучше усваиваются;
- г) любое из вышеперечисленного.

15. Срок хранения блюд из макаронных изделий:

- а) 12 часов;
- б) 2 часа;
- в) 4 часа;
- г) не более суток.

16. Почему бобовые промывают только холодной водой:

- а) для предупреждения развития молочнокислого брожения;
- б) сохранения формы;
- в) сохранения питательных веществ;
- г) любое из вышеперечисленного.

17. Какие из перечисленных макаронных изделий относятся к трубчатым:

- а) ракушки, спиральки;
- б) вермишель, спагетти;
- в) макароны, перья
- г) любое из вышеперечисленного.

18. В чём отличие пудинга от запеканки:

- а) пудинг более сдобный, в него добавляют цукаты и отдельно вводят взбитые белки;
- б) в состав пудинга обязательно входит творог;
- в) пудинг готовят методом запекания
- г) любое из вышеперечисленного.

19. Выберите правильный алгоритм первичной кулинарной обработки яиц:

- а) мытьё в 1...2% растворе кальцинированной соды, ополаскивание, обработка в 0,5% дезинфицирующем растворе;
- б) обработка в 0,5% дезинфицирующем растворе; мытьё в 1-2% растворе кальцинированной соды, ополаскивание;
- в) мытьё в 1-2% растворе кальцинированной соды, ополаскивание, обработка в 0,5% дезинфицирующем растворе, ополаскивание.
- г) любое из вышеперечисленного.

20. Определите способ варки яиц по характеристике белка и желтка-наружные слои белка свёрнуты, желток -жидкий:

- а) яйца, сваренные "в мешочек";
- б) яйца, сваренные всмятку;
- в) яйца, сваренные вкрутую;
- г) любое из вышеперечисленного.

#### Эталоны ответов:

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

**ВАРИАНТ 3**

1. Соотношение продуктов при приготовлении опары:

- а) муки 25-50%, воды 75 – 80%, дрожжей 100%;
- б) муки 20%, воды 80%, дрожжей 100%;
- в) муки 55%, воды 80%, дрожжей 100%;
- г) муки 35 – 60%, воды 60 – 70%, дрожжей 100%

2. Разделка дрожжевого теста складывается из следующих операций:

- а) деление, подкатки, промежуточной расстойки, формовки, расстойки;
- б) формовки, подкатки, расстойки, деления;
- в) деления, расстойки, формовки;
- г) подкатки, промежуточной расстойки, формовки

3. Какие процессы происходят в дрожжевом тесте при замесе и брожении:

- а) спиртовое брожение
- б) молочно-кислое брожение
- в) масляно-кислое брожение
- г) уксусно-кислое брожение

4. Что такое «отсдобка»?

- а) вторая порция сдобы
- б) много сметаны и дрожжей;
- в) много соды
- г) пятая порция сдобы

5. Перед выпечкой булочку дорожную посыпают:

- а) маком
- б) орехами
- в) мучной крошкой
- г) сахаром

6. Булочку домашнюю выпекают при температуре:

- а) 230 С в течении 10 минут
- б) 280 С в течении 30 минут
- в) 80 С в течении 15 минут
- г) 120 С в течении 45 минут

7. Для жарки изделий в жире его нагревают до температуры:

- а) 160 – 170С
- б) 120 – 130С
- в) 250 – 260С
- г) 100- 110С

8. Какую начинку используют для пирога «Московского»?

- а) фруктовую
- б) мясную или рыбную
- в) овощную
- г) кремовую

9. Выберите оборудование для участка по приготовлению кулебяки с капустой?

- а) мукопросеиватель,
- б) шкаф для расстойки,
- в) пекарный шкаф,
- г) холодильник,
- д) низкотемпературный прилавок,
- е) весы,
- ж) пароконвектомат,
- з) тестомесильная машина,
- и) взбивальная машина,
- к) печь электрическая,
- л) производственные столы,
- м) овоскоп.

10. Ассортимент хлеба от вида и сорта используемой муки:

- а) рисовый, пшеничный, ржано-пшеничный, пшенично-ржаной,
- б) ржаной, пшеничный, ржано-пшеничный, пшенично-ржаной,
- в) ржаной, из пшена, ржано-пшеничный, пшенично-ржаной,
- г) ржаной, ржано-пшеничный, пшенично-ржаной.

11. Муку, с каким содержанием клейковины используют для приготовления дрожжевого теста?

- а) 25-28%
- б) 36-40%
- в) 28-35%
- г) 15-20%

12. Укажите правильную последовательность технологических операций по приготовлению хлеба продолговатой формы.

1. уложить на кондитерский лист, смазанный маслом,
2. сформовать полуфабрикат продолговатой формы,
3. выпекать в пекарском шкафу или пароконвектомате 180-2000С 50-60 мин.
4. поставить для расстойки на 20-25 мин;

13. Фарш из свежей капусты солят:

- а) во время тепловой обработки
- б) перед тепловой обработки

- в) готовый охлажденный
- г) за 30 минут до тепловой обработки

14. Выберите ингредиенты необходимые для приготовления булочки «Российской»:

- а) мука,
- б) сахар,
- в) молоко,
- г) сода,
- д) соль,
- е) меланж,
- ж) вода,
- з) маргарин,
- и) дрожжи,
- к) ванилин

15. Чем прослаивают пирог «Невский»?

- а) конфитюром
- б) кремом сливочным
- в) творожной начинкой
- г) шоколадом

16. Что добавляют в фарш творожный для ватрушки венгерской?

- а) лимон
- б) яблоко
- в) изюм
- г) курага

17. Какие ингредиенты входят в фарш творожный?

- а) мука,
- б) сахар,
- в) творог,
- г) сода,
- д) соль,
- е) яйца,
- ж) вода,
- з) масло сливочное,
- и) ванилин

18. Какой формы сдоба «Лесной хоровод»?

- а) круглая
- б) в виде грибочка
- в) в виде ромашки
- г) треугольная



19. Укажите правильную последовательность технологических операций по приготовлению пирожков с повидлом.

1. Смазывают яйцом
2. На середину кладут фарш (повидло)
3. Готовое тесто нарезают на жгуты
4. Выпекают при температуре 230-240С в течении 7-8 минут
5. Формуют шарики массой 58 грамм
6. Края соединяют и придают заготовкам форму лодочки
7. Расстаивают в течении 5 минут
8. Укладывают швом вниз на смазанный маслом противень
9. Раскатывают лепешки
10. Оставляют для расстаивания на 20-30 минут

20. Соотнесите:

Название кекса - Оформление поверхности

- |                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| 1. Кекс «Майский»    | а) сахарной пудрой                  |
| 2. Кекс кондитерский | б) орехи и сахарная пудра           |
| 3. Кекс «Весенний»   | в) сироп, фруктовая начинка, помада |
| 4. Кекс «Здоровье»   | г) шоколадом                        |
- 1)\_\_\_\_; 2)\_\_\_\_; 3)\_\_\_\_; 4)\_\_\_\_;

#### ВАРИАНТ 4

1. От чего зависит концентрация бульона:

- а) соотношение продуктов и воды;
- б) от времени варки;
- в) от способа варки;
- г) от степени измельчения продуктов.

2. Температура подачи горячих супов:

- а) 75-80°С;
- б) 60-65°С;
- в) 80-85°С;
- г) 70-75°С.

3. Какие супы заправляют льезоном и сливочным маслом?

- а) молочные супы;
- б) сладкие супы;
- в) супы-пюре;
- г) прозрачные супы.

4. Назовите супы, в состав которых входят соленые огурцы:

- а) щи, окрошка;
- б) рассольник, солянка;
- в) ботвинья, борщ;
- г) окрошка, щи.

5. Определить набор сырья для рассольника домашнего:

- а) картофель, петрушка, сельдерей, лук, огурцы соленые, шпинат, жир, сметана;
- б) картофель, крупа, морковь, лук, огурцы, маргарин;
- в) капуста свежая, картофель, морковь, лук, огурцы соленые, маргарин;
- г) картофель, огурцы соленые, лук, морковь, щавель, шпинат, маргарин.

6. В чем отличительная особенность приготовления борща украинского?

- а) заправляют чесноком, растертым с салом шпик;
- б) подают с набором мясных продуктов;
- в) бульон варят с добавлением копченостей;
- г) готовят из квашеной капусты.

7. Виды заправочных супов:

- а) суп лапша домашняя, окрошка, бульон с яйцом;
- б) щи суточные, рассольник ленинградский, суп картофельный;
- в) борщ украинский, суп пюре из картофеля, суп молочный;
- г) солянка рыбная, борщ холодный, окрошка овощная.

8. Для каких щей квашеную капусту тушат 3-4 часа с добавлением томата и костей копченостей?

- а) щи из квашеной капусты;
- б) щи суточные;
- в) щи по-уральски;
- г) щи донские.

9. Способы подготовки свеклы для борща:

- а) запекание;
- б) варка на пару;
- в) тушение, пассерование;
- г) любое из вышеперечисленного.

10. Какой рассольник готовится с томатом?

- а) домашний;
- б) ленинградский;
- в) московский;
- г) рассольник обыкновенный.

11. Горячие соусы хранят в посуде с закрытой крышкой при температуре:

- а) 65-70°C;
- б) 75-80°C;
- в) 80-82°C;
- г) 40-45°C.

12. Для приготовления белой пассеровки просеянную пшеничную муку нагревают при температуре:

- а) 80-90°C;
- б) 50-60°C;

- в) 110-120°C;
- г) 130-140°C.

13. Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка применяют прием:

- а) стерилизации;
- б) процеживания;
- в) бланширования;
- г) зашпывания.

14. Чем доводят до вкуса соус красный основной:

- а) соль, сахар, уксус;
- б) соль, сахар, специи;
- в) соль, сахар, лимонный сок;
- г) соль, специи, виноградное вино.

15. Основные горячие соусы хранят:

- а) от 3 до 4 ч;
- б) от 1 до 2 ч;
- в) от 2 до 3 ч;
- г) от 4 до 5 ч.

16. Концентрат – фюме добавляют в соусы для:

- а) улучшения вкуса;
- б) улучшения консистенции;
- в) улучшения цвета;
- г) снижения калорийности.

17. К жирным продуктам подают соусы:

- а) нежные;
- б) кислые;
- в) острые;
- г) неострые.

18. Что можно использовать для осветления супов:

- а) мясо;
- б) кости птицы и дичи;
- в) белок яйца;
- г) любое из вышеперечисленного.

19. Чем не заправляют супы-пюры из бобовых:

- а) горячим молоком или сливками;
- б) сливочным маслом;
- в) льезоном;
- г) любое из вышеперечисленного.

20. Соотнесите особенности приготовления с ассортиментом супов.

- |               |                                   |
|---------------|-----------------------------------|
| 1. Суп-пюре   | а) Заправляют молочным соусом     |
| 2. Суп-кремы  | б) Приготавливают из ракообразных |
| 3. Супы-биски | в) Заправляют белым соусом        |
- 1)\_\_\_\_; 2)\_\_\_\_; 3)\_\_\_\_\_.

**Эталоны ответов:**

№ вопроса	Ответ	№ вопроса	Ответ
Вариант 3		Вариант 4	
1	г	1	а
2	а	2	а
3	а,б	3	в
4	а	4	б
5	в	5	в
6	а	6	а
7	а	7	б
8	а	8	б
9	а; б; в; г; е; з; л; м	9	в
10	б	10	б
11	б	11	б
12	б	12	в
13	в	13	г
14	а; б; в; д; е; ж; з; и; к	14	б
15	б	15	в
16	а	16	а
17	а; б; в; е; и	17	в
18	б	18	г
19	3,5,10,9,2,6,8,7,1,4	19	г
20	1)а; 2)в; 3)б; 4)а	20	1)в, 2)а, 3)б

**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.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. Что такое обвалка?
  - а) отделение жил от мяса;
  - б) отделение мякоти от костей;
  - в) отделение хрящей от мякоти.
  
2. Где используется шейная часть в кулинарии?
  - а) для жарки;
  - б) для варки;
  - в) для рубленой массы.
  
3. Под каким углом режут мясо?
  - а) 45;
  - б) 90;
  - в) 10.
  
4. Какие п/ф жарят крупным куском?
  - а) лангет;
  - б) ростбиф; в) бефстроганов.
  
5. В рубленую массу входит...
  - а) мясо, шпик, хлеб, вода;
  - б) мясо, хлеб, вода, яйца;
  - в) мясо, шпик, вода, соль, перец.
  
6. Какие п/ф приготавливают из рубленой массы?
  - а) плов, рагу, поджарка;
  - б) шницель, духовая свинина, эскалоп;
  - в) бифштекс, котлеты полтавские, шницель, люля-кебаб.
  
7. К субпродуктам относят продукты...
  - а) не скоропортящиеся;
  - б) скоропортящиеся.
  
8. Что такое жиловка?
  - а) отделение мякоти от костей;
  - б) удаление кровоподтёков;
  - в) удаление сухожилий, хрящей.

9. Где используется вырезка в кулинарии?

- а) для жарки;
- б) для тушения;
- в) для варки.

10. С какой целью панируют мясные п/ф?

- а) для уменьшения вытекания сока;
- б) для размягчения соединительной ткани;
- в) для хорошего вкуса.

11. Назовите порционные п/ф?

- а) говядина духовая, филе, лангет;
- б) ростбиф, отварное мясо, тушёное мясо
- в) лангет, антрекот зразы отбивные, ромштекс.

12. В котлетную массу входит...

- а) мясо, шпик, хлеб, вода;
- б) мясо, хлеб, вода, соль, перец;
- в) мясо, яйца, хлеб, вода, соль, перец.

13. Какие п/ф приготавливают из котлетной массы?

- а) биточки, зразы, рулет, тефтели, котлеты;
- б) фрикадельки, котлеты полтавские, люля-кебаб;
- в) эскалоп, шашлык, шницель отбивной.

14. Сроки хранения крупнокусковых бескостных полуфабрикатов.

- а) 5 часов
- б) 48 часов
- в) 120 часов

15. В чем панируют тефтели?

- А) в сухарях
- Б) в орехах
- В) в муке
- Г) в льезоне

16. Гуляш относят к каким п\ф?

- А) порционным
- Б) крупнокусковым
- В) рубленным
- Г) мелкокусковым

17. Сигара из охлажденного сливочного масла-начинка для какого пф?

- А) котлеты фаршированные
- Б) котлеты гатчинные
- В) котлеты по-киевски
- Г) котлеты натуральные

18. Ростбиф отпускают на порцию

- А) 1 кусок
- Б) 1-3 куски
- В) 1-2 куски
- Г) 2 куски

19. Температура запекания овощей

- А) 180-190
- Б) 250-280
- В) 300
- Г) 200

20. П/ф из толстого и тонкого края говядины, смоченной в лезьене и панированной в сухарях

- А) гуляш
- Б) зразы
- В) бефстроганов
- Г) ромштекс

## ВАРИАНТ 2

1. Мелкая рыба семейства сельдевых

- А) сазан
- Б) мойва
- В) килька
- Г) сардина

2. Что не добавляется в котлетную массу

- А) хлеб
- Б) мука
- В) картофель
- Г) воды

3. К какому семейству рыб относится сазан

- А) осетровые
- Б) камбаловые
- В) сельдевые
- Г) карповые

4. Что относят к мелкокусковым п/ф
- А) бефстроганов
  - Б) вырезка
  - В) постромка
  - Г) филе
5. Что является комбинированным способом тепловой обработки
- А) жарка во фритюре
  - Б) жарка
  - В) варка
  - Г) тушение
6. Форма нарезки гуляша
- А) брусочки
  - Б) кругляши
  - В) соломка
  - Г) кубики
7. Из какой части мяса готовится бифштекс натуральный
- А) лопатка
  - Б) грудинка
  - В) вырезка у толщенная часть
  - Г) шея
8. Какую форму имеют котлеты мясные
- А) овально-приплюснутую
  - Б) кругло-приплюснутую
  - В) полумесяц
  - Г) шарик
9. Чем отличается котлетная масса для приготовления зраз от биточков
- А) содержанием хлеба
  - Б) добавлением муки
  - В) добавлением шпика
  - Г) добавлением воды
10. Какой части нет в бараньей туше
- А) грудинки
  - Б) вырезки
  - В) корейки
  - Г) тазобедренной части
11. Форма нарезки азу
- А) круглая
  - Б) квадратная



- В)брусочки
- Г)соломка

12.Мелкокусковые п\ф из баранины с косточкой

- А)гуляш
- Б)азу
- В)шашлык
- Г)рагу

13.Из котлетной массы готовят

- А)Бифштекс
- Б)лангет
- В)тефтели
- Г)шашлык

14.Что такое дефростация мяса

- А)разделка
- Б)обвалка
- В)вид термической обработки
- Г)размораживание

15.чем отличаются осетровые рыбы

- А)чешуей
- Б)формой
- В)пищевой ценностью
- Г)наличием визиги

16.для чего производят маринованные п\ф- ЛЮЛЯ КЕБАБ

- А)для аромата
- Б)для тушения
- В)для улучшения вкуса
- Г)для размягчения ткани

17.Как отпускается лангет «Гусарский»

- А)по 1 штуке на порцию
- Б)по 2штуке
- В)по 5 штук
- Г)по 3-4 штуке

18.Для чего вымачивают рыбу

- А)для разморозки
- Б)для улучшения аромата и цвета
- В)для уменьшения содержания соли
- Г)для подготовки к тепловой обработке

29.Из какого мяса готовят эскалоп

- А)говядина
- Б)свинина
- В)баранина
- Г)козлятина

20.Что такое лезон?

- А) смесь сырых яиц
- Б) соус
- В) смесь яиц с молоком
- Г) первое блюдо

**Эталоны ответов:**

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

**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

### 3.3 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. Закончите фразу:

Сульфитирование картофеля – это технологическая \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_.

2. Дополните фразу:

Бланширование – это \_\_\_\_\_ обработка продукта \_\_\_\_\_ или \_\_\_\_\_.

3. Сопоставьте понятия из левой части с определениями из правой части вопроса:

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.

1.- \_\_\_\_;

2. - \_\_\_\_;

3. - \_\_\_\_;

4. - \_\_\_\_.

4. Закончите предложение:

Процесс обработки чешуйчатой рыбы состоит из очистки \_\_\_\_\_, удаления плавников, удаление \_\_\_\_\_, внутренностей (через \_\_\_\_\_), промывания.

5. Установите и укажите последовательность:

Обработка бесчешуйчатой рыбы состоит из следующих этапов:

1) натирание солью;

2) \_\_\_\_\_;

3) удаление плавников;

4) \_\_\_\_\_;

5) \_\_\_\_\_;

6. Вставьте пропущенные слова в предложения:

\_\_\_\_\_ предназначен для более сложных и тонких украшений кондитерских изделий. Для изготовления \_\_\_\_\_ используется калька, пергаментная или другая плотная бумага, не впитывающая жир

7. Установите соответствие в классификации овощей:

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

1. - \_\_\_\_\_;

2. - \_\_\_\_\_;

3. - \_\_\_\_\_;

4. - \_\_\_\_\_;

5. - \_\_\_\_\_;

6. - \_\_\_\_\_.

8. Вставьте пропущенные слова в предложение:

Варка продуктов в небольшом количестве \_\_\_\_\_ – это \_\_\_\_\_.

9. Вставьте пропущенные слова в предложение:

Для приготовления трюфельной \_\_\_\_\_ подготовленную массу протирают через сито с размерами ячеек \_\_\_\_\_ мм.

10. Установите соответствие:

Сроки варки бобовых -

1) Горох

а) 1 час

2) Чечевица

б) 1,5 часа

3) Фасоль

в) 1,5-2 часа

1. - \_\_\_\_\_;

2. - \_\_\_\_\_;

3. - \_\_\_\_\_.

11. Закончите фразу:

На конечную температуру теста влияют температура сырья, непосредственно помещения, в котором ведут замес, и, конечно же, температура воды. Проще всего добиться нужной температуры теста регулируя \_\_\_\_\_.

12. Укажите последовательность операций при приготовлении мусса клюквенного:

- а) взбивают, пока не образуется пышная устойчивая масса;
- б) клюкву перебирают, промывают и ошпаривают. Растирают, затем отжимают сок;
- в) в жидкое желе, прекратив нагрев, вливают ранее отжатый сок;
- г) осуществляют отпуск;
- д) отвар процеживают и добавляют в него сахар;
- е) желатин заливают холодной кипяченной водой, оставляют для набухания;
- ж) вводят желатин в горячий отвар, растворяют его;
- з) мезгу закладывают в кипящую воду.

1. - \_\_\_\_; 2. - \_\_\_\_; 3. - \_\_\_\_; 4. - \_\_\_\_; 5. - \_\_\_\_; 6. - \_\_\_\_; 7. - \_\_\_\_; 8. - \_\_\_\_.

13. Вставьте пропущенные слова в предложение:

Схема механической обработки мороженого мяса состоит из следующих этапов: \_\_\_\_\_, срезание клейма, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_.

14. «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

15. Установите соответствие:

Сроки варки яиц:

- 1. Яйцо Пашот            а) 10-12 мин;
- 2. Яйцо «всмятку»    б) 3-4 мин;
- 3. Яйцо «вкрутую»    в) 4,5-5 мин;

1. - \_\_\_\_; 2. - \_\_\_\_; 3. - \_\_\_\_.

16. Прочитайте внимательно текст, определите название соуса:

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.

Ответ \_\_\_\_\_.

17. Выберите правильные варианты ответов:

Для жарки используют следующие части говядины:

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

г) покромка, грудинка, шея.

18. Перечислите основные порционные полуфабрикаты из птицы -

---



---



---

19. Выберите правильные варианты ответов:

Внутри, какого блюда из птицы находится небольшой кусочек сливочного масла:

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

20. Вставьте пропущенные слова в предложение:

Кнельная масса — это приготовленное из птицы полуфабрикат, который \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ до \_\_\_\_\_ с добавлением сливок и яичных белков.

## ВАРИАНТ 2

1. Закончите фразу:

Маринование – химическая кулинарная обработка, которая заключается в

---



---



---

2. Дополните фразу:

Пассерование – это \_\_\_\_\_ отдельных видов продуктов при температуре \_\_\_С с \_\_\_\_\_ или без него с целью \_\_\_\_\_ ароматических и красящих веществ.

3. Сопоставьте понятия из левой части с определениями из правой части вопроса:

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.
--	--------------------

- 1.- \_\_\_\_;
2. - \_\_\_\_;
3. - \_\_\_\_;
4. - \_\_\_\_.

4. Прочитайте внимательно текст, определите название соуса:  
 Каким соусом заправляют супы-пюре из овощей в процессе приготовления.  
 Ответ: \_\_\_\_\_.

5. Установите и укажите последовательность:  
 Операции при механической обработки клубнеплодов:

- 1) \_\_\_\_\_;
- 2) калибровка;
- 3) \_\_\_\_\_;
- 4) \_\_\_\_\_;
- 5) дочистка;
- 6) \_\_\_\_\_.

6. Вставьте пропущенные слова в предложения:

Введение \_\_\_\_\_, предусмотренных рецептурой, в специальные \_\_\_\_\_ в \_\_\_\_\_, тушках птицы, рыбы называется шпигование.

7. Установите соответствие в классификации овощей:

1 Пряные	а) кукуруза	ж) патиссоны
2 Десертные	б) чабер	з) топинамбур
3 Тыквенные	в) батат	и) ревень
4 Зерновые	г) кабачки	к) эстрагон
5 Клубнеплоды	д) укроп	л) артишок
6 Салатно-шпинатные	е) спаржа	м) щавель

1. - \_\_\_\_\_;
2. - \_\_\_\_\_;
3. - \_\_\_\_\_;
4. - \_\_\_\_\_;
5. - \_\_\_\_\_;
6. - \_\_\_\_\_.

8. Вставьте пропущенные слова в предложение:

Жарка – это тепловая обработка продукта с \_\_\_\_\_ при температуре, обеспечивающей \_\_\_\_\_ образование \_\_\_\_\_.

9. Прочитайте внимательно текст, определите название соуса:

Стущенное 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.

Ответ: \_\_\_\_\_.

10. Установите соответствие:

Сроки варки круп –

- |                    |               |
|--------------------|---------------|
| 1) Крупа рисовая   | а) 40-50 мин; |
| 2) Крупа гречневая | б) 15-20 мин; |
| 3) Крупа перловая  | в) 20-25 мин. |

1. - \_\_\_\_;

2. - \_\_\_\_;

3. - \_\_\_\_.

11. Установите соответствие:

Зависимость обминок теста от силы муки, из которой приготовлено тесто:

- |                   |                      |
|-------------------|----------------------|
| 1) «Сильная» мука | а) 1 обминка         |
| 2) «Слабая» мука  | б) 2-3 обминки       |
| 3) «Средняя» мука | в) 5 обминок         |
|                   | г) можно не обминать |

1. - \_\_\_\_; 2. - \_\_\_\_; 3. - \_\_\_\_.

12. Выберите 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

13. Вставьте пропущенные слова в предложение:

Схема механической обработки рыбы состоит из следующих операций: оттаивания, \_\_\_\_\_, удаление \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, а иногда костей и кожи,

приготовления полуфабрикатов.

14. Укажите нарушения технологического процесса приготовления картофельного пюре, \_\_\_\_\_ если \_\_\_\_\_ оно \_\_\_\_\_ получилось \_\_\_\_\_ клейким, тягучим: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_.

15. Установите соответствие:



Температура подачи супов:

1. Заправочные супы            а) 55-65 С;
  2. Холодные супы                б) 65-75 С;
  3. Пюреобразные супы        в) 10-14 С.
1. - \_\_\_\_; 2. - \_\_\_\_; 3. - \_\_\_\_.

16. Выберите правильный вариант ответа:

Разрывы на поверхности заварного полуфабриката образуются за счет:

- а) жидкой консистенции
- б) высокой температуры выпечки
- в) низкой температуры выпечки

17. Выберите 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.

18. Перечислите основные порционные полуфабрикаты из рыбы

---



---



---

19. Выберите правильный вариант ответа:

Для изготовления порционных полуфабрикатов используют:

- а) мякоть спинной, поясничной и тазобедренной частей, которые составляют 14-17 % массы говяжьей или конской туши, 29-30 % свиной или бараньей туши;
- б) оставшееся после нарезания порционных полуфабрикатов сырья, а также из крупнокусковых полуфабрикатов повышенной жесткости, не используемых для изготовления порционных полуфабрикатов (лопаточной и подлопаточной частей и покромки от говядины I категории);
- в) мясо других частей туши (мякоть задней ноги, лопатки, грудинки);
- г) шейные, грудные, реберные, поясничные, тазовые, крестцовые, хвостовые кости, грудинку (включая ребра) с определенным содержанием мякоти, полученных от комбинированной обвалки говядины, свинины, баранины, конины и мяса других животных.

20. Вставьте пропущенные слова в предложение:

Первичная обработка картофеля включает в себя \_\_\_\_\_, мойку, очистку, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ картофеля, промывание и \_\_\_\_\_.

## Эталоны ответов:

№ вопроса	Ответ
<b>ВАРИАНТ 1</b>	
1	Сульфитация — это технологическая <u>обработка очищенного картофеля специальным химическим раствором.</u>
2	Бланширование – это <u>кратковременная</u> обработка продукта <u>кипятком</u> или <u>паром.</u>
3	1) в; 2) а; 3) г; 4) б.
4	Процесс обработки чешуйчатой рыбы состоит из очистки <u>чешуи</u> , удаления плавников, удаление <u>жабр</u> , внутренностей (через <u>разрез на брюшке</u> ), промывания.
5	1) натирание солью; 2) <u>промывание от слизи;</u> 3) удаление плавников; 4) <u>удаление внутренностей;</u> 5) <u>промывание;</u>
6	<u>Корнетик</u> предназначен для более сложных и тонких украшений кондитерских изделий. Для изготовления <u>корнетика</u> используется калька, пергаментная или другая плотная бумага, не впитывающая жир.
7	1) в,г,з,и; 2) л; 3) к,м; 4) б,е,ж; 5) а , 6) д.
8	Варка продуктов в небольшом количестве <u>жидкости</u> – это <u>припускание.</u>
9	Для приготовления трюфельной <u>посыпки</u> подготовленную массу протирают через сито с размерами ячеек <u>3</u> мм.
10	1) б; 2) а; 3) в.
11	На конечную температуру теста влияют температура сырья, непосредственно помещения, в котором ведут замес, и, конечно же, температура воды. Проще всего добиться нужной температуры теста регулируя <u>температуру воды.</u>
12	б, з, д, е, ж, в, а, г
13	Схема механической обработки мороженого мяса состоит из следующих этапов: <u>оттаивания</u> , срезание клейма, <u>разделки туш</u> , <u>обвалка мяса.</u>
14	а
15	1) в; 2) б; 3) а.
16	Шоколадный
17	б
18	Птица отварная, птица жареная, запеченная целиком, порционные полуфабрикаты — мелкокусковые и рубленые.
19	г
20	Кнельная масса — это приготовленное из птицы полуфабрикат, который <u>протирают через сито, взбивают до пышности</u> с добавлением сливок и яичных белков.

№ вопроса	Ответ
<b>ВАРИАНТ 2</b>	
1	Маринование - химическая кулинарная обработка, которая заключается в <u>выдерживании продуктов в растворах пищевых кислот с целью придания готовым изделиям специфического вкуса, аромата и консистенции.</u>

2	Пассерование – это <u>жарка</u> отдельных видов продуктов при температуре <u>120 С</u> с <u>жиром</u> или без него с целью <u>экстрагирования</u> ароматических и красящих веществ.
3	1) в; 2) а; 3) г; 4) б.
4	белым соусом
5	1) <u>сортировка</u> ; 2) калибровка; 3) <u>мытьё</u> ; 4) <u>очистка</u> ; 5) дочистка; 6) <u>нарезка</u> .
6	Введение <u>овощей</u> , предусмотренных рецептурой, в специальные <u>надрезы</u> в <u>кусках мяса</u> , тушках птицы, рыбы называется шпигование.
7	1) б,к,д; 2) е,и,л; 3) г,ж; 4) а; 5) в,з , 6) м.
8	Жарка – это тепловая обработка продукта с <u>жиром</u> при температуре, обеспечивающей образование <u>корочки на поверхности</u> .
9	коньячный
10	1) в; 2) б; 3) а.
11	1) б; 2) г; 3) а.
12	а
13	Схема механической обработки рыбы состоит из следующих операций: оттаивания, <u>вымачивания</u> , <u>удаление чешуи, плавников, внутренностей, головы</u> , а иногда костей и кожи, приготовления полуфабрикатов.
14	Протирали картофель остывшим, добавили горячее кипяченое молоко.
15	1)б; 2) в; 3) а.
16	б
17	г
18	Котлетная масса, кнельная масса, мелкокусковые полуфабрикаты, порционные куски.
19	а
20	Первичная обработка картофеля включает в себя <u>сортировку</u> , мойку, очистку, <u>дочистку</u> , <u>сульфитацию</u> картофеля, промывание и <u>нарезку</u> .

### 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. Информационное обеспечение обучения

#### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

11. "Гражданский кодекс Российской Федерации" (ГК РФ) Часть 2 от 26.01.1996 N 14-ФЗ (принят ГД ФС РФ 22.12.1995) (действующая редакция) Раздел IV. Отдельные виды обязательств. Глава 30. Купля-продажа
12. ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению
13. ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определение ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определение.(действующая редакция)
14. ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН № 101-ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов (действующая редакция).
15. Постановление Правительства РФ от 04 октября 2012 г. N 1036 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания" (действующая редакция)
16. Г.Г. Дубцов. Товароведение продовольственных товаров. М., «Академия», 2016.
17. В.М. Калинина. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании. М., «Академия», 2015.
18. Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. Технология приготовления пищи. М., «Деловая культура», 2016.
19. Л.А. Радченко. Организация производства на предприятиях общественного питания. Ростов-на-Дону, «Феникс», 2015.
20. Н.Г. Щеглов, К.Я. Гайворонский. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. М., «Деловая культура», 2017.

Дополнительные источники:

13. Акимова Н.Г. Технология продукции общественного питания. – Инфра – М, 2016.- 376 с.
14. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. – Ростов н/Д: Феникс, 2016. – 384 с.
15. Баранов Б.А. Технология продукции общественного питания. Учебник. -Форум, Инфра-М. 2016.-240 с.
16. Васильева И.В. Технология продукции общественного питания. Учебник . – Юрайт, 2016. 426 с.
17. Горенбургов М.А. Технология и организация услуг питания. Учебник. –Academia. 2016.- 250 с.
18. Джабоева А.С. Технология продуктов общественного питания Учебное пособие - М.: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2016. - 256 с.
19. И. П. Самородова Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Учебник.-Academia, 2015.- 192 с.
20. Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания Учебник Издательство: Троицкий мост, 2018- 232 с.

21. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2016. - 176 с.
22. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания Учебник. - Ростов н/Д: Феникс, 2016. - 352 с.
23. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания. Учебник. – Academia, 2015.-192 с.
24. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум. Учебное пособие – Academia , 2018.-312с.  
Интернет – ресурсы:
  4. [http://www/kulina.ru](http://www.kulina.ru),
  5. <http://povary.ru>,
  6. <http://vkus.ru>