

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.02.**

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

образовательной программы СПО по специальности 43.02.15

Поварское и кондитерское дело

Форма обучения - очная  
Профиль естественнонаучный

СОГЛАСОВАНО:  
председатель Методического  
совета ГБПОУ АТ с. Дивное  
*О.А. Перверзева*  
О.А. Перверзева  
протокол МС  
№ 5 от 20.12.2024г

РАСМОТРЕНО И ОДОБРЕНО:  
на заседании Педагогического совета  
ГБПОУ АТ с. Дивное  
протокол № 13 от 9.12.2024г

УТВЕРЖДЕНО  
приказом директора  
№ 215-ОД от 23.12.24



Разработчик: *Тимура Ольга Валерьевна, мастер производственного обучения*  
*ГБПОУ АТ с. Дивное*

Рецензент: *Ольга Анатольевна Перверзева заместитель директора по учебно-методической*  
*заместитель директора по УМР*

(внутренний) *работе ГБПОУ АТ с. Дивное*  
соответствует требованиям к результатам освоения и условиям реализации  
основной профессиональной образовательной программы подготовки  
квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.02.15

## Содержание:

1. Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке.....
2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю.....
3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля.....
  - 3.1 Общие положения.....
  - 3.2 Задания для освоения МДК.....
4. Оценка по учебной и производственной практике.....
  - 4.1. Общие положения.....
  - 4.2 Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю.....
  - 4.4 Аттестационный лист по учебной практике.....
  - 4.4 Аттестационный лист по производственной практике.....
  - 4.5 Контрольно-оценочные материалы для дифференцированных зачетов по УП.02 и ПП.02.....
- 5 Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю ПМ.02.....
  - Литература.....

## Общие положения

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

Для подтверждения такой готовности обязательна констатация сформированности у обучающегося всех профессиональных компетенций, входящих в состав профессионального модуля. Общие компетенции формируются в процессе освоения ПМ.02 в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля возможно оценивание положительной динамики их формирования.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

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

### 1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)

#### Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

Сформированность компетенций (в т. ч. частичная для ОК) может быть подтверждена как изолированно, так и комплексно. В ходе экзамена (квалификационного) предпочтение следует отдавать комплексной оценке.

Показатели сформированности следует указывать для каждой компетенции из перечня

<b>Профессиональные компетенции</b>	<b>Показатели оценки результата</b>
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	умение подготавливать рабочие места, оборудование, сырье, материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	умение осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	умение осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	умение осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	умение осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	умение осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	умение осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей	умение осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий

различных категорий потребителей	потребителей
----------------------------------	--------------

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	умение применять способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p><i>Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных занятий;</i></p> <p><i>Итоговый контроль: выполнения заданий экзамена по МДК 02.01; выполнения заданий диф.зачета по МДК 02.02, защиты курсовой работы по МДК 02.02; выполнения заданий экзамена по МДК 02.02</i></p> <p><i>Комплексный диф.зачет по учебной и производственной практике</i></p>
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	умение осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	умение планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Умение 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	умение осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)	Умение проявлять гражданско-патриотическую позицию, умение демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умение содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	

ОК.08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Умение эффективно выполнять правила ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик;	<i>Экзамен квалификационный по профессиональному модулю ПМ.02</i>
ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	умение использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)	Умение использовать профессиональную документацию на государственном и иностранном языках	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)	Умение эффективно использовать знания по финансовой грамотности, планированию предпринимательской деятельности в профессиональной сфере	

**В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:**

<b>Иметь практический опыт</b>	<p>разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе</p>
--------------------------------	--



	<p>авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов</p>
<b>уметь</b>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>
<b>знать</b>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>
<p><b>Личностные результаты</b> <b>реализации программы воспитания,</b> <b>определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b></p>	
Добровольное стремление обучающихся с целью участия в	<b>ЛР 13</b>

конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах	
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации</b>	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к малой Родине, героям труда Нижегородской области	<b>ЛР 14</b>

## 2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

<b>Элемент модуля</b>	<b>Формы промежуточной аттестации</b>
МДК.02.01.	Дифференцированный зачет
МДК.02.02.	Экзамен Курсовая работа
УП.02.	Комплексный дифференцированный зачет
ПП.02.	
<b>ПМ.02.</b>	<b>Экзамен (квалификационный)</b>

### 3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

#### 3.1. Общие положения

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

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля:

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<b>ПК 2.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	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: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы  <b>Промежуточная аттестация:</b> Экзамен МДК02.01;

	<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<p>диф.зачет и защита курсовой работы , и выполнения заданий экзамена по МДК02.02;</p>
<p><b>ПК 2.2</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 2.3</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.4</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> </ul> </li> </ul>	<p>- комплексный диф.зачет по учебной и производственной практике</p>

<p><b>ПК 2.5</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 2.6</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 2.7</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</li> </ul> </li> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре <ul style="list-style-type: none"> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос</li> </ul> </li> </ul>	
--	---	--

<p><b>ПК 2.8</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>	<p>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания;</li> </ul> <p>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию);</p> <p>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>– оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>– адекватность определения потребности в информации;</p> <p>– эффективность поиска;</p> <p>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>– разработка детального плана действий;</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <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>лабораторных занятий;  <b>итоговое тестирование по МДК 02.01. и МДК 02.02</b></p> <p>- заданий по учебной и производственной практикам;  - заданий для самостоятельной работы</p>
<p><b>ОК. 02</b>  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b>  диф.зачет МДК02.01;</p> <p>защита курсовой работы, и экзамен по МДК02.02;</p> <p>- комплексный диф.зачет по учебной и производственной практикам</p>
<p><b>ОК.03</b>  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	<p>1;</p>
<p><b>ОК 04.</b>  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	<p>защита курсовой работы, и экзамен по МДК02.02;</p>
<p><b>ОК. 05</b>  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	<p>- комплексный диф.зачет по учебной и производственной практикам</p>
<p><b>ОК 06.</b>  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> <li>- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик</li> </ul>	<p><b>Итоговый контроль:</b>  - выполнение заданий квалификационного</p>



<p>применять стандарты антикоррупционного поведения. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)</p>		<p>экзамена по модулю ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<p><b>ОК.08.</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик;</li> </ul>	
<p><b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в редакции Приказа Минпросвещения России от</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> <li>– эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой</li> </ul>	

17.12.2020 № 747)	технической документации, в том числе на английском языке.	
<b>ОК 11.</b> Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)	– эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательской деятельности в профессиональной сфере	

Оценка теоретического курса профессионального модуля предусматривает использование накопительной / рейтинговой системы оценивания

**3.2. Задания для освоения МДК02.01.** Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

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

Предметом оценки являются умения и знания. Контроль и оценка осуществляются с использованием следующих форм и методов: для проведения текущего и рубежного контроля – тест, контрольная работа, самостоятельная работа, опрос, для промежуточной аттестации - экзамен. Оценка освоения МДК 02.01 предусматривает экзамен по МДК 02.01

Оценка освоения МДК 02.02 предусматривает дифференцированный зачет , защиту курсовой работы и экзамен по МДК 02.02

#### **4. Оценка по учебной и производственной практике**

**4.1. Общие положения** Целью оценки по учебной и производственной практике является оценка: 1)

практического опыта и умений; 2) профессиональных и общих компетенций. Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики учебной и профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика, либо образовательного учреждения (для учебной практики).



#### 4.2.2. Производственная практика ПП.04:

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК)
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li><li>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li><li>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</li><li>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</li><li>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</li><li>6. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</li><li>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li></ol>	ПК 2.1- 2.8 ОК 1-11

<p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p> <p>Комплексный дифференцированный зачет по УП.02 и ПП.02</p> <p><b>Всего</b></p>	<p><b>144 часа</b></p>
---	------------------------

### 4.3. Аттестационный лист по учебной практике

обучающая(ий)ся \_3\_ курса по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В объеме ___72___ часа с « » 2021 г. по « » 2021 г. - 36 ч с « » 2022 г. по « » 2022 г. – 36 ч в лаборатории «Учебный кулинарный цех», «Учебный кондитерский цех»
---

<b>Виды и качество выполнения работ</b>	
<b>Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики.</b>	<b>Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика</b>
ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Умеет организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умеет осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Умеет осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умеет осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умеет осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умеет осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умеет осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

потребителей, видов и форм обслуживания	форм обслуживания
ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Умеет осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

--



#### 4.4. Аттестационный лист по производственной практике

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или)
1. Ознакомление с предприятием, структурой предприятия, меню, оборудованием	требованиями организации, в которой проходила практика
2. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	
3. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного	
инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	
4. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).	
Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	
5. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	
6. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	
7. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения	

<p>требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>8. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	
<p><b>Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики</b> Дата _____</p> <p>«__»__20__</p> <p>Подпись руководителя практики _____</p> <p>Подпись старшего мастера _____</p>	

## **4.5. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**

### 4.5.1. Итоговое тестирование по междисциплинарным курсам (МДК 02.01 и МДК 02.02)

#### *МДК 02.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента*

#### **Вариант 1**

1. Технологический процесс производства кулинарной продукции на предприятиях общественного питания состоит из стадий:
  - а) трех
  - б) двух
  - в) одного
  
2. Прием сырья на предприятиях общественного питания осуществляется по признакам:
  - а) по количеству и качеству
  - б) по усвояемости
  - в) по целостности упаковки
  
3. В процессе тепловой обработки кулинарная продукция:
  - а) увеличивается в массе
  - б) теряет вкусовые качества
  - в) обеззараживается и повышается её усвояемость
  
4. К механическому способу обработки продуктов относят:
  - а) маринование
  - б) измельчение

- в) нагревание
- г) другое

5. Горячие цехи организуются на предприятиях общественного питания:

- а) заготовочных
- б) доготовочных
- в) с полным циклом производства
- г) другое

6. Оптимальная температура в горячем цеху должна быть в пределах:

- а) 23-25<sup>0</sup>С
- б) 16-18<sup>0</sup>С
- в) 19-21<sup>0</sup>С
- г) другое

7. Горячие супы приготавливают в отделении горячего

- цеха:
- а) холодном
  - б) суповом
  - в) соусном
  - г) другое

8. В горячем цеху для удобства организации приготовления горячих блюд секционное модулированное оборудование устанавливают (выбрать 2 правильных ответа):

- а) островным способом
- б) в виде технологических линий
- в) в шахматном порядке
- г) другое

9. Горячие соусы приготавливают в отделении горячего цеха:

- а) соусном
- б) суповом
- в) холодном
- г) другое

10. На одну порцию блюда используют соуса:

- а) 50-75 г
- б) 100 г
- в) 250г

11. Для приготовления диетических блюд в соусном отделении устанавливают:

- а) электрическую плиту
- б) пищеварочный котел
- в) пароварочный шкаф

12. Для приготовления соусов в небольшом количестве на рабочем месте используют:

- а) пищеварочный котел
- б) кастрюли различной емкости
- в) сковороды чугунные
- г) другое

13. Технологическая линия варки бульонов организуется в цехе:

- а) холодном
- б) овощном

- в) горячем
- г) мясном

14. Органолептические показатели включают в себя:

- а) Масса брутто, масса нетто
- б) цена
- в) вкус, внешний вид, цвет, консистенция.
- г) Содержание Б, Ж, У.

15. На средних и малых предприятиях, где осуществляется несколько неоднородных операций, преобладают рабочие места:

- а) специализированные
- б) основные
- в) универсальные
- г) другое

## Вариант 2

1. Выберите помещения для хранения скоропортящихся продуктов:

- а) неохлаждаемые кладовые
- б) охлаждаемые камеры
- в) торговые помещения
- г) технические помещения

2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов осуществляется в цеху:

- а) заготовочном
- б) доготовочном
- в) кондитерском
- г) другое

3. К основным способам тепловой обработки относят (выбрать 2 правильных ответа):

- а) пассерование
- б) варка
- в) тушение
- г) жаренье

4. Температура при варке основным способом составляет:

- а) 110...120<sup>0</sup>С
- б) 80...90<sup>0</sup>С
- в) 100...102<sup>0</sup>С
- г) 90...95<sup>0</sup>С

5. Блюда горячего цеха должны соответствовать требованиям (выбрать 2 правильных варианта) :

- а) государственных стандартов
- б) технологическим картам
- в) калькуляционных карточек
- г) другое

6. При приготовлении костного бульона подготовленные кости кладут в котел и заливают водой:

- а) холодной
- б) теплой
- в) горячей

г) кипяченой

7. Оборудование для горячего цеха подбирают:

- а) от места функционирования предприятия
- б) по нормам оснащения торгово-технологическим и холодильным оборудованием
- в) от характера производства предприятия
- г) другое

8. Для приготовления бульонов используют оборудование:

- а) пароконвектомат
- б) электрическую сковороду
- в) пищеварочный котел
- г) другое

9. Для приготовления горячих соусов используют оборудование:

- а) жарочный шкаф
- б) тестомесильную машину
- в) электрическую плиту
- г) другое

10. Температура подачи горячих соусов:

- а) 40-50<sup>0</sup>С
- б) 50-60<sup>0</sup>С
- в) 65-70<sup>0</sup>С

11. Работа поваров соусного отделения начинается:

- а) с ознакомлением производственной программы и подборки технологических карт
- б) с приготовления блюд
- в) оформлением блюд
- г) другое

12. При подачи соуса к блюду отдельно его наливают в:

- а) соусник
- б) кокотницу
- в) розетку
- г) другое

13. Бракераж готовой продукции предусматривает:

- а) контроль за качеством продукции
- б) опрос потребителей
- в) установление цен на кулинарную продукцию
- г) сроки хранения

14. Тепловое оборудование это:

- а) тестомесильная машина, миксер
- б) овощерезательная машина, слайсер
- в) электрическая плита, пароконвектомат
- г) холодильная витрина, фризер.

15. Для поддержания в горячем состоянии первых и вторых блюд предназначены:

- а) электрические сковороды
- б) фритюрницы
- в) электрические мармиты
- г) варочные котлы

## Ключ


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

### Вариант-1

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 приготовлении 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

### **Тест (выберите один правильный ответ)** **Вариант-2**

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) Пашины 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 обжаривании 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


Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании *комплексного дифференцированного зачета* по учебной практике УП.02 и производственной практике ПП.02

### **Задания для проведения промежуточной аттестации по УП.02 и ПП.02**

Промежуточная аттестация проводится в форме комплексного дифференцированного зачета по УП.02 и ПП.02

Комплексный дифференцированный зачет проводится в лаборатории Учебная кухня ресторана, группа делится на 2 подгруппы.

Количество вариантов заданий для обучающихся по учебной практике УП.02: 20 вариантов; по производственной практике ПП.02 обучающиеся защищают письменный отчет.

Время выполнения задания: 6 ч

#### **4.5.1 Комплект заданий для комплексного дифференцированного зачета по учебной практике УП.02 и производственной практике ПП.02**

Вопросы для комплексного дифференцированного зачета по УП.02 и ПП.02 по 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. Классификация супов. Произвести расчет сырья для приготовления борща с капустой и картофелем на 15 порций.
2. Защита отчета по ПП.02

Вариант 2

1. Прозрачные супы. Произвести расчет сырья для приготовления щей суточных на 12 порций, оформить технологическую карточку на блюдо
2. Защита отчета по ПП.02

Вариант 3

3. Заправочные супы. Произвести расчет сырья для приготовления 30 порций борща «Сибирского»
4. Защита отчета по ПП.02

Вариант 4

1. Классификация вторых блюд из овощей. Произвести расчет сырья для приготовления 45 порций зраз картофельных. Составить Технологическую схему приготовления блюда.
2. Защита отчета по ПП.02

Вариант 5

1. Технология приготовления Азу. Произвести расчет сырья для приготовления 35 порций Азу.
2. Защита отчета по ПП.02

Вариант 6

1. Технология приготовления плова. Произвести расчет сырья для приготовления 20 порций плова.
2. Защита отчета по ПП.02

#### Вариант 7

1. Технологический процесс приготовления перцев фаршированных. Произвести расчет сырья для приготовления 10 порций перцев фаршированных.
2. Защита отчета по ПП.02

#### Вариант 8

1. Каши. Произвести расчет сырья для приготовления 15 порций каши вязкой с тыквой.
2. Защита отчета по ПП.02

#### Вариант 9

1. Технология приготовления пудингов. Произвести расчет сырья для приготовления 44 порций пудинга рисового.
2. Защита отчета по ПП.02

#### Вариант 10

1. Правила варки макаронных изделий. Блюда из макарон. Произвести расчет сырья для приготовления 34 порций макарон с сыром.
2. Защита отчета по ПП.02

#### Вариант 11

1. Классификация блюд из яиц. Произвести расчет сырья для приготовления 13 порций омлета, фаршированного грибами.
2. Защита отчета по ПП.02

#### Вариант 12

1. Технология приготовления блюд из творога. Составить технологическую схему приготовления сырников из творога.
2. Защита отчета по ПП.02

#### Вариант 13

1. Блюда из рыбы. Классификация. Произвести расчет сырья для приготовления 55 порций судака, фаршированного целиком.
2. Защита отчета по ПП.02

#### Вариант 14

1. Технология приготовления блюд из морепродуктов. Произвести расчет сырья для приготовления 42 порций кальмаров в сметанном соусе.
2. Защита отчета по ПП.02

#### Вариант 15

1. Классификация блюд из мяса и мясных продуктов. Составить технологическую схему приготовления грудинки, фаршированной кашей.
2. Защита отчета по ПП.02

#### Вариант 16

1. Технология приготовления котлетной массы. Разработать технологическую карту на 2 порции зраз рубленых.

2. Защита отчета по ПП.02

Вариант 17

1. Особенности приготовления блюд из дичи и кролика. Произвести расчет сырья для приготовления 17 порций утки по-домашнему с гарниром.

2. Защита отчета по ПП.02

Вариант 18

1. Технология приготовления блюд из птицы. Произвести расчет сырья для приготовления 30 порций ципленка-табака.

2. Защита отчета по ПП.02

Вариант 19

1. Особенности приготовления блюд из бобовых. Составить технологическую схему приготовления котлеты по-киевски

2. Защита отчета по ПП.02

Вариант 20

1. Ассортимент блюд из творога. Произвести расчет сырья для приготовления 17 порций вареников ленивых. Составить технологическую схему приготовления.

2. Защита отчета по ПП.02

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

1. Краткая организационно-экономическая характеристика предприятия: тип, класс, контингент питающихся, режим работы.
2. Используемая на предприятии нормативная и технологическая документация (ГОСТы, ОСТы, ТУ, СанПиН, Сборники рецептур, технологические карты, технико-технологические карты др.) Виды оборудования, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
3. Средства информации для посетителей: меню предприятия. Составление технологической документации: наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.

4. Технология приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.

5. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.

6. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.

7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.

8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).

9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.

**5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена  
(квалификационного) по профессиональному модулю ПМ.02  
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и  
подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных  
изделий, закусок сложного ассортимента с учетом  
потребностей различных категорий потребителей, видов и  
форм обслуживания**

**5.1. Общие положения**

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

Экзамен включает: 2 этапа

- 1 теоретический
- 2 практический

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

Для вынесения положительного заключения об освоении ВПД, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе 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.

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

**Задание № 1**

**5.1.1. Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций в ходе экзамена:**

**Общие компетенции**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления

	здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)

### **Профессиональные компетенции**

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

### **5.1.2. Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций в ходе экзамена:**

#### **Задание №2**

#### **Общие компетенции**



<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)

### **Профессиональные компетенции**

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

### 5.1.3. Комплект экзаменационных материалов

В состав комплекта входит задание для экзаменуемого, пакет экзаменатора и оценочная ведомость.

#### ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант № 1

#### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание
2. Экзамен состоит из 2 этапов Сначала нужно выполнить  
1 этап – теоретическое задание

2 этап практическое задание

#### Последовательность и условия выполнения частей задания

1 этап теоретический. Обучающиеся выполняют в учебном кабинете

2 этап практический. Обучающиеся выполняют в лаборатории: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.

Максимальное время выполнения задания – 40 минут

#### Раздаточные и дополнительные материалы 25 билетов с заданиями

Для 2 этапа обучающиеся в лабораториях: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков используют оборудование, инвентарь, инструменты, сырье в соответствии с инструкцией.

### 5.2.4. Комплект экзаменационных материалов

#### ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

#### Вариант 1.

#### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, мясорубка

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой «ОС», «МВ», «МС», «РС», «РВ», лотки.

#### Задание 1

- Технология приготовления супов. Заправочные супы.
- Способы термической обработки продуктов.
- Составить технологическую схему приготовления макаронника

### **Задание 2**

Организовать процесс приготовления и приготовить щи суточные, две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

## **ЗАДАНИЕ ДЛЯ**

### **ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ Вариант 2.**

#### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, мясорубка

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой «ОС», «МС», «РС», лотки.

#### **Задание 1**

- Технология приготовления супов. Прозрачные супы (консоле)
- Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним
- Составить технологическую схему приготовления пасты с морепродуктами

#### **Задание 2**

Организовать процесс приготовления и приготовить суп картофельный с мясными фрикадельками на две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

## **ЗАДАНИЕ ДЛЯ**

### **ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ Вариант 3.**

#### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, мясорубка

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой «ОС», «МС», «РС», лотки

#### **Задание 1**

- Классификация и ассортимент соусов сложного ассортимента
- Правила варки льезонов и заправки супов ими
- Составить технологическую схему приготовления рыбы жареной с луком по-ленинградски.

#### **Задание 2**

- Организовать процесс приготовления и приготовить рагу из овощей две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

## **ЗАДАНИЕ ДЛЯ**

### **ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ Вариант 4.**

#### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, мясорубка

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой «ОС», «МС», «РС», лотки.

#### **Задание 1**

- Технология приготовления супов. Супы-пюре.

- Правила сервировки стола и подачи первых блюд.
- Технология приготовления солянки рыбной на сковороде

#### **Задание 2**

- Организовать процесс приготовления и приготовить котлеты морковные, две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ Вариант 5.**

#### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, мясорубка

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой « ОС», «МС», «РС», лотки.

#### **Задание 1**

- Методы приготовления яиц (варка, яйцо «пашот», маринование)
- Классификация и ассортимент блюд из овощей.
- Соусы и гарниры к блюдам из рыбы

#### **Задание 2**

Организовать процесс приготовления и приготовить рулет картофельный с грибами, две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ Вариант 6.**

#### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, мясорубка

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой « ОС», «МС», «РС», лотки.

#### **Задание 1**

- Классификация и ассортимент блюд из мяса.
- Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя
- Технология приготовления азу

#### **Задание 2**

Организовать процесс приготовления и приготовить голубцы овощные, две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ Вариант 7.**

#### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, мясорубка

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой « ОС», «МС», «РС», лотки.

### **Задание 1**

- Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы
- Техника безопасности в горячем цехе
- Составить технологическую схему приготовления плова

### **Задание 2**

Организовать процесс приготовления и приготовить гречку по-купечески, две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

## **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ Вариант 8.**

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.  
Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, мясорубка  
Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой «ОС», «МС», «РС», лотки.

### **Задание 1**

- Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
- Ассортимент сметанных соусов
- Технология приготовления рыбы орли

### **Задание 2**

Организовать процесс приготовления и приготовить пудинг из творога, две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

## **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ Вариант 9.**

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.  
Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, мясорубка  
Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой «ОС», «МС», «РС», лотки.

### **Задание 1**

- Способы тепловой обработки рыбы, ассортимент блюд.
- Температура подачи горячих блюд из круп
- Технология приготовления соуса польского

### **Задание 2**

Организовать процесс приготовления и приготовить рыбу, запеченную с картофелем по-русски, две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

## **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ Вариант 10.**

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, мясорубка

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой «ОС», «МС», «РС», лотки.

### **Задание 1**

- Ассортимент блюд из макаронных изделий
- Правила оформления и подачи блюд из нерыбного водного сырья
- Технология приготовления кнелей из говядины

### **Задание 2**

Организовать процесс приготовления пасту с курицей, две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

## **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ Вариант 11.**

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, мясорубка

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой «ОС», «МС», «РС», лотки.

### **Задание 1**

- Ассортимент блюд из сыра
- Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров.
- Технология приготовления мидий (мариньер)

### **Задание 2**

Организовать процесс приготовления и приготовить бифштекс рубленый с яйцом, две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

## **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ Вариант 12.**

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, мясорубка

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой «ОС», «МС», «РС», лотки.

### **Задание 1**

- Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием различных видов муки.
- Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос
- Технология приготовления киша

### **Задание 2**

Организовать процесс приготовления и приготовить печень по-строгановски, две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

## **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ Вариант 13.**

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, мясорубка

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой «ОС», «МС», «РС», лотки.

### **Задание 1**

- Классификация грибов. Требования к качеству.
- Правила приготовления мучной пассеровки (ру)
- составить технологическую схему приготовления рагу из кролика

### **Задание 2**

Организовать процесс приготовления и приготовить мясо по-французски, две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

## **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ Вариант 14.**

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, мясорубка

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой «ОС», «МС», «РС», лотки.

### **Задание 1**

- Супы региональной кухни, ассортимент
- Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов в горячем цехе и безопасного использования, правила ухода за ними.
- Технология приготовления крем-супа из бобовых

### **Задание 2**

Организовать процесс приготовления и приготовить чахохбилли, две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

## **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ Вариант 15.**

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, мясорубка

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой «ОС», «МС», «РС», лотки.

### **Задание 1**

- Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида
- Требования к организации рабочего места повара
- Технология приготовления концентрированного бульона (фюме)

#### **Задание 2**

Организовать процесс приготовления и приготовить рыбу отварную с соусом польским, две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ Вариант 16.**

#### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, мясорубка

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой «ОС», «МС», «РС», лотки.

#### **Задание 1**

- Технология приготовления холодных супов. Окрошка мясная - Требования к качеству овощей.

- Ассортимент блюд из пророщенного зерна и семян

#### **Задание 2**

Организовать процесс приготовления и приготовить пудинг рисовый, две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ Вариант 17.**

#### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, мясорубка

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой «ОС», «МС», «РС», лотки.

#### **Задание 1**

- Ассортимент супов региональной кухни

- Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента

- Технология приготовления соуса бер-блан

#### **Задание 2**

Организовать процесс приготовления и приготовить жульен из курицы, две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ Вариант 18.**

#### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.



Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, мясорубка  
Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой «ОС», «МС», «РС», лотки.

#### **Задание 1**

- Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции
- Способы термической обработки пищевых продуктов
- Технология приготовления гарниров из круп

#### **Задание 2**

Организовать процесс приготовления и приготовить рыбу, запечённую в фольге, две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

#### **Вариант 19.**

##### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, мясорубка  
Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой «ОС», «МС», «РС», лотки.

#### **Задание 1**

- Ассортимент блюд из жареного мяса и субпродуктов
- Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из дичи
- Технология приготовления зраз картофельных

#### **Задание 2**

Организовать процесс приготовления и приготовить лангет с соусом луковым, две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ**

#### **ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ Вариант 20.**

##### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, мясорубка  
Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой «ОС», «МС», «РС», лотки.

#### **Задание 1**

- Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из рыбы.
- Охарактеризовать кулинарные приемы при отпуске блюд из мяса: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне.
- Технология приготовления люля-кебаб.

#### **Задание 2**

Организовать процесс приготовления и приготовить бефстроганов, две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

## **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ Вариант 21.**

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, мясорубка

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой «ОС», «МС», «МС», лотки.

### **Задание 1**

- Классификация и ассортимент горячих закусок
- Условия и сроки хранения блюд из творога
- Технология приготовления рыбы, тушеной в горшочке

### **Задание 2**

Организовать процесс приготовления и приготовить рыбу жареную в тесте (орли), две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

## **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ Вариант 22.**

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, мясорубка

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой «ОС», «МС», «РС», лотки.

### **Задание 1**

- Классификация и ассортимент блюд из творога
- Требования к качеству яиц
- Составить технологическую схему приготовления блинчиков с икрой

### **Задание 2**

Организовать процесс приготовления и приготовить чебуреки, две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

## **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ Вариант 23.**

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, мясорубка

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой «ОС», «МС», «РС», лотки.

### **Задание 1**

- Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления
- Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок из творога для отпуска на вынос.
- Технология приготовления сырного суфле

### **Задание 2**

Организовать процесс приготовления и приготовить блинчики фаршированные с творогом, две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

## **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ Вариант 24.**

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.  
Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, мясорубка  
Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой «ОС», «МС», «РС», лотки.

### **Задание 1**

- Правила выбора бобовых для приготовления блюд.
- Техника безопасности в суповом отделении горячего цеха
- Последовательность технологических операций для приготовления пончиков

### **Задание 2**

Организовать процесс приготовления и приготовить кальмары в сметанном соусе, две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

## **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ Вариант 25.**

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.  
Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, мясорубка  
Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой «ОС», «МС», «РС», лотки.

### **Задание 1**

- Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха).
- Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов.
- Технология приготовления биска из морепродуктов

### **Задание 2**

Организовать процесс приготовления и приготовить солянку сборную мясную, две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

## **ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА**

### **Инструкция**

1. Внимательно изучите информационный блок пакета экзаменатора

2. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых

Количество вариантов заданий (пакетов заданий) для экзаменуемых: 25

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный):

Задание № 1 по \_\_\_\_\_ мин./час.

Задание № 2\_ \_\_\_\_\_ мин./час.

Всего на экзамен \_\_\_\_\_ мин./час.

Условия выполнения заданий

Задание № 1 теоретическое Ответы на вопросы билета

Задание № 2 практическое Обучающиеся выполняют в лабораториях : учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков; учебный кондитерский цех, применяя оборудование, инвентарь, инструменты, сырье; соблюдая технику безопасности и охрану труда, правила санитарии и гигиены при работе с сырьем.

## Список литературы

Основная литература:

1. Качурина Т.А. Приготовление , оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений СПО/Т.А.Качурина.-М.: Изд.центр «Академия», 2018.-240 с.
2. Андропова Н.И, Т.А.Качурина, Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинар кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Андропова Н.И, Т.А.Качурина.- 4-е изд., стер.- М.:Изд.центр «Академия», 2020.- 256 с.
3. Шатун Л.Г. Технолог в общественном питании: учебник/Л.Г.Шатун, О.Г. Лубенец.- Ростов н/Д:Феникс, 2020.-317 с.

Дополнительная литература:

1. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013.
2. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение организаций питания : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина.- 3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 240 с.
3. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. - 3-е изд. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 376 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование). –Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486037>
4. Рагель, С.И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С.И. Рагель. - Минск : РИПО, 2018. - 604 с. : ил., табл., схем. –Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=497505>
5. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. Э. Харченко.- 10-е изд.- М.: Академия, 2017.- 512 с.

Дополнительные источники:

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 16 с.

ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

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.

СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:

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

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

#### **Электронные издания:**

Электронно-библиотечная система <a href="https://www.book.ru">https://www.book.ru</a> <a href="https://www.lanbook.ru">https://www.lanbook.ru</a>
--

**ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

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

обучающийся на \_\_\_\_\_ курсе специальности СПО **43.02.15**

**Поварское и кондитерское дело**

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

в объеме \_\_\_\_\_ час. с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

<b>Элементы модуля</b> (код и наименование МДК, код практик)	<b>Формы промежуточной</b> <b>аттестации</b>	<b>Оценка</b>
<b>МДК.02.01.</b> Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Дифференцированный зачет	
<b>МДК 02.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Курсовая работа Экзамен	
УП.02.	Комплексный дифференцированный зачет	
ПП.02.		
<b>Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю</b>		

<b>Коды проверяемых</b> <b>компетенций</b>	<b>Показатели оценки</b> <b>результата</b>	<b>Оценка (да / нет)</b>

<p><b>ПК 2.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>ПК 2.1-2.8 ОК 1-11</p>	
<p><b>ПК 2.2</b>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 2.1-2.8 ОК 1-11</p>	
<p><b>ПК 2.3</b>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>ПК 2.1-2.8 ОК 1-11</p>	
<p><b>ПК 2.4</b>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 2.1-2.8 ОК 1-11</p>	
<p><b>ПК 2.5</b>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 2.1-2.8 ОК 1-11</p>	
<p><b>ПК 2.6</b>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом</p>	<p>ПК 2.1-2.8 ОК 1-11</p>	

<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  <b>ПК 2.7</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  <b>ПК 2.8</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>	<p>ПК 2.1-2.8  ОК 1-11</p> <p>ПК 2.1-2.8  ОК 1-11</p>	
<p>Дата ____ . ____ . 20 ____ Подписи членов экзаменационной комиссии</p>		

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности 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 осуществляется на экзамене (квалификационном).

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является положительная аттестация по МДК02.01.Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, МДК 02.02Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; по разделам учебной практики, производственной практики.

Экзамен (квалификационный) проводится в 2 этапа с выполнением практических заданий. Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене квалификационном является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по выбранным контролируемым показателям.

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



Промежуточный контроль освоения профессионального модуля осуществляется при проведении экзамена по МДК 02.01. Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; диф.зачета, экзамена и защите курсовой работы по МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; комплексного дифференцированного зачета по учебной и производственной практикам.

Предметом оценки по учебной практике является приобретение практического опыта.

Предметом оценки по производственной практике является приобретение практического опыта.

Контроль и оценка по учебной и производственной практикам проводится на основе результата комплексного дифференцированного зачета.