Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Владивостокский государственный университет»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация выпускника
Повар, кондитер

Одобрено на заседании Ученого совета протокол № 7 от 14.05.2025 г.

Утверждено Приказом ФГБОУ ВО «ВВГУ» приказ № 254 от 19.07. 2025 г.

Ректор _____ /Т.В. Терентьева/

Согласовано с предприятием-работодателем
ООО «Джи1 Интертейнмент»

Директор
по персоналу _____ /А.В. Туть/

2025 год

Члены рабочей группы по разработке ОПОП:
Бондарь А.Т., заместитель директора колледжа сервиса и дизайна по учебной работе
Дубровина О.В., заместитель директора колледжа сервиса и дизайна по учебно-производственной работе
Мокшина И.В., методист колледжа сервиса и дизайна
Царёва О.И., мастер производственного обучения колледжа сервиса и дизайна

ОПОП рассмотрена и принята на заседании Цикловой методической комиссии
Сервис в общественном питании от «11» 04 2025 г. протокол № 8

Председатель Цикловой методической комиссии _____ /И.В. Мокшина/

_____ /Д.В. Кузнецов/

Директор колледжа сервиса и дизайна

Рецензенты:

Шеф-повар ООО «Бэккери-М» _____ /Ю.Г. Крючков/

Бренд-шеф ООО «Пять вкусов» _____ /Р.Г. Котовский/

Управляющий ООО «Пять вкусов» _____ /В.К. Алексеенко/

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА» .....Ошибка! Закладка не определена.

«ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА».....90

«ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»……..195

ПМ 04 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»……..246

ПМ 05 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»……..306

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ)397

Приложение 1.1
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 3

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы .3

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 3

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П 8

2. Структура и содержание профессионального модуля 9

2.1. Трудоемкость освоения модуля 9

2.2. Структура профессионального модуля 9

2.3. Содержание профессионального модуля 10

3. Условия реализации профессионального модуля 21

3.1. Материально-техническое обеспечение 21

3.2. Учебно-методическое обеспечение 21

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 24

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.01Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента »
код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «43.01.09 Повар, кондитер».

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен[1]:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составить план действия определить необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ПК 1.1	визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического

[1] *Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.*

	посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; безопасно править кухонные ножи; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки включать и подготавливать к работе технологическое оборудование,	питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов способы правки кухонных ножей	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

	производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи правила оформления заявок на склад правила приема прдуктов по количеству и качеству ответственность за сохранность материальных ценностей правила снятия остатков на рабочем месте правила проведения контрольного взвешивания продуктов виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресоценки качества и безопасности сырья и материалов правила обращения с тарой поставщика правила поверки весоизмерительного оборудования	
ПК 1.2	распознавать недоброкачественные продукты выбирать, применять различные методы обработки (вручную,	требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания виды, назначение, правила безопасной эксплуатации	обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья,

	механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте различать пищевые и непищевые отходы подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов	мяса, домашней птицы, дичи, кролика хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции владеть техникой работы с ножом при нарезке,	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования,	риготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных порционирования (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос

	измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании) проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе	формования, маринования, фарширования и т.д.) способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовления полуфабрикатов техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов правила, техника общения с потребителями базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК 1.4	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ выбирать, применять, комбинировать различные	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,	приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных

	способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.) способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовления полуфабрикатов техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов правила, техника общения с потребителями базовый словарный запас на иностранном языке	порционирования (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ № п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1					

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия[2]	228	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	50	-
Практика, в т.ч.:		
учебная	*36*	*36*
производственная	*36*	*36*
Промежуточная аттестация в *форме экзамена по модулю ПМ.01*	6	-
Всего	**356**	**72**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия[3]	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа[4]	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1 ПК 1.2	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	**120**		**130**	106	-	**24**		
ОК 01. ПК 1.3 ПК 1.4	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	**158**		**148**	122	-	**26**		
ПК 1.1 ПК 1.2	Учебная практика	**36**	**36**					**36**	

[2] *Учебные занятия на усмотрение образовательной организации могут быть разделены на теоретические занятия, лабораторные и практические занятия*

[3] *Если в таблице 2.1. предусмотрено разделение учебных занятий на теоретические, практические и лабораторные работы, то в таблицу 2.2. должны быть добавлены соответствующие столбцы*

[4] *Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.*

ПК 1.3 ПК 1.4									
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	Производственная практика	**36**	**36**						**36**
	Промежуточная аттестация	**6**							
	Всего:	***356***	**72**	***278***	***228***	**-**	***50***	**36**	**36**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		**130**	
МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		**130**	
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	**Содержание**	**12**	**ПК 1.1 ПК 1.2**
	1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.	**4**	
	2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013). Правила составления заявки на сырье.	**4**	
	3. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос.	**4**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**18**	
	Практическое занятие 1. Составление заявки на сырье	**6**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**12**	

	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	**4**	
	2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	**4**	
	3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	**4**	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	**Содержание**	**14**	**ПК 1.1 ПК 1.2**
	1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов.	**4**	
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	**4**	
	3. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	**2**	
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	**2**	
	5. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	**2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**12**	
	Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	**6**	
	Практическое занятие 3. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	**6**	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**8**	
	4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования.	**4**	
	5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.	**4**	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	**Содержание**	**8**	**ПК 1.1 ПК 1.2**
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	**2**	
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	**2**	
	3. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	**2**	
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	**2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**12**	
	Практическое занятие 4. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	**6**	
	Практическое занятие 5. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбочистки	**6**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**6**	

	6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.	**2**	
	7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.	**4**	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	**Содержание**	**10**	**ПК 1.1 ПК 1.2**
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.	**2**	
	2. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	**2**	
	3. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них	**2**	
	4. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	**2**	
	5. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	**2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**20**	
	Практическое занятие 6. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	**8**	
	Практическое занятие 7. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы	**6**	
	Практическое занятие 8. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттер	**6**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела	**2**	
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		**148**	

МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		**148**	
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	**Содержание**	**6**	**ОК 01. ПК 1.3 ПК 1.4**
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов	**2**	
	2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов	**2**	
	3. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	**2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**18**	
	Лабораторная работа 1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	**8**	
	Лабораторная работа 2. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатношпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)	**10**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**8**	
	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий,	**4**	

	учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		
	2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	**4**	
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	**Содержание**	**4**	**ОК 01. ПК 1.3 ПК 1.4**
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья 2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья	**2**	
	3. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы 4. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения	**2**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	**4**	
	Содержание	**2**	**ОК 01.**

Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. 2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	**2**	**ПК 1.3** **ПК 1.4**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**30**	
	Лабораторная работа 3. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	**10**	
	Лабораторная работа 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	**10**	
	Лабораторная работа 5. Обработка нерыбного водного сырья	**10**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	**4**	
	Содержание	**2**	**ОК 01.**

Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. 2. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение	**2**	**ПК 1.3** **ПК 1.4**
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.	**2**	
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	**Содержание**	**2**	**ОК 01.** **ПК 1.3** **ПК 1.4**
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. 2. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	**2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**20**	
	Лабораторная работа 6. Приготовление крупнокусковых,	**10**	

	порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.		
	Лабораторная работа 7. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	**10**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.	**2**	
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание**	**4**	**ОК 01. ПК 1.3 ПК 1.4**
	1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.	**2**	
	2. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	**2**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	**2**	
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание**	**4**	**ОК 01. ПК 1.3 ПК 1.4**
	1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	**2**	
	2. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	**2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**16**	
	Лабораторная работа 8. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	**8**	
	Лабораторная работа 9. Обработка домашней птицы, дичи,	**8**	

	заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся*й*	**4**	
	8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.	**2**	
	9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела	**2**	
Учебная практика **Виды работ:** 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. 3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика 5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).	**36**	**ПК 1.1** **ПК 1.2** **ПК 1.3** **ПК 1.4**

7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. 11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; 13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. 15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.		
Производственная практика **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.	**36**	**ПК 1.1** **ПК 1.2** **ПК 1.3** **ПК 1.4**

5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. 8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос		
Промежуточная аттестация	**6**	**ОК 01.** **ПК 1.1** **ПК 1.2** **ПК 1.3** **ПК 1.4**
Всего	**356**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) «Технического оснащения и организации рабочего места» «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный(ые) в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Лаборатория(и) «Учебная кухня ресторана» оснащенная(ые) в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**.**

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Наименование.

1. Астахов, Д. А. Технологическое оборудование : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. А. Астахов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 497 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15269-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

2. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-5992-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

3. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

4. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15571-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

7. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник/ Семичева Г.П. -М. Академия 2022

3.2.2. Дополнительные источники *(при необходимости)*

1. Наименование.

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.336с.

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

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

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

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

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

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

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

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

10. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.272 с.

11. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. М.: Академия, 2006. – 160 с.

12. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.

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

14. 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].

15. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.

16. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 320 с.: ил.

17. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство BBPG, 2007. – 1056 с.: ил.

18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2015.544с.

19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013.808с.

20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. М.: Хлебпродинформ, 1997.560 с.

22. Профессиональный стандарт 33.011 «Повар». Министерства труда и

социальной защиты РФ от 09 марта 2022 года № 113н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148)

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

24. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

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

26. 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»]. – Режим доступа

27. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" [Электронный ресурс]: от 27.10.2020, ГОСТ Р 51705.1-2001, ТР/ТС 011-2011

28. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. – 576 с.: ил. – ISBN 978-5-98176-059-4.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнениye работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертнное наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготавки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. **ПК 1.3**. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. **ПК 1.4**. Проводить приготовление и подготовку к	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора методов	

реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфбрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ	

	нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адкватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/ лабораорных занятий; – заданий по учебной и производственной практике; –заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертнное наблюдение и оценка в процессе выполнения: –практических заданий на зачете/экзамене по МДК; –заданий экзамена по модулю;

	плана	–экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

«ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очное

Владивосток 2025

Контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки России от 9.12.2016г. № 1569, Примерной основной образовательной программы для профессии.

Разработчик: Шекеро Н.Э., преподаватель ФГБУО ВО «ВВГУ»

Рассмотрена на заседании ЦМК Сервиса в общественном питании

Протокол № _9__ от «__17___» ___мая_____2025 г.

Председатель ЦМК _____ И. В. Мокшина

1 Общие сведения

Контрольно-оценочные средства (далее – КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших рабочую программу ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

КОС включают в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по профессиональному модулю, которая проводится в форме экзамена с использованием оценочного средства - устный опрос в форме ответов на вопросы билетов.

2 Планируемые результаты обучения по профессиональному модулю, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код ОК, ПК[1]	Код результата обучения[1]	Наименование результата обучения[1]
ОК 01	З1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	З2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
	З3	требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей,грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи,полуфабрикатов из них;
	З4	рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
	З5	способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.
	У1	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У3	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.
ПК1.1-1.2 ПК 1.3-1.4	ПО1	подготовке, уборке рабочего места;
	З1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	У1	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
	ПО2	подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	З2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;

Код ОК, ПК[1]	Код результата обучения[1]	Наименование результата обучения[1]
	У1	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
	ПО3	обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы,нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
	З4	рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
	З5	способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.
	У3	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.
	ПО4	приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
	З3	требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей,грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи,полуфабрикатов из них;
	З4	рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
	З5	способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У3	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.
	З1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	З2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
	З3	требования к качеству, условиям и срокам хранения рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
	З4	рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
	З5	способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.
	У1	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

Код ОК, ПК[1]	Код результата обучения[1]	Наименование результата обучения[1]
	У3	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.
	ПО1	подготовке, уборке рабочего места;
	З1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	У1	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
	ПО2	подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	З2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
	У1	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
	ПО3	обработке традиционных видов рыбы, нерыбного водного сырья, мяса птицы, дичи;
	З4	рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
	З5	способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.
	У3	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.
	ПО4	приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
	З3	требования к качеству, условиям и срокам хранения рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
	З4	рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
	З5	способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У3	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.
	ПО5	ведении расчетов с потребителями.

[1]- *в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины*

3 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

3.1 Средства, применяемые для оценки уровня теоретической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
Тема 1.1 СРС по Теме 1.1 Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	З4	рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;	*Тестовые задания № 1 (п.5.2, вариант 1)*	-
	У3	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.	*Тестовые задания № 1 (п.5.2, вариант 2)*	
Тема 1.2 СРС по Теме 1.2 Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	З2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;	*Письменный опрос (п. 5.1, вопрос 1)* [5]	*Варианты 1, 2 (п. 6)*
	У1	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	*Решение задач (п. 5.4, Тема 1. Задача 1)* [5]	
Тема 1.3 СРС по Теме 1.3 Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	З2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;	*Решение задач (п. 5.4, Тема 2. Задача №1,2,3,4.)* [5]	
	У1	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	*Письменный опрос (п. 5.1, вопрос 3,4.)* [5]	
Тема 1.4	З2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации	*Решение задач (п. 5.4, Тема 3.*	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
СРС по Теме 1.4 Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них		технологического оборудования и правила ухода за ним;	*Задача №1,2.3,4,5,6)* [5]	
	У1	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	*Письменный опрос (п. 5.1, вопрос 2)* [5]	
Тема 2.2 СРС по **Тема 2.2** Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	З4	рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;	*Решение задач (п. 5.2, Тема 1.)*	*Вариант 1 (п. 6)*
	З5	способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.		
	У3	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.		
Тема 2.3 СРС по **Тема 2.3.** Приготовление полуфабрикатов из рыбы	З1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	*Тест (п.5.1, варианты 1)*	*Вариант 3 (п. 6)*
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
Тема 2.4 СРС по **Тема 2.4** Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	З5	способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.	*Решение задач (п. 5.2, Тема 2.)*	*Вариант 2 (п. 6)*
	У3	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.		
Тема 1.4 СРС по **Тема 2.5** Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	З1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	*Тест (п.5.1, варианты 2)*	*Вариант 3 (п. 6)*
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;		
Тема 2.6 СРС по **Тема 2.6** Обработка домашней птицы, дичи, кролика	З5	способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.	*Решение задач (п. 5.2, Тема 2.)*	*Вариант 2 (п. 6)*
	У3	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.		
Тема 2.7 СРС по **Тема 2.7** Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	З1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	*Тест (п.5.1, варианты 2)*	*Вариант 3 (п. 6)*
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
		и применения пряностей и приправ;		

4 Описание процедуры оценивания

Результаты обучения по профессиональному модулю, уровень сформированности компетенций оцениваются по четырёх бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (*по бальной системе. Максимальная сумма баллов по дисциплине равна ___ баллам.)*

Текущая аттестация по профессиональному модулю проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы, качество выполнения самостоятельной работы, профессиональный модуль (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемому профессиональному модулю).

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по профессиональному модулю результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом. *Оценка на зачете / экзамене выставляется с учетом оценок, полученных при прохождении текущей аттестации.*

Критерии оценивания устного ответа

Оценочные средства: *собеседование,*

5 баллов - ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

4 балла - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

3 балла – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

2 балла – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Критерии оценивания письменной работы

Оценочные средства: *реферат, эссе, конспект, контрольная работа, письменный отчет по лабораторной работе, доклад (сообщение), в том числе выполненный в форме презентации.*

5 баллов - студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Проблема раскрыта полностью, выводы обоснованы. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент владеет навыком самостоятельной работы по заданной теме; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

4 балла - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Проблема раскрыта. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

3 балла – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

2 балла - работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Проблема не раскрыта. Выводы отсутствуют. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Критерии оценивания тестового задания

Оценка	*Отлично*	*Хорошо*	*Удовлетворительно*	*Неудовлетворительно*
Количество правильных ответов	91 % и ≥	от 81% до 90,9 %	не менее 70%	менее 70%

Критерии выставления оценки студенту на зачете/ экзамене

(оценочные средства: *устный опрос в форме ответов на вопросы билетов, устный опрос в форме собеседования, выполнение письменных разноуровневых задач и заданий, комплексная расчетно-графическая работа, творческое задание, кейс-задача, портфолио, проект и т.п.)*

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на продвинутом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.

«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на пороговом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.

5. Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1 Письменные вопросы:

Инструкция
Внимательно прочитайте задание и ответьте на вопросы

1 вариант

1.Опишите технологическую схему обработки картофеля и корнеплодов в овощном цехе. Какие виды оборудования при этом используются?

2. Санитарно – гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.

3. Какие правила личной гигиены следует соблюдать при выполнении работ в производственных цехах?

2 вариант

1.Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки мяса в мясном цехе предприятия общественного питания.

2.Перечислите основные санитарно – гигиенические требования к обработке сырья и приготовлению продукции.

3.Правила безопасности в овощном цехе при работе с ножом

3 вариант

1. Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки рыбы.
Какие виды оборудования при этом используются?

2. Санитарно – гигиенические требования к приему и хранению сырья и продовольственных продуктов.

3.Перечислите меры предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, отравлений на предприятии питания.

4 вариант

1 Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки рыбы. Какие виды оборудования при этом используются?

2. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, используемого для обработки овощей

3.Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.

Эталоны правильных ответов:

1 вариант

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

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

2 вариант

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

		стене вывешиваются технологические карты, нормы отходов мяса и выхода полуфабрикатов. укладка в функциональные емкости 7.охлаждение и кратковременное хранение 8.транспортирование в горячий цех.
2	Перечислите основные санитарно – гигиенические требования к обработке сырья и приготовлению продукции.	Обработка сырых и готовых продуктов производится раздельно в специально оборудованных цехах. На предприятиях, не имеющих цехового деления, с ограниченным ассортиментом выпускаемых блюд допускается обработка сырья и готовой продукции в одном помещении на разных столах. Очищенные картофель, корнеплоды и некоторые другие овощи во избежание потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 ч. При необходимости хранения обработанного сырья в охлажденном виде его охлаждают в холодильнике или шкафах шоковой заморозки до температуры не выше 5 "С При хранении пищи на льду (обработанная спаржа) ее кладут не непосредственно на лед, а располагают лед под вставленными в функциональные емкости пер форированными вкладышами. Каждый повар обязан соблюдать последовательность использования хранящегося обработанного сырья в соответствии со сроками его обработки.
3	Правила безопасности в овощном цехе при работе с ножом	соблюдать осторожность, беречь руки от порезов; правильно держать руки и нож при обработке сырья нож хранить в специальном чехле, помнить, что нельзя хранить нож, закладывая его за пояс фартука; передавать нож можно, положив его на поверхность стола черенком в сторону того, кому передают при переносе ножа по цеху держать его вдоль ноги, прижав к бедру, острием вниз и лезвием назад, или обернуть нож полотенцем и переносить его лезвием вниз править нож о мусат следует в стороне от других работников, не опираться на мусат при правке ножа. Нельзя: оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра; проверять остроту лезвия ножа рукой;

3 вариант

№	Вопрос	Ответ

1	Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки рыбы. Какие виды оборудования при этом используются?	Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом организуется следующим образом: Размораживают рыбу путем механической загрузки в обычные моечные ванны. Мороженую рыбу, поступающую в неразделанном виде ,(оттаивают в холодной воде (2 л на 1 кг рыбы) с добавление поваренной соли (7...20 г соли на 1 л воды Для очистки рыбы от чешуи используют механический рыбо-очиститель или ручные скребки Потрошат рыбу малыми поварскими ножами на специальных столах с желобом, спинкой и бортами. Одновременно отрубают головы, хвосты и срезают плавники. Хвосты и головы отрубают средним поварским ножом на разделочных досках, плавники срезают специальными кухонными ножницами или плавникорезка-ми типа ПР-2М.Удаление внутренностей, костей и зачистку брюшной полости производят вручную на разделочных досках Потрошенную и промытую рыбу загружают в машину фиксации (охлаждения) в 18%-ном растворе поваренной соли температурой -4...-6°С в течение 5... 10 мин. Фиксация применяется для сохранения пищевой ценности рыбы Укладывают рыбу в функциональные емкости, охлаждают и кратковременно хранят, затем транспортируют в горячий цех
2	Санитарно – гигиенические требования к приему и хранению сырья и продовольственных продуктов.	Поступающие в организации продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной, чистой таре. запрещается принимать: продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность; овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили; проросший, позеленевший картофель (содержащий солонин); несъедобные грибы, некультивируемые съедобные, червивые, мятые; пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности. Продукты следует хранить: Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах.

		При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту — на отдельных стеллажах или в ларях; квашеные, соленые овощи — в бочках, при температуре не выше I 10 "С. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12 "С. Замороженные овощи, плоды и ягоды хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах. Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять до полного использования продукта.
3	.Перечислите меры предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, отравлений на предприятии питания	При появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов и ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения; сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;

4 вариант

№	Вопрос	Ответ
1	Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки рыбы. Какие виды оборудования при этом используются?	Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом организуется следующим образом: Размораживают рыбу путем механической загрузки в обычные моечные ванны. Мороженую рыбу, поступающую в неразделанном виде ,(оттаивают в холодной воде (2 л на 1 кг рыбы) с добавление поваренной соли (7...20 г соли на 1 л воды Для очистки рыбы от чешуи используют механический рыбо-очиститель или ручные скребки Потрошат рыбу малыми поварскими ножами на специальных столах с желобом, спинкой и бортами. Одновременно отрубают головы, хвосты и срезают плавники. Хвосты и головы отрубают средним поварским ножом на разделочных досках, плавники срезают специальными кухонными ножницами или плавникорезка-ми типа ПР-2М.Удаление внутренностей, костей и зачистку брюшной полости производят вручную на разделочных досках Потрошенную и промытую рыбу загружают в машину фиксации (охлаждения) в 18%-ном растворе поваренной соли температурой -4...-6°С в

		течение 5... 10 мин. Фиксация применяется для сохранения пищевой ценности рыбы Укладывают рыбу в функциональные емкости, охлаждают и кратковременно хранят, затем транспортируют в горячий цех
2	Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, используемого для обработки овощей.	В овощном цехе необходимо строго соблюдать правила техники безопасности: к работе на аппаратах и машинах допускать работников, хорошо знающих их устройство и прошедших специальный инструктаж; на рабочих местах вывешивать плакаты и памятки по технике безопасности; работникам цеха, обслуживающим аппараты, запрещается опускать руки в рабочие камеры картофелечисток и овощерезок; пусковые устройства аппаратов и машин (кнопки, рубильники и т.п.) должны быть закрыты специальными кожухами, а машины должны иметь заземление и зануление;
3	Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	.При хранении очищенного картофеля необходимо помнить, что он может потемнеть, поэтому его хранят в котлах, заполненных водой непродолжительное время. Обсушенную в центрифугах зелень выкладывают в перфорированные ванные вкладыши, но не слишком плотно, и хранят в холодильнике накрыв влажным полотенцем. Зелень нельзя хранить под пленкой. Для хранения обработанных и промытых овощей используют функциональны) емкости с перфорированными вкладышами, чтобы влага не скапливалась на дне и овощи не загнивали. Для более продолжительного хранения обработанные и нарезанные овощи вакуумируют и хранят на холоде или замораживают и хранят в замороженном виде. На небольших предприятиях питания чаще используют вакуумные машины камерного типа, принцип работы которых заключается в следующем: 1. Закладывают продукцию в вакуумный пакет, 2. Помещают пакет в вакуумную камеру, швом наружу; закрывают крышку. 3.Вакуумный насос включается автоматически или посредством "вжатия кнопки «Пуск» (в зависимости от конструктивных особенностей машины). 4.Вакуумный насос «высасывает» воздух из камеры, давление камере понижается. Если необходимо, пакет наполняют (модифицированной атмосферой).

		6.Запаивают пакет. Извлекают готовую упаковку.

5.2 Примеры тестовых заданий

Тестовые задания №1

1 вариант

Выберите правильный ответ

1. Совокупность блюд кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов

А) полуфабрикат

Б) кулинарное блюдо

В) сырье

Г)кулинарная продукция

2. Назовите вид предприятия работающий на п/ф высокой степени готовности и готовых охлажденных блюдах

А) заготовочные б) доготовочные в) любые из перечисленных

3. К какому типу цехов относится мясной цех

А) заготовочный б) доготовочный в) специализированный

4. Назовите оборудование используемое для механической обработки овощей

А) универсальный привод б) коренчатый нож в) МОК – 125 г) ручная овощечистка

5. Что обозначает маркировка оборудования МОК 125

_____

6. Укажите в каком цеху устанавливается оборудование МИМ 200 , и для какой цели предназначается_____

_____

7. Назовите санитарные требования предъявляемые к деревянным разделочным доскам_____

_____

8. Для обработки рыбы используется пластиковая разделочная доска

А) красная б)синяя в) зеленая г) желтая

9. Для какой цели используют небольшой нож с острым и коротким лезвием

А) Для ручной очистки овощей Б) для отрезания плавников рыбы в) для снятия филе г) для любых целей

10. Какие овощи очищают на специальном рабочем месте с вытяжным шкафом

А) зеленый лук Б) репчатый лук в) редис г) для любых целей

11. Немеханическое оборудование это

А) разделочные доски

Б) моечная ванна

В) ножи поварские

Г) котлы наплитные

12.Для обеспечения свободного доступа к оборудованию предусматривают проходы к нему

А) 50см б)1м в) 1,2-1,5м

13 К какому типу цехов относится мясной цех

А) заготовочный б) доготовочный в)специализированный

14. Назовите оборудование используемое для механической обработки овощей

А) универсальный привод б) коренчатый нож в) МОК – 125 г) ручная овощечистка

14.Что обозначает маркировка оборудования МОК 125

_____

15.Укажите в каком цеху устанавливается оборудование МИМ 200 , и для какой цели предназначается_____

_____

16. Назовите правила санитарной обработки производственных столов

_____

_____

_____

17. Производственная ванна для обработки яиц

А) одногнездная Б) двухгнездная в) трехгнездная г) четырехгнездная

2 вариант

Найдите правильный ответ

1. Сочетание пищевых продуктов прошедших кулинарную обработку и готовых к употреблению с учетом порционирования и оформления

А) полуфабрикат

Б) кулинарное блюдо

В) сырье

Г)кулинарная продукция

2. К какому типу предприятия относится комбинат питания А) заготовочные б) доготовочные в) любые из перечисленных

3. Выберете оборудование не входящее в состав овощного цеха

А) МОК 125 б) овощерезательная машина

В) универсальный привод г) протирочный механизм

4. Назовите оборудование, используемое для механической обработки овощей

А) универсальный привод б) коренчатый нож в) МОК – 125 г) ручная овощечистка

5. Что обозначает маркировка оборудования МОК 200

_____

_____

6. Укажите, в каком цеху устанавливается оборудование МИМ 100 , и для какой цели предназначается_____

_____
_____

7. Назовите санитарные требования предъявляемые поварским ножам_____
_____
_____
_____

8. Для обработки овощей используется пластиковая разделочная доска
А) красная б) синяя в) зеленая г) желтая

9. Для какой цели используют небольшой нож –крюк с острым и коротким лезвием
А) Для ручной очистки овощей Б) для фигурной нарезки овощей в) для снятия филе г) для любых целей

10. Какие овощи очищают на специальном рабочем месте с вытяжным шкафом
А) зеленый лук Б) корень хрена в) редис г) для любых целей

11. Механическое оборудование это
А)холодильная камера
Б) моечная ванна
В) мясорубка
Г) котлы наплитные

12. Применение оборудования должно способствовать:
А) облегчению труда б)увеличению производительности в) любые из перечисленных

13. Назовите оборудование, используемое для НЕ механической обработки овощей
А) универсальный привод б) коренчатый нож в) МОК – 125 г) ручная овощечистка

14. Что обозначает маркировка оборудования МОН 200
_____
_____

15 Укажите, в каком цеху устанавливается оборудование МИМ 100 , и для какой цели
предназначается_____
_____

16. Назовите правила санитарной обработки разрубочного стула
_____
_____

17. Поварским инструменотом является
А)разделочная доска Б) поварская игла в) стеллажи г) табуреты

Эталоны правильных ответов:

ВАРИАНТ 1

1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
Г	Б	А	А,В	-	-	-	Б	В	А,Б
11	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**			
Б	В	А	-	-	-	Г			

ВАРИАНТ 2

1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
Б	Б	АБВГ	АВ	-	-	-	В	Б	АБ
11	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**			
А	В	БГ	0	мясной	-	А			

Тестовые задания №2

1 -вариант

1. Продукты, прошедшие частичную кулинарную обработку, но не доведенные до кулинарной готовности называют:

а) сырье
б) кулинарное изделие
в) готовое блюдо
г) полуфабрикат

2. Что из перечисленных наименований является кулинарным изделием

а) чистое филе рыбы
б) очищенный картофель
в) порционный кусок жареной рыбы:
г) рисовая крупа

3. На каких этапах система ХАССП обеспечивает контроль производства кулинарной продукции

а) производство
б) хранение
в) реализация
г) все ответы верны

4. В каких овощах содержатся фитонциды?

а) картофель
б) морковь
в) свекла
г) лук

5. Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания, доску для обработки сырого мяса

а) красная;
б) синяя;
в) коричневая;
г) желтая

6. Установите последовательность технологического процесса обработки картофеля

0 сортировка
0 мойка
0 очистка
0 дочистка
0 нарезка
0 калибровка

7.С какой операции начинают обработку овощей:
а) очистка, доочистка;
б) мытье овощей;
в) сортировка, калибровка;
г) фигурная нарезка

8. В группу корнеплодов входят овощи:
а) лук репчатый, зелёный, порей
б) укроп, эстрагон, мята
в) морковь, свекла, редька, репа, петрушка корневая, редис
г) томат, картофель, морковь, баклажан

9. У каких видов рыб внутренности удаляют через отверстие, образовавшееся после удаления головы?
а) навага
б) сельдь
в) налим
г) камбала

10. Что надо сделать с рыбой, у которой чешуя снимается с трудом?
а) натереть мукой
б) опустить в соленую воду
в) натереть солью
г) опустить в кипяток

11. Если рыба содержит 5% жира, то ее относят:
а) тощая
б) средней жирности
в) жирная
г) особо жирная

12. Какая ткань мяса содержит больше всего коллагена
а) жировая
б) костная
в) соединительная
г) мышечная

13.Что такое «обвалка»?
а) удаление сухожилий, пленок, хрящей
б) отделение мяса от костей
в) деление на отрубы

14. Зачем мясо обсушивают?
а) чтобы оно поглотило сок, образовавшийся при размораживании
б) это препятствует размножению микробов и мясо не скользит в руках
в) мясо после этого становится мягче

г) для соблюдения техники безопасности

15. Шинкование- это
а) простая нарезка продуктов
б) пассерование продуктов
в) маринование продуктов
г) бланширование продуктов

16. Какой вид полуфабриката относится к порционным?
а) бифштекс
б) гуляш
в) поджарка
г) плов

17. К какой категории относятся такие субпродукты как сердце, язык, печень, вымя говяжье, мозги?
а) категорий не имеют
б) вторая категория
в) первая категория
г) высшая категория

18. Для чего заправляют птицу и дичь?
а) для придания компактной формы, ускорения процесса тепловой обработки
б) для придания остроты вкуса
в) для придания сочности
г) для придания более нежного вкуса

19. К каким отходам относятся шейки, гребешки, ножки, крылышки?
а) к отходам от птицы
б) к отходам от мяса КРС (крупного рогатого скота)
в) к отходам от мяса свиней
г) к отходам от мяса диких животных

20. Какой полуфабрикат из говядины относится к мелкокусковым?
а) шницель
б) бефстроганов
в) ромштекс
г) зразы

2 -вариант

1. Что из перечисленных наименований является кулинарным изделием
а) масло сливочное
б) очищенная морковь
в) порционный кусок жареной птицы
г) пассерованный лук

2. Продукты, прошедшие частичную кулинарную обработку, но не доведенные до кулинарной готовности называют:
а) сырье
б) кулинарное изделие
в) готовое блюдо
г) полуфабрикат

3. На каких этапах система ХАССП обеспечивает контроль производства кулинарной продукции
а) хранение
б) производство
в) реализация
г) все ответы верны

4. В каком цехе обрабатывают овощи?
а) овощной цех
б) мясорыбный цех
в) холодный цех
г) горячий цех

5. Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания, доску для обработки сырой рыбы
а) красная;
б) синяя;
в) коричневая;
г) желтая

6. Установите последовательность технологического процесса обработки картофеля
☐ дочистка
☐ мойка
☐ очистка
☐ сортировка
☐ нарезка
☐ калибровка

7. В группу клубнеплодов входят овощи:
а) лук репчатый, зелёный, порей
б) картофель, топинамбур, батат
в) морковь, свекла, типинамбур, репа
г) томат, картофель, морковь, баклажан

8. Рыбы подразделяют по строению скелета
а) на хрящевые и костные
б) на осетровые и костные
в) на бескостные и костные
г) на хордовые и костные

9. Если рыба содержит более 15% жира, то ее относят:
а) тощая
б) средней жирности
в) жирная
г) особо жирная

10. По образу жизни всех рыб делят на:
а) пресноводных, полупроходных, проходных и морских.
б) полупроходных, проходных, речных и морских.
в) пресноводных, полупроходных, проходных, озерных и морских.
г) озерных, речных и морских.

11. К семейству осетровых относятся:
а) белуга, окунь, осетр, шип, севрюга, стерлядь
б) белуга, калуга, осетр, шип, щука, стерлядь
в) белуга, карась , осетр, шип, севрюга, стерлядь
г) белуга, калуга, осетр, шип, севрюга, стерлядь

12. Какая ткань мяса содержит больше всего коллагена
а) жировая
б) костная
в) соединительная
г) мышечная

13. Обвалка это-
а) деление на отрубы
б) отделение мяса от костей
в) удаление сухожилий, пленок, хрящей
г) удаление жира

14. Зачем мясо обсушивают?
а) чтобы оно поглотило сок, образовавшийся при размораживании
б) это препятствует размножению микробов и мясо не скользит в руках
в) мясо после этого становится мягче
г) для соблюдения правил техники безопасности

15. В зависимости от упитанности и качества обработки тушек мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок) классифицируют:
а) на I и II категории, отборная
б) на высшую, I и II категории
в) на I и II категории
г) на I, II и III категории

16. К какой категории относятся такие субпродукты как сердце, язык, печень, вымя говяжье, мозги?
а) категорий не имеют
б) вторая категория
в) первая категория
г) высшая категория

17. Для чего заправляют птицу и дичь?
а) для придания компактной формы, ускорения процесса тепловой обработки
б) для придания остроты вкуса
в) для придания сочности
г) для придания более нежного вкуса

18. К каким отходам относятся шейки, гребешки, ножки, крылышки?
а) к отходам от птицы
б) к отходам от мяса КРС (крупного рогатого скота)
в) к отходам от мяса свиней
г) к отходам от мяса диких животных

19. Какой полуфабрикат из говядины относится к мелкокусковым?

а) гуляш
б) антрекот
в) ромштекс
г) зразы

20. В каком цехе обрабатывают мясо?
а) овощной цех
б) мясорыбный цех
в) холодный цех
г) горячий цех

3 -вариант

1. Продукты, прошедшие частичную кулинарную обработку, но не доведенные до кулинарной готовности называют:
а) сырье
б) кулинарное изделие
в) готовое блюдо
г) полуфабрикат

2. Что из перечисленных наименований является сырьем для приготовления блюд и кулинарных изделий:
а) чистое филе рыбы
б) очищенный картофель
в) порционный кусок жареной рыбы:
г) рисовая крупа

3. На каких этапах система ХАССП обеспечивает контроль производства кулинарной продукции
а) производство
б) хранение
в) реализация
г) все ответы верны

4. Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания, доску для обработки мяса птицы
а) красная;
б) синяя;
в) коричневая;
г) желтая

5. Установите последовательность технологического процесса обработки картофеля
0 нарезка
0 мойка
0 очистка
0 сортировка
0 дочистка
0 калибровка

6. К Семейству лососевых относятся:
а) кета, горбуша, нерка, чавыча, лосось, семга, форель
б) кета, горбуша, нерка, щука, лосось каспийский, семга, форель,

в) сазан, карп, килька, плотва, лещ, горбуша, семга
г) кета, горбуша, щука, чавыча, лосось каспийский, карп, осетр

7. Установите последовательность технологического процесса обработки рыбы с костным скелетом

0 отделение от чешуи
0 срезание плавников
0 потрошение
0 промывание
0 приготовление полуфабрикатов

0 удаление голов
0 размораживание

8. Что надо сделать с рыбой, у которой чешуя снимается с трудом?
а) натереть мукой
б) опустить в соленую воду
в) натереть солью
г) опустить в кипяток

9. Если рыба содержит до 2 % жира, то ее относят:
а) тощая
б) средней жирности
в) жирная
г) особо жирная

10. На производственном столе, где приготавливаются полуфабрикаты из рыбы , должны находиться:
а) комплект ножей поварской тройки, разделочные доски, набор специй и настольные весы
б) комплект ножей поварской тройки, разделочные доски
в) комплект ножей поварской тройки, настольные весы
г) комплект ножей поварской тройки, разделочные доски, набор специй и настольные весы, мясорубка

11. Жиловка это -
а) деление на отрубы
б) отделение мяса от костей
в) удаление сухожилий, пленок, хрящей
г) удаление клейм

12. Зачем мясо обсушивают?
а) чтобы оно поглотило сок, образовавшийся при размораживании
б) это препятствует размножению микробов и мясо не скользит в руках
в) мясо после этого становится мягче
г) согласно системе ХАССП

13. К какой категории относятся такие субпродукты как сердце, язык, печень, вымя говяжье, мозги?
а) категорий не имеют
б) вторая категория
в) первая категория

г) высшая категория

14. Ткань мяса, содержащая большое количество коллагена
а) жировая
б) костная
в) мышечная
г) соединительная

15. Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания, доску для обработки мяса
а) красная
б) синяя
в) зеленая
г) желтая

16. К каким отходам относятся шейки, гребешки, ножки, крылышки?
а) к отходам от птицы
б) к отходам от мяса КРС (крупного рогатого скота)
в) к отходам от мяса свиней
г) к отходам от мяса диких животных

17. Для чего заправляют птицу и дичь?
а) для придания компактной формы, ускорения процесса тепловой обработки
б) для придания остроты вкуса
в) для придания сочности
г) для придания более нежного вкуса

18. При какой температуре размораживают птицу?
а. 10-12;
б. 8-10;
в. 10-15;
г. 5-9

19. В крупных птицегольевых цехах предусматривается оборудование трех основных участков:
а) для размораживания, для опаливания, для потрошения птицы и производства полуфабрикатов
б) для размораживания, для производства полуфабрикатов , для хранения готовых полуфабрикатов
в) для опаливания, для потрошения птицы и производства полуфабрикатов
г) для потрошения птицы и производства полуфабрикатов , для хранения готовых полуфабрикатов

20. Какой полуфабрикат из баранины относится к мелкокусковым?
а) шницель
б) шашлык
в) люля- кебаб
г) зразы

Ключ к тестовым заданиям

1 вариант

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
г	в	г	г	а	162345	в	в	а	а
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
б	в	б	б	а	а	в	а	а	б

2 вариант

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
в	г	г	а	б	462315	б	а	г	а
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
г	12	а	б	в	в	а	а	а	б

3 вариант

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
г	в	г	г	463521	а	723645	а	а	а
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
в	б	в	г	а	а	а	в	а	б

Тестовые задания №3

1.Какие овощи относятся к клубнеплодам?

А) ботат, картофель, хрен, свекла

Б) морковь, томаты, цветная капуста

В) картофель, топинабур, ботат

2. Из каких операций состоит механический способ?

А) очистка, мытье, дочистка

Б) мытье , чистка, сортировка

В) сортировка, калибровка, мытье, очистка

3. Калибровка – это

А) картофель сортируется по размерам, при машинной очистке крупный картофель очищается быстрее и теряет слой мякоти к тому времени, когда очистится мелкий

Б) очистка картофеля в картофеле очистительной машине

В) очистка картофеля, затем дочистка

4. Химический способ – это

А) обработка картофеля, нагретым до 85С;

Б) обработка картофеля при температуре 65С

В) обработка картофеля щелочным раствором, нагретым до 85С

5. Термический способ – это

А) бланширование картофеля

Б) бланширование картофеля паром и обработка щелочью

В) обработка картофеля паром

6. Фигурная нарезка овощей – это
А) карвинг
Б) сложная нарезка
В) карбование

7. От чего зависит процент отходов (картофеля)?
А) от размеров
Б) от сезона
В) от сорта

8. Чтобы шампиньоны не почернели, надо опустить
А) в воду
Б) в солёную воду
В) в подкисленную воду (с лимонной кислотой)

9. Артишоки – это
А) овощи, которые относятся к группе корнеплоды
Б) десертные овощи в виде цветочной корзины
В) все выше перечисленные

10. Сушеные грибы принято
А) перебрать и промыть
Б) замочить в воде
В) перебрать, промыть 3 – 4 водах и замачивать в холодной воде

11. Что получают из очисток картофеля?
А) крахмальное молочко
Б) крахмал
В) ничего

12. Очищенный картофель, чтобы не потемнел, хранят в воде
А) не более 1 ч
Б) не менее 4 ч
В) не более 3 ч

13. Паровой способ – это
А) картофель обрабатывается давлением
Б) картофель обрабатывается паром высокого давления
В) способ при котором поверхностный слой картофеля разваривается и легко удаляется кожица

14. Огневой способ – это
А) картофель подвергается обжигу в печи при температуре до 1200С в течение 6 -12 ч
Б) картофель подвергается обжигу, чтобы легко очищать кожицу
В) картофель в моечной машине щеточные валики легко счищают кожицу

15. Органолептический способ проверки качества овощей – это
А) проверка с помощью химических препаратов в лаборатории
Б) проверка на вкус, цвет, запах, внешний вид
В) проверка в щелочном растворе на качество овощей

Тестовые задания №4

1.По способу обработки на сколько групп делят рыбу?
А)1
Б)2
В)3

2.На какие группы делят рыбу по способу обработки
А)чешуйчатая, бесчешуйчатая
Б)простоя, сложная
В)чешуйчатая, бесчешуйчатая, осетровая

3.Первичная обработка рыбы состоит из следующих операций:
А)оттаивание, разделка, удаление внутренностей
Б)оттаивание, вымачивание, разделка, приготовление полуфабрикатов
В)удаление головы, чешуи, кожи, приготовление полуфабрикатов

4.Под разделкой подразумевается
А)удаление чешуи, внутренностей, плавников головы, костей и кожи
Б)удаление кожи, костей, разделка, приготовление порционных кусков
В)оттаивание, разделка, удаление внутренностей, головы, плавников

5. Как оттаивают рыбу?
А)в холодной воде
Б)на воздухе или воде
В)при комнатной температуре

6. Рыбу вымачивают двумя способами:
А)в холодной и горячей воде
Б)в сменной воде и горячей воде
В)в сменной воде и в проточной воде

7. Время вымачивания соленой рыбы
А)24 часа
Б)12 – 18 часов
В)8 – 12 часов

8. Рыбные полуфабрикаты делят на
А)крупные, мелкие, порционные
Б)крупные, порционные, мелкокусковые
В)порционные, мелкие

9. Как оттаивают кальмары
А)на воздухе
Б)при комнатной температуре
В)в холодной воде

10. Для сохранения формы, консистенции и цвета рыбы в процессе варки можно добавить
А)уксус
Б)соду
В)лимонную кислоту

11. Для чего панируют рыбу?
А)чтобы при жарке рыба не теряла много жидкости
Б)чтобы на поверхности образовалась поджаристая корочка
В) оба варианта

12. Виды панировки
А)мучная, хлебная
Б)красная, белая
В)оба варианта

13. Для чего используют маринование рыбы?
А)для придания готовому изделию специфический вкус и аромат
Б)для размягчения соединительной ткани рыбы
В)оба варианта

14. Общий срок реализации полуфабрикатов при условии их хранения в холодильниках, должен быть
А)12ч
Б)24 ч
В)3 суток

Тестовые задания №5
1.Основные ткани мяса
А)костная, мышечная, жировая, мускульная
Б)мышечная, соединительная, жировая, костная
В)соединительная, мышечная, костная

2.Обвалка частей – это
А)деление мяса
Б)отбивание мяса
В)отделение мякоти от костей

3.От чего котлетная масса обогащается воздухом, становится более однородной и изделия получаются пышными
А)от соды
Б)от того что пропускают фарш2 раза через мясорубку
В)от того что выбивают котлетную массу
4.Крупнокусковые и порционные полуфабрикаты поступают на предприятия
А)в металлических ящиках
Б)в деревянных ящиках
В)в металлических и деревянных ящиках

5.Пищевая ценность субпродуктов
А)одинакова
Б)различна

6.Старую птицу используют для
А)тушения и жарки
Б)варки и жарки
В)тушения и варки

7.Обработка дичи складывается из следующих операций

А)оттаивание, ощипывание, опаливание, потрошения, промывание
Б)удаление внутренностей, головы, ощипывание, опаливание
В)ощипывание, опаливание, промывание, просушивание

8. Субпродукты относят к группе
А)с длительным сроком хранения
Б)скоропортящимися

9. Ко II категории субпродуктов, относят
А)печень, почки, вымя говяжье
Б)лёгкие, ноги, уши говяжьи и свиные
В)рубцы, губы говяжьи, мясо-костные хвосты говяжьи

10. Тушки птицы заправляют
А)»в кармашек»
Б)в одну нитку, в две нитки
В)оба варианта

Ключ к тестовым заданиям
Тестовые задания №3
1в. 2в. 3а. 4в. 5б. 6в. 7в. 8б. 9в. 10б. 11в. 12б. 13а. 14б.
Тестовые задания №4
1в. 2в. 3б. 4а. 5б. 6в. 7в. 8б. 9в. 10а. 11в. 12в. 13в. 14б.
Тестовые задания №5
1б. 2в. 3в. 4в. 5б. 6в. 7а. 8б. 9б. 10в.

5.3 Примеры заданий для контрольной работы

Задача № 1. Повар работает в мясо - рыбном цехе. При работе на мясорубке произошел процесс застревания продукта, повар при помощи рук произвел проталкивание застрявшего продукта. Какие ошибки допустил повар при работе в цехе, исправьте эти ошибки.

Задача № 2. Вам необходимо проверить органолептическим методом качество поступившей рыбы. Перечислите признаки, по которым можно проверить органолептически качество рыбы.

Задача № 3. Рассчитайте сколько необходимо получить картофеля со склада в марте месяце, чтобы вес очищенного (нетто) картофеля составлял 54кг. Данные представить в кг

Задача № 4. Определить количество мякоти, которое получится при обработке 20 кг кроликов I категории. Разделка производится на мякоть? Данные представить в кг

Задача № 5. Определить сколько получится отходов при механической обработке крупного неразделанного судака массой 20кг на полуфабрикат - филе с кожей и реберными костями для жарки

Задача № 6. Определить сколько котлетного мяса получится при разделке говядины 1 категории упитанности, которая поступила весом 120кг

ЭТАЛОНЫ ОТВЕТОВ

Наименование сырья	Норма на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто
Капуста свежая	21,8	17,4
Говядина (котлетное мясо)	16,4	12,1
Крупа рисовая	1,3	3,6
Лук репчатый	3,3	2,8
Маргарин столовый	1,0	1,0
Масса пассерованного лука с жиром		2,0
Масса фарша		17,5
Масса полуфабриката		33,5

Требования в кладовую

Номер по порядку	Продукты и товары		Единица измерения		Количество	Примечание
	Наименование	код	Наименование	КОД по ОКЕИ		
	Капуста свежая		кг		21,8	
	Говядина (котлетное мясо)		кг		16,4	
	Крупа рисовая		кг		1,3	
	Лук репчатый		кг		3,3	
	Маргарин столовый		кг		1,0	

Партия говядины сомнительной, т.к. не соответствует требованиям ГОСТа по органолептическим показателям и для изготовления полуфабрикатов не допускается.

Качественное охлажденное мясо должно иметь сухую корочку бледно-розового или бледно-красного цвета, мясной сок – прозрачный, ямка после надавливания пальцем быстро выравнивается. Запах свойственный свежему мясу.

Пищевые отходы - голова, икра, молоки, внутренний жир, плавники, кожа, кости, чешуя,

Непищевые отходы - жабры, глаза, кишечник.

Пищевые отходы – 6,39кг

Непищевые отходы – 2,64 кг

Быстрозамороженной зелени - 0,608кг

Сушеных белых грибов -0,178 кг

5.4 Решение ситуационных задач

Тема 1: Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов

Примеры решения задач.

Задача № 1

Для приготовления блюда «Картофельное пюре» в столовой II категории 17 марта выделено 300 кг неочищенного картофеля. Определите какое количество очищенного картофеля получится при очистке?

Дано: Решение:
$m_{бр}$ = 300 кг $m_{н} = {}^{m_{бр}} x (100\% - Н_{отх})$
$Н_{от}$ = 40% $^{100\%}$
$m_{н} = {}^{300\text{ кг x }(100\% - 40\%)} = {}^{300\text{кг x }60\%} = 180$ кг
$m_{н}$ =? 100% 100%
Ответ: $m_{н}$ = 180 кг.

Задача № 2

Масса жареного картофеля составляет 38 кг 640 г. Определите процент потерь при тепловой обработке, процент отходов при механической обработке и массу неочищенного картофеля в декабре месяце.

Дано: Решение:
$m_{г\,пр}$ = 38,64 кг. выхода полуфабрикатов и готовых изделий.

$Н_{пот}$ - ? $Н_{поп}$ = 31%
$Н_{отх}$ - ? $Н_{отх}$ = 30%
$m_{бр}$ - ?
$m_{н} = {}^{m}г\,пр\,{}^{x\ 100\%} = {}^{38,64\text{ x }100\%} = 56$ кг
100% - $Н_{пот}$ 100% - 31%
$m_{бр} = {}^{m}Н\,{}^{x\ 100\%} = {}^{56\text{ кг x }100\%} = 80$ кг
100% - $Н_{отх}$ 100% - 30%
Ответ: 1) потери при тепловой обработке 31%
2) отходы при механической обработке 30%
3) масса брутто составляет 80 кг.

Задача № 3

Масса неочищенного репчатого лука 50 кг, масса после очистки 43 кг.
Найдите процент отходов и сравните с нормой отходов по таблице №24 (36).

Дано: Решение:
$m_{бр}$ = 50 кг $К_{отх} = {}^{(m}отх\,{}^{-\,m}Н)\ x\ 100\% =$
$m_{Н}$ = 43 кг $m_{бр}$
$К_{отх}$ - ? $= {}^{(50\text{ кг - }43\text{ кг) x }100\%}_{50\text{ кг}} = 15\%$

$Н_{отк}$ =16%
Ответ: Процент отходов лука меньше нормативного на 1%.

4. Масса очищенной моркови 35 кг.
Найдите массу неочищенной моркови на 16 ноября.

Дано: Решение:
$m_{Н}$ = 35 кг Норма отходов определена по таблице №24 на
$Н_{отх}$ =20% стр. 558 (№36 стр. 651) Сборника рецептур.
$m_{бр}$ - ? $m_{бр} = {}^{m}Н\,{}^{x\ 100\%} = {}^{35\text{ кг x }100\%} = 43,2$ кг
100% - $Н_{отх}$ 80%
Ответ: Масса брутто моркови 43,2 кг.

Тема 2: Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них

Задача № 1

Условие. Рассчитать массу брутто морского крупного потрошеного обезглавленного окуня для приготовления 100 порций рыбы по-русски по II колонке рецептуры № 307.

Решение. Согласно рецептуре № 307, масса припущенной рыбы 100 г. Блюдо готовят из порционных кусков с кожей без костей, припускают.

Согласно Приложению 13, для приготовления 100 г припущенного окуня из филе с кожей без костей требуется 174 г рыбы (масса брутто).

Следовательно, для приготовления 100 порций требуется: 174 х 100= 17 400 (г).

Ответ. Для приготовления 100 порций рыбы по-русски требуется 17 400 г рыбы.

Задача № 2

Условие. Рассчитать количество порций рыбы, запеченной с яйцом, которое можно приготовить по I колонке рецептуры № 372 из 30 кг мороженого, мелкого, неразделенного судака.

Решение. Согласно I колонке рецептуры № 372, масса жареной рыбы составляет 125 г. Блюдо готовят из порционных кусков рыбы с кожей без костей.

По Приложению 13, для приготовления одной порции массой 125 г требуется мелкий судак (филе с кожей без костей) массой брутто 279 г.

30 кг = 30 ООО (г). 30 000:279= 107 (порций).

Ответ. Из 30 кг мороженого, мелкого, неразделенного судака можно приготовить 107 порций рыбы, запеченной с яйцом.

Задача № 3

Условие. Каких блюд можно приготовить больше и на сколько: рыбы, припущенной с соусом белое вино, по рецептуре № 306 или рыбы, жаренной с луком по-ленинградски, по (I колонке рецептуры № 312 из 40 кг мелкого неразделанного судака?

Решение. Расчет количества рыбы, припущенной с соусом белое вино.

Согласно рецептуре № 306. масса припущенной рыбы составляет 100 г. Блюдо готовят из порционных кусков с кожей без костей.

По Приложению 13, для приготовления одной порции требуется 235 г.

40 кг = 40 ООО (г). 40 000:235= 170 (порций).

2. Расчет количества порций рыбы, жаренной с луком по-ленинградски.

Согласно рецептуре № 312, масса жареной рыбы составляет 100 г. Блюдо готовят из порционных кусков с кожей и реберными костями.

По Приложению 13 для приготовления одной порции требуется 204 г.

40 кг = 40 000 (г). 40 000: 204= 196 (порций).

Определяем разницу: 196 — 170 = 26 (порций).

Ответ. Из 40 кг судака мелкого неразделенного можно приготовить на 26 порций больше рыбы, жаренной с *луком* по-ленинградски, чем рыбы, припущенной с соусом белое вино.

Задача № 4

Условие. Можно ли накормить группу из 50 *человек* рыбой, жаренной с луком по-ленинградски, по II колонке рецептуры № 312 при поступлении 8 кг судака мелкого неразделанного?

Решение. Согласно II колонке рецептуры № 312, масса жареной рыбы — 100 г. Для блюда используют порционные куски с кожей и реберными костями.

Масса брутто на порцию по Приложению 13 составляет 204 г.

Определяем, сколько порций блюда можно приготовить из 8 кг судака:

8000 : 204 = 39 (порций). *Ответ.* При поступлении 8 кг судака мелкого неразделанного можно приготовить 39 порций рыбы, жаренной с луком по-ленинградски. Этого не хватит на группу из 50 человек.

Расчет количества отходов при холодной обработке рыбы

Задача № 5

Условие. Рассчитать и сравнить количество отходов при холодной обработке 30 кг трески потрошеной обезглавленной крупной и такого же количества мелкой рыбы для приготовления рыбы, припущенной с соусом белым с рассолом, по рецептуре № 357.

Решение. Расчет потерь при холодной обработке крупной рыбы.

Согласно рецептуре № 357, блюдо готовят из филе с кожей без костей.

По Приложению 13 отходы и потери при холодной обработке крупной рыбы составляют 24% к массе сырья брутто: 30х 24: 100 = 7,2 (кг)'. Следовательно, масса полуфабриката: 30 - 7,2 = 22,8 (кг). Согласно Приложению 13, отходы и потери при холодной обработке полуфабриката составляют 13% от массы полуфабриката: 22,8 х 0,13 = 2,964 (кг). Тогда общие потери:

7,2 + 2,964= 10,164 (кг).

2. Расчет потерь при обработке мелкой рыбы.

По Приложению 13, отходы и потери при холодной обработке мелкой рыбы составляют 27% к массе сырья брутто: 30х 27: 100 = 8,1 (кг). Следовательно, масса полуфабриката: 30-8,1 = 21,9 (кг).

Согласно Приложению 13, отходы и потери при холодной обработке полуфабриката составляют 13% от его массы: 21,9 х 13: 100 = 2,847 (кг). Тогда общие потери:

8,1 + 2,847= 10,947 (кг).

3. Расчет разницы:

10,947 - 10,164 = 0,783 (кг). *Ответ.* Отходы при холодной обработке 30 кг потрошеной обезглавленной крупной трески для приготовления рыбы, припущенной с соусом белым с рассолом, будут меньше на 0,783 кг, чем при обработке такого же количества трески потрошеной обезглавленной мелкой.

Задача № 6

Условие. Рассчитать и сравнить количество отходов при холодной обработке 20 кг щуки неразделенной крупной и такого же количества мелкой для приготовления рыбы (филе) отварной по рецептуре № 300.

Решение. 1. Расчет потерь при обработке крупной рыбы.

Согласно рецептуре № 300, блюдо готовят из филе с кожей и реберными костями.

По Приложению 13 отходы и потери при холодной обработке крупной рыбы составляют 49% к массе сырья брутто: 20 х 49 : 100 = 9,8 (кг).

Следовательно, масса полуфабриката: 20 - 9,8 = 10,2 (кг).

Согласно Приложению 13, отходы и потери при холодной обработке полуфабриката составляют 15% от *массы* полуфабриката: 10,2 х 15: 100= 1,53 (кг). Расчет общих потерь:

9,8 + 1,53= 11,33 (кг).

2. Расчет потерь при обработке мелкой рыбы.

По Приложению 13, отходы и потери при холодной обработке мелкой рыбы составляют 53% к массе сырья брутто: 20х53: 100= 10,6 (кг). Следовательно, масса полуфабриката: 20-10,6 = 9,4 (кг). Согласно Приложению 13, отходы и потери при холодной обработке полуфабриката составляют 15% от его массы: 9,4 х 15: 100= 1,41 (кг). Тогда общие потери:

10,6+ 1,41 = 12,01 (кг).

3. Расчет разницы:

12,01 - 11,33 = 0,68 (кг). *Ответ.* Отходы при холодной обработке 20 кг щуки неразделенной крупной для приготовления рыбы (филе) отварной будут меньше на 0,68 кг, чем при обработке щуки неразделенной мелкой.

Задача № 7

Условие. Рассчитать количество отходов при холодной обработке 25 кг щуки неразделанной мелкой для приготовления рыбы (филе), припущенной по рецептуре № 303.

Решение. Согласно рецептуре № 303, блюдо готовят из филе с кожей без костей.

По Приложению 13 отходы и потери при холодной обработке мелкой рыбы составляют 59% к массе сырья брутто.

25 х 59 : 100 = 14,75 (кг). Следовательно, масса полуфабриката: 25 - 14,75 = 10,25 (кг).

Согласно Приложению 13, отходы и потери при холодной обработке полуфабриката составляют 24% от массы полуфабриката: 14,75 х 24: 100 = 3,54 (кг). Тогда общие потери:

14,75 + 3,54= 18,29 (кг).

Ответ. Отходы при холодной обработке 25 кг щуки неразделенной мелкой для приготовления рыбы (филе) припущенной составят 18,29 кг.

Тема 3: Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них Примеры решения задач.

Задача № 1

Условие. Рассчитать количество крупнокусковых полуфабрикатов, которое можно приготовить из 300 кг говядины 1-й категории.

Решение. Согласно Приложению 5, потери при холодной обработке говядины 1-й категории составляют 26,4% к массе мяса на костях.

Составим пропорцию:

300 кг мяса - 100%

х кг мяса — 26,4%. х = 300 х 26,4 : 100 = 79,2 (кг) (потери при холодной обработке).

Таким образом, количество полуфабриката равно: 300 - 79,2 = 220,8 (кг).

Ответ. Из 300 кг говядины 1-й категории можно приготовить 220,8 кг крупнокусковых полуфабрикатов.

Задача № 2

Условие. Рассчитать количество свинины мясной для получения 158 кг крупнокусковых полуфабрикатов.

Решение. Согласно Приложению 5, потери при холодной обработке свинины мясной составляют 14,8% к массе мяса на костях. Следовательно, количество крупнокусковых полуфабрикатов: 100 —14,8 = 85,2%, что по условию задачи составляет 158 кг.

Составим ***пропорцию: х*** кг мяса — 100% 158 кг мяса —85,2%.

х - 158 х 100 : 85,2 = 185,446 (кг) (необходимое количество свинины мясной).

Ответ. Для получения 158 кг крупнокусковых полуфабрикатов необходимо 185,446 кг свинины мясной.

Задача № 3

Условие. Мясной цех вырабатывает 30 кг полуфабрикатов из свинины. Выполнит ли он производственную программу, если поступит 40 кг обрезной свинины на костях?

Решение. Согласно Приложению 5, потери при холодной обработке свинины обрезной составляют 16,6% к массе мяса на костях. Следовательно, количество крупнокусковых полуфабрикатов:

100 - 16,6 = 83,4%, что по условию задачи составляет 30 кг.

Составим пропорцию:

х кг мяса — 100%

30 кг мяса — 83,4%.

х = 30 х 100: 85,2 = 35,971 (кг) (необходимое количество свинины обрезной).

По условию задачи поступит 40 кг свинины. Значит, цех выполнит производственную программу.

Ответ. При поступлении 40 кг обрезной свинины на костях мясной цех выполнит производственную программу.

Расчет содержания костей в отдельных полуфабрикатав

Задача № 4

Условие. Рассчитать, можно ли приготовить по II колонке рецептуры № 401 30 порций грудинки, фаршированной рисом и печенью, при наличии 5 кг грудинки бараньей 1-й категории с реберной костью.

Решение. Согласно рецептуре № 401, блюдо готовят, удаляя из грудинки реберную кость. В Приложении 6 указано, что в баранине 1-й категории реберная кость грудинки составляет 23%.

Составим пропорцию:

5 кг мяса — 100%

л: кг мяса —23%.

лг= 23 х 5 : 100 = 1,15 (кг) (количество костей).

Вес мяса составит:

5- 1,15 = 3,85 (кг).

По рецептуре № 401 на одну порцию блюда по II колонке необходимо 119 г мяса грудинки, следовательно, на 30 порций — 3,57 кг.

Значит, 5 кг грудинки с реберной костью достаточно ***для*** приготовления 30 порций блюда.

Ответ. ***5*** *кг* грудинки с реберной костью достаточно для приготовления 30 порций грудинки, фаршированной рисом и печенью.

Задача № 5

Условие. Рассчитать, сколько порций натуральных котлет по III колонке рецептуры № 378 можно приготовить из 18 кг свиной корейки (свинина жирная).

Решение. 1. Расчет веса мяса без костей.

По III колонке рецептуры № 378 блюдо готовят, удаляя из корейки реберную кость. В Приложении 6 указано, что у свинины жирной реберная кость корейки составляет 9,4%.

Составим пропорцию:

18 кг мяса - 100%

х кг мяса — 9,4%.

х = 18 х 9,4 : 100 = 1,692 (кг) (количество костей).

Вес мяса:

18- 1,692= 16,308 (кг). 2. Расчет количества котлет.

По III колонке рецептуры № 378 на 1 порцию блюда необходимо 80 г мяса корейки.

Определим, сколько порций натуральных котлет можно приготовить из 16,308 кг мяса корейки:

16,308 : 0,08 = 203 (порции).

Ответ. Из 18 кг свиной корейки можно приготовить 203 порции натуральных котлет.

Задача № 6

Условие. Рассчитать, сколько порций грудинки, фаршированной кашей, по II колонке рецептуры № 363 можно приготовить из 30 кг бараньей грудинки 1-й категории.

Решение. 1. Расчет веса мяса без костей.

По рецептуре № 363 блюдо готовят, удаляя из грудинки реберную кость. В Приложении 6 указано, что баранины 1 -й категории реберная кость грудинки составляет 23%.

Составим пропорцию: 30 кг мяса — 100% ***х*** кг мяса — 23%.

х = 30 х 23 : 100 = 6,9 (кг) (количество костей). Вес мяса составит: 30-6,9 = 23,1 (кг). 2. Расчет количества котлет.

По II колонке рецептуры № 363 на 1 порцию блюда необходимо 119 г мяса грудинки.

Определим, сколько порций можно приготовить из 23,1 кг мяса грудинки:

23,1 : 0,119= 194 (порции).

Ответ. Из 30 кг бараньей грудинки 1-й категории можно приготовить 194 порции блюда.

Расчет расхода мяса и выхода полуфабрикатов.

Задача № 7

Условие. Рассчитать количество говядины 2-й категории для приготовления 120 порций лангета по I колонке рецептуры № 373.

Решение. Согласно I колонке рецептуры № 373, одна порция жареного лангета составляет 100 г. Поскольку рецептуры в сборнике рассчитаны на говядину 1-й категории, следует сделать пересчет, воспользовавшись Приложением 7, где указано, что для приготовления одной порции лангета массой 100 г необходима говядина 2-й категории массой брутто 226 г. Следовательно, для 120 порций необходимо:

0,2267 х 120 = 27,12 (кг).

Ответ. Для приготовления 120 порций лангета необходимо 27,12 кг говядины 2-й категории.

Задача № 8

Условие. Рассчитать, сколько порций шашлыка по **II** колонке рецептуры № 377 можно приготовить из 10 кг говядины 2-й категории.

Решение. Согласно II колонке рецептуры № 377, одна порция жареного шашлыка составляет 75 г. Поскольку рецептуры рассчитаны на говядину 1 -й категории, следует сделать пересчет, воспользовавшись Приложением 7, где указано, что для приготовления

одной порции шашлыка массой 75 г необходима говядина 2-й категории массой брутто 169 г.

Следовательно, из 10 кг говядины 2-й категории можно приготовить:

10: 0,169 = 59 (порций).

Ответ. Из 10 кг говядины 2-й категории можно приготовить 59 порций шашлыка.

Задача № 9

Условие. Рассчитать выход котлетного мяса из 80 кг говядины 1-й категории.

Решение. Согласно Приложению 9, норма выхода котлетного мяса из *говядины* I -й категории составляет 40,3% к массе мяса на костях.

Составим пропорцию:

80 кг мяса - 100%

х кг мяса — 40,3%.

х = 80х40,3: 100 = 32,24 (кг).

Ответ. Выход котлетного мяса из 80 кг говядины 1-й категории составит 32,24 кг.

Задача № 10

Условие. Сколько потребуется мяса массой брутто для приготовления говядины в луковом соусе запеченной по рецептуре № 488, если поступило 80 кг говядины 1-й категории?

Решение. Согласно рецептуре № 488, блюдо готовят из лопаточной и подлопаточной частей говядины. По Приложению 9 норма выхода лопаточной части из говядины 1-й категории составляет 4,5%, подлопаточной части — 2%. Составляем пропорцию:

80 кг мяса - 100%

x кг мяса — 6,5%

x= 80x6,5:100 = 5,2 (кг).

Ответ. Для приготовления говядины в луковом соусе потребуется говядина массой брутто 5,2 кг.

Задача № 11

Условие. Рассчитать, достаточно ли 19 кг обрезной свинины на костях для приготовления 40 порций свинины, жаренной крупным куском, по III колонке рецептуры № 361.

Решение. Согласно рецептуре *№* 361, блюдо готовят из тазобедренной части, корейки, шейной и лопаточной частей. По Приложению 10 находим, что *выход* тазобедренной части из обрезной свинины составляет 18,5% к массе мяса на костях, корейки (мякоть) — 10,2%, шейной части — 5,6%, лопаточной части — 10,1%.

Составим пропорцию:

19 кг мяса - 100%

Х кг мяса — 44,4%.

x = 19 x 44,4 : 100 = 8,436 *(кг).*

По III колонке рецептуры № 361 одна порция жареного мяса *составляет* 50 г. Согласно Приложению 8, для приготовления 50 г жареного мяса требуется 89 г обрезной свинины массой брутто.

Тогда для приготовления 40 порций:

0,089 x 40 = 3,56 (кг).

Ответ. 19 кг свинины обрезной на костях *хватит для* приготовления 40 порций свинины, жаренной крупным куском.

Задача № 12

Условие. Рассчитать, сколько порций отварного мяса по III колонке рецептуры № 357 можно приготовить при поступлении 100 кг говядины 2-й категории.

Решение. Согласно рецептуре № 357, блюдо готовят из покромки, лопаточной части и грудинки. По Приложению 10 выход покромки — 0%, лопаточной части — 4,8%, грудинки — 2,5% к массе мяса на *костях.*

Составим пропорцию:

100 кг мяса - 100%

х кг мяса — 7,3%.

х=7,3х 100: 100 = 7,3 (кг).

Согласно рецептуре, масса нетто сырья на порцию составляет 81 г. Определяем, сколько порций получится из 7,3 кг: 7,3:0,081 = 90 (порций).

Ответ. При поступлении 100 кг говядины 2-й категории можно приготовить 90 порций отварного мяса.

Задача № 13

Условие. Рассчитать количество говядины 1-й категории для 50 порций лангета по I колонке рецептуры № 373.

Решение. Согласно 1 колонке рецептуры № 373, выход жареного мяса составляет 100 г. По Приложению 7 этому количеству соответствует 159 г массы нетто и 216 г брутто.

Следовательно, для приготовления 50 порций потребуется: 159 х 50 = 7950 г = 7,95 (кг) (масса нетто); 216 х 50 « 10 800 г = 10,8 (кг) (масса брутто).

Ответ. Для приготовления 50 порций лангета потребуется говядина 1 -й категории массой нетто 7,95 кг и массой брутто 10,8 кг.

Задача № 14

Условие. Рассчитать, сколько баранины 2-й.категории потребуется для приготовления 100 порций шницеля по I колонке рецептуры № 382.

Решение. Согласно I *колонке* рецептуры № 382, выход жареного мяса составляет 125 г. По Приложению 7 этому количеству соответствует 151 г массы нетто и 228 г брутто.

Следовательно, для приготовления 100 порций потребуется: 151 х 100 - 15 100 = 15,1 (кг) (масса нетто); 228 х 100 = 22 800 = 22,8 (кг) (масса брутто).

Ответ. Для приготовления 100 порций шницеля потребуется баранина 2-й категории массой нетто 15,1 кг и массой брутто 22,8 кг.

Расчет расхода субпродуктов, выхода полуфабрикатов и готовых изделий

Задача № 15

Условие. Рассчитать потребность в субпродукте (массы брутто и нетто) для приготовления 40 порций почек по-русски по I колонке рецептуры № 407, если имеются почки бараньи охлажденные.

Решение. Согласно I колонке рецептуры № 407, масса одной порции готовых почек составляет 100 г. По Приложению 12 100 г жареных почек соответствуют 167 г сырья массы нетто и 170 г массы брутто.

Следовательно, для приготовления 40 порций потребуется: 167 х 40 = 6680 г = 6,68 (кг) (масса нетто); 170 х 40 = 6800 г = 6,8 (кг) (масса брутто).

Ответ. Для приготовления 40 порций почек по-русски потребуются почки бараньи охлажденные массой нетто 6,68 кг и массой брутто 6,8 кг.

Задача № 16

Условие. Рассчитать, сколько субпродукта (массы брутто и нетто) потребуется для приготовления 60 порций печени, жаренной с жиром, по [II колонке рецептуры № 386, если имеется *печень* свиная охлажденная?

Решение. Согласно III колонке рецептуры N° 386, масса одной порции жареной печени составляет 50 г.

Согласно Приложению 12, 50 г жареной печени (порционные куски) соответствуют 65 г сырья массы нетто и 68 г массы брутто.

Следовательно, для приготовления 60 порций печени, жаренной с жиром, потребуется:

65 х 60 = 3900 г = 3,9 кг (масса нетто);

68 х 60 = 4800 г = 4,8 кг (масса брутто).

Ответ. Для приготовления 60 порций печени, жаренной с жиром, потребуется печень свиная охлажденная массой нетто 3,9 кг и массой брутто 4,8 кг.

6. Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Вариант 1

Закончите предложение:

1. Сортировка и калибровка способствует снижению _____, при _____обработке. При сортировке и калибровке удаляют посторонние примеси, _____экземпляры, распределяют овощи по_____.

2. Механическую кулинарную обработку картофеля можно производить _____, _____ и _____ способами.

3. К простым наиболее распространенным формам нарезки относят:
-
-
-
-
-

4. Установите соответствие:

№	**Название продукта**		**Форма нарезки**
1	Капуста	а	крупные шпалки
2	зеленый лук	б	брусочки
3	морковь	в	шашки

5. Закончите технологическую схему кулинарной обработки баклажанов:
сортировка - …

6. Отметьте какие виды консервации существуют:
а) квашение
б) соление
в) сушка
г) заморозка
д) все выше перечисленное

7. Для чего используется способ сульфитации картофеля.

8. Установите соответствие:

№	**Виды рыб**		**Название рыб**
1	окуневые	а	семга, сиг
2	карповые	б	ерш, судак
3	лососевые	в	лещ, карась

9. Определите по описанию вид кулинарного изделия:
а) рыбные зразы имеющие форму полумесяца, панированные в льезоне и сухарях;
б) кулинарное изделие приготавливается из рыбы или мяса, имеет форму батона, фаршируют яйцами, пассерованным луком, грибами и т.д.;
в) кулинарное изделие приготавливается из рыбы или мяса, имеет округло-приплюснутую форму диаметром до 6 см и толщину до 2 см.

10. Определите по приведенным ниже признакам, согласно требованиям ГОСТ 7686-88 «Кролики для убоя», категорию животного по степени упитанности:
кролики с удовлетворительно развитыми мышцами, остистые отростки спинных позвонков у нихпрощупываются легко и слегка выступают, бедра подтянуты,зад выполнен недостаточно.

11. Какую маркировку должен иметь инвентарь в цехе по обработке мяса.

12. Распределите между собой вид рыбы поступающей на предприятия общественного питания и описаниеспособов хранения.

	Вид поставки		Характеристика
1	живая рыба	а	хранят не более 5 суток при температуре от -1 до $+1^0$ С
2	охлажденная рыба	б	хранят 12 суток при температуре -8^0 С, 3 суток при 0 до -2^0 С
3	мороженая рыба	в	хранят не более 2 суток в проточной воде ванн

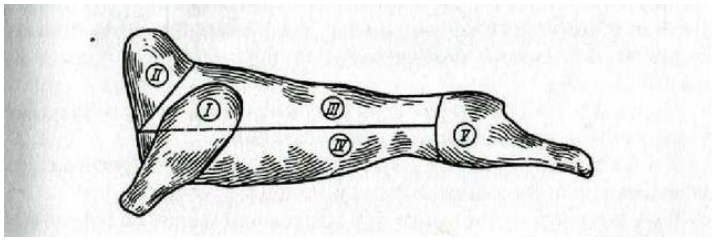
13. Распределите по категориям перечисленные субпродукты:

Ікатегория

II категория

головы, ноги, печень, почки, уши говяжьи и свиные, мясо-костные хвосты говяжьи, легкие, мозги, сердце, вымя, губы говяжьи, языки.

14. Определите, схема разделки, какой туши изображена на рисунке.



15. Определите, какой полуфабрикат изображен на рисунке.

отавливают котлетную массу из мяса птицы. Чем можно заменить

17. Решите задачи

1. Определить количество пищевых отходов при обработке 150 кг гусей потрошеных II категории.

2.Какое количество картофеля отварного в кожуре с последующей очисткойполучится в марте месяце из 45 кг неочищенного картофеля.

3. Сколько следует взять мяса говядины II категории для приготовления 342 порций «Бифштекса рубленого», если вес одной порции 70 гр.

Вариант 2

Закончите предложение:

1. Нарезка овощей способствует _____ тепловой обработке, придает блюдам _____ вид, _____ вкус.

2. Корнеплоды обрабатывают _____, _____ способами или _____.

3. К сложным наиболее распространенным формам нарезки относят:

-
-
-
-
-

4. Установите соответствие:

	Название продукта		**Форма нарезки**
1	капуста	а	колечки
2	зеленый лук	б	кубики
3	морковь	в	рубка

5. Закончите технологическую схему кулинарной обработки тыквы:
мойка - …

6. Отметьте, какие луковые овощи допускаются к использованию для приготовления пищи:

а) запаренные,
б) загнившие,
в) с естественнымивкусом и запахом, характерными этому сорту
г)поврежденные болезнями,
д) подмороженные

7. Для чего капусту кладут в холодную подсоленную воду.

8. Установите соответствие:

	Виды рыб		**Название рыб**
1	окуневые	а	нельма, форель
2	карповые	б	чоп, берш
3	лососевые	в	вобла, толстолобик

9. Определите по описанию сорт овощей:

а)листья данной капусты нежные, слегка морщинистые, кочан рыхлый, по содержанию белка превосходит белокочанную капусту;

б) этот сорт лука имеет луковицу разных размеров от небольшой мелкой, массой 50 г., до большой - 150 г., может быть разного цвета как по внешней, так и по внутренней окраске, используется в качестве приправы, чаще в пассерованном и жареном виде,

в) этот сорт капусты имеет утолщенный, похожий на репу стебель.

10. Определите по приведенным ниже признакам, согласно требованиям ГОСТ 7686-88 «Кролики для убоя», категорию животного по степени упитанности:

кролики с хорошо развитыми мышцами, остистые отростки спинных позвонков у них прощупываются слабо и не выступают, зад и бедра хорошо выполнены и округлены, на холке, животе и в области паха легко прощупываются подкожные жировые отложения.

11. Какую маркировку должен иметь инвентарь в цехе по обработке рыбы.

12. Распределите между собой и их.

	Вид тканей мяса		**Описание**

1	мышечная ткань	а	состоит из особых клеток, основу которых составляет оссеин.
2	соединительная ткань	б	состоит из отдельных волокон, покрытых полупрозрачной оболочкой (сарколеммой)
3	костная ткань	в	состоит из неполноценных белков – коллагена и эластина

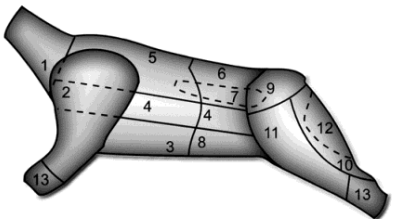
13. Распределите по категориям перечисленные субпродукты:

Iкатегория

II категория

головы, ноги, печень, почки, уши говяжьи и свиные, мясо-костные хвосты говяжьи, легкие, мозги, сердце, вымя, губы говяжьи, языки.

14. Определите, схема разделки, какой туши изображена на рисунке.



15. Определите, какой полуфабрикат изображен на рисунке.

16. Опишите,как приготавливают рыбную котлетную массу. Что можно добавить в котлетную массу для увеличения рыхлости?

17. Решите задачи

1. Определить количество пищевых отходов при обработке 170 кг гусей потрошеных I категории.

2.Какое количество картофеля отварного в кожуре с последующей очисткойполучится в сентябре месяце из 35 кг неочищенного картофеля.

3. Сколько следует взять мяса говядины I категории для приготовления 322 порций «Бифштекса рубленого», если вес одной порции 100 гр.

Эталоны правильных ответов:

Вариант 1

1. Сортировка и калибровка способствует снижению отходов при механизированной обработке. При сортировке и калибровке удаляют посторонние примеси, загнившие и побитые экземпляры, распределяют овощи по размерам и качеству.

2. Механическую кулинарную обработку картофеля можно производить механическим, химическим и термическим способами.

3. К простым наиболее распространенным формам нарезки относят:

соломку, брусочки, кружочки, ломтики дольки.

4. 1-в, 2-а, 3-б

5. Закончите технологическую схему кулинарной обработки баклажанов:

сортировка –отрезание плодоножки, промывание (у старых баклажан ошпаривание и очищение кожицы), нарезка.

6. д

7. Чтобы предохранить картофель от потемнения.

8. 1-б, 2 – в, 3 –а

9.

а) тельное

б) рулет

в) биточки

10. II категория

11. МС

12. 1 - в, 2 – а,3 - б

13.

I категория: печень, почки, языки, мозги, сердце, вымя говяжье, мясо-костные хвосты говяжьи.

II категория: головы, ноги, легкие, уши говяжьи и свиные, губы говяжьи, рубцы.

14. Схема разделки бараньей туши

15. Корейка на кости

16. Мякоть отделяют от костей и кожи, пропускают через мясорубку с внутренним жиром, добавляют замоченный в молоке хлеб без корок, соль, снова пропускают через мясорубку, затем выбивают. Внутренний жир можно заменить маслом или маргарином.

17.

1. 15 кг

2. 26 кг 190 г.

3. 38 кг. 646 г.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17			Итого
1	1	1	3	1	1	1	3	3	1	1	3	2	1	1	2	1	2	1	30

Вариант 2

1. Нарезка овощей способствуетравномерной тепловой обработке, придает блюдам красивый внешний вид, улучшает вкус.

2. Корнеплоды обрабатывают механическим, термическим способами или вручную.

3. К сложным наиболее распространенным формам нарезки относят: бочонки, чесночки, шарики, стружка, спираль, гребешки, звездочки, орешки

4. 1-в, 2-а, 3-б

5. Закончите технологическую схему кулинарной обработки тыквы:

тыкву моют, отрезают плодоножку, разрезают на несколько частей, удаляют семена, очищают кожицу,промывают.

6. в

7. Чтобы удалить гусениц.

8. 1-б, 2 – в, 3 –а

9.

а) савойская капуста

б) репчатый лук

в) кольраби

10. I категория

11. РС

12. 1 - б, 2 – в,3 - а

13.

I категория: печень, почки, языки, мозги, сердце, вымя говяжье, мясо-костные хвосты говяжьи.

II категория: головы, ноги, легкие, уши говяжьи и свиные, губы говяжьи, рубцы.

14. Схема разделки говяжьей туши

15. Эскалоп

16. Рыбу разделывают на филе без кожи и костей, нарезают небольшими кусочками, пропускают через мясорубку. Пшеничный хлеб без корок замачивают в молоке, пропускают через мясорубку.затем фарш пропускают еще раз. Добавляют соль, перец, тщательно вымешивают.

17.

1. 15 кг 300 г.
2. 25 кг 463 г.
3. 49 кг. 910 г.

									0	1	2	3	4	5	6	17			того
																			0

Вариант №3

Тип задания одиночный выбор

1. Что подразумевается под понятием «Охрана труда» на предприятиях питания?

а) Охрана труда - это обеспечение жизнедеятельности учреждений предприятий питания

б) Охрана труда – это личная ответственность каждого работника и руководителя за безопасность труда

в) Охрана труда - это система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая правовые, социально-экономические, организационно-технические, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные мероприятия

Тип задания одиночный выбор

2. Производственная санитария на предприятиях общественного питания – это:

а) система мероприятий и средств, предотвращающих или уменьшающих воздействие на работающих опасных и вредных производственных факторов

б) система мероприятий и средств, обеспечивающих интенсификацию производства

в) система мероприятий и средств, повышающих производительность труда на разных участках работы

Тип задания одиночный выбор

3. Что должен сделать работник, заметивший неисправности электроустановки или средств защиты при работе на механическом оборудовании - фаршемешалке?

а) продолжить работать, соблюдая количество загрузки продукта

б) сообщить об этом своему непосредственному руководителю

в) вызвать ремонтную службу

г) самостоятельно устранить неисправности

Тип задания одиночный выбор

4. Выберите наиболее полный и подходящий вариант ответа на вопрос - Какой инвентарь и посуда необходимы повару мясного цеха при изготовлении котлет?

а) доска разделочная, стеллаж, весы, мясорубка

б) стол производственный, нож поварской, весы, лоток

в) доска разделочная, стол производственный, весы, котлетоформовочная машина

г) доска разделочная, лопаточка металлическая, лоток

Тип задания одиночный выбор

5. Для чего служит весоизмерительное оборудование на предприятиях питания?

а) проверки веса товара

б) качественного измерения веса товаров

в) количественного измерения веса товаров

г) проверки качества товара

Тип задания одиночный выбор

6. С какой целью производится маркировка инвентаря на предприятиях общественного питания?

а) для предотвращения микробного заражения продуктов

б) для определения последовательности использования разделочных досок

в) в целях эстетического оформления

Тип задания одиночный выбор

7. По санитарным нормам и правилам разрубочный стул в мясном цехе – это:

а) стул, изготовленный из металла для обработки мяса

б) деревянный стул для разруба мяса и птицы

в) окольцованный деревянный пенек для обработки мяса

Тип задания одиночный выбор

8. Что является основной задачей системы ХАССП?

а) обеспечение контроля при приемке, на всех этапах производственного процесса, а также при хранении и реализации продукции

б) обеспечение контроля при приемке, хранении и реализации продукции

в) обеспечение контроля при изготовлении полуфабрикатов

Тип задания одиночный выбор

9. Последствия нарушений санитарных и гигиенических правил на рабочих местах при изготовлении полуфабрикатов может привести:

а) к нарушениям санитарно-противоэпидемиологического режима и, как следствие, к вспышкам острых кишечных инфекций и пищевых отравлений.

б) к нарушениям правил личной гигиены и, как следствие, приводит к профессиональным заболеваниям

в) к заражению пищевых продуктов патогенными микробами, вызвать вспышки инфекционных заболеваний (например, таких как брюшной тиф, дизентерия) и токсикоинфекций (сальмонеллез, стафилококковые интоксикации и др.).

Тип задания одиночный выбор

10. Личная гигиена работников предприятий общественного питания – это:

а) опрятность работника, хорошее санитарное состояние рабочего места, соблюдение санитарных требований и личной гигиены

б) ежедневное мытье рук, соблюдение технологических требований

в) содержание в чистоте рабочего места и инвентаря, посуды

Тип задания одиночный выбор

11. Почему кухонную посуду на предприятиях общественного питания не дезинфицируют:

а) потому что из неё не едят посетители столовой

б) потому что она постоянно подвергается тепловой обработке

в) потому что она очень большая по размеру и это создает трудности

Тип задания одиночный выбор

12. Влажная уборка с применением дезинфицирующих средств проводится в заготовочных цехах:

а) не реже 1 раза в рабочую смену

б) не реже 1 раза в неделю

в) не реже 1 раза в месяц

Тип задания множественный выбор

13. В комплексе мероприятий по соблюдению санэпидемического режима в заведениях общепита ключевое место занимает проведение дезинфекции, основной задачей которой является уничтожение микробов на объектах для предотвращения заражения потребителей инфекционными заболеваниями. Дезобработке подлежат:

а) поверхности в помещениях цехов

б) техническое оборудование

в) кухонный инвентарь и столовая посуда

г) руки персонала

д) лицо персонал

е) спец. одежда и обувь

Тип задания одиночный выбор

14. Хранение пищевой продукции в овощном цехе предприятия осуществляется:

а) в таре поставщика на вымытом полу

б) на поддонах и подтоварниках на высоте не менее 15 см от пола

в) на полках на высоте не менее 90 см от пола

Тип задания множественный выбор

15. К потребительской упаковке относят:

а) коробки, пакеты, мешки

б) упаковочные материалы – бумага, фольга, пергамент

в) железнодорожные и грузовые цистерны, бочки, бидоны

Тип задания одиночный выбор

16. Рациональная организация снабжения предприятий питания – это:

а) заключение договоров на поставку

б) своевременная доставка продуктов

в) наличие графика завоза сырья и продуктов

Тип задания одиночный выбор

17. Как часто на предприятия питания должны поступать скоропортящиеся товары - мясо, птица, рыба и другие?

а) 1 раз в 2-5 дней
б) 1 раз в 8-10 дней
в) ежедневно
г) 1 раз в месяц

Тип задания одиночный выбор

18. С помощью какого метода определяют цвет, запах вкус, консистенцию сырья, продуктов:

а) измерительного метода
б) физического метода
в) органолептического метода

Тип задания одиночный выбор

19. В соответствии, с каким законом запрещается принимать на предприятия питания продукцию опасную для здоровья потребителей?

а) «Об обеспечении единства измерений»
б) «О защите прав потребителей»
в) «О конкуренции»
г) «О техническом регулировании»

Тип задания установление соответствия

20. Установите соответствия приборов и их назначение для экспресс – оценки качества и безопасности сырья, материалов, условий применяемых на предприятиях питания (цифра + буква)

Экспресс оценка	Приборы для оценки
1. Для определения экспресс анализа свежих овощей	а) психрометр
2. Для определения экспресс анализа температуры продуктов животного происхождения	б) ареометр
3. Для определения экспресс анализа плотности молока	в) овоскоп
4. Для определения экспресс анализа качества яиц	г) термометр
5. Для определения экспресс анализа влажности воздуха в производственных помещениях предприятия	д) нитрат – тест

Тип задания одиночный выбор

21. Выберите, какая тара является возвратной:

а) деревянная
б) картонная
в) металлическая
г) тара из тканей
д) все ответы верны

Тип задания одиночный выбор

22. Выберите определение, которое относится к поверке весов:

а) это процесс настройки аппарата для увеличения точности измерений
б) внеплановый ремонт весов производится в случае непредвиденного сбоя

в) это испытания, которым подвергается весовое оборудование, чтобы определить его соответствие установленным стандартам

Тип задания установление правильной последовательности

23. Укажите правильную последовательность проверки механического оборудования перед началом работы:

а) проверить работу оборудования на холостом ходу

б) проверить санитарно – техническое состояние

в) включить машину

г) загрузить продукты и приступить к работать

Тип задания одиночный выбор

24. Что необходимо учитывать при хранении продуктов в холодильном шкафу?

а) товарное соседство

б) высоту холодильного оборудования

в) площадь цеха

г) марку холодильника

Тип задания одиночный выбор

25. Как называют приводы, установленные в холодном цехе предприятия для приведения в действие нескольких сменных механизмов?

а) индивидуальные

б) универсальные

в) сменные

г) комбинированные

Тип задания одиночный выбор

26.Определите температуру проточной воды для вымачивания солёной рыбы?

а) 5° - 6°С

б) 10° - 12°С

в) 18° - 20°С

г) 1°- 2°С

Тип задания одиночный выбор

27. С какой целью мясо перед обвалкой обсушивают?

а) чтобы оно поглотило сок, образовавшийся при размораживании

б) это препятствует размножению микробов, и мясо не скользит при обработке в руках

в) мясо после этого становится мягче

Тип задания одиночный выбор

28. Какие нерыбные продукты моря относят к ракообразным:

а) омары, креветки, лобстеры

б) омары, кальмары, креветки

в) крабы, морской гребешок, осьминоги

Тип задания одиночный выбор

29. Укажите правильную последовательность операций при первичной обработке картофеля

а) приемка, сортировка, калибровка, очистка, дочистка, мытьё

б) приемка, мытьё, очистка, дочистка, мытьё, калибровка

в) приемка, сортировка, калибровка, мытьё, очистка, дочистка, мытьё

Тип задания одиночный выбор

30. Какие грибы необходимо замачивать 3-4 часа?

а) свежие

б) маринованные

в) солёные

г) сушеные

Тип задания одиночный выбор

31. Как правильно необходимо размораживать птицы в заготовочном цехе предприятия?

а) в холодной воде

б) на воздухе

в) в горячей воде

г) комбинированным способом

Тип задания одиночный выбор

32. Укажите основное назначение приема маринования мяса:

а) повышение сочности, улучшение цвета мяса

б) размягчение соединительной ткани, улучшение вкуса, аромата

в) предохранение от потери влаги при тепловой обработке

г) придание золотистой корочки при тепловой обработке

Тип задания множественный выбор

33. Выберите, какие приемы относят к первичной обработке сырья?

а) замачивание

б) сортировка

в) жарка

г) припускание

д) просеивание

Тип задания одиночный выбор

34. При каком способе оттаивания мяса максимально восстанавливаются его свойства и минимально теряются питательные вещества?

а) медленном

б) быстром

в) способ размораживания не влияет на указанные показатели

Тип задания одиночный выбор

35. Как называется пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности?

а) блюдо

б) сырье

в) кулинарное изделие

г) полуфабрикат

Тип задания установление соответствия

36. Установите соотношение между терминами и их определениями (цифра + буква)

1. Масса брутто - это
2. Масса нетто - это
3. Масса отходов - это

а) масса сырья - продукты, прошедшие механическую кулинарную обработку

б) продукты отличные от основной съедобной части по пищевым или техническим достоинствам

в) масса сырья - продукты, не прошедшие механическую кулинарную обработку

Тип задания одиночный выбор

37. Выберите перечень продуктов, имеющих непостоянные нормы отходов:

а) картофель, морковь, свекла

б) картофель, свекла, томаты

в) морковь, лук, редис

г) морковь, свекла, капуста

Тип задания одиночный выбор

38.Что называют мясным полуфабрикатом?

а) процесс переработки мясной продукции

б) разделанная, обваленная и жилованная полутуша

в) кусок мяса с точно установленной или произвольной массой, размером и формовкой из различных фрагментов туши, подготовленный к термообработке

Тип задания множественный выбор

39. Укажите признаки доброкачественной рыбы?

а) рыба не имеет неприятного запаха

б) мутные, впалые глаза

в) чистые, розовые жабры, нет налёта

г) чешуйки матового цвета отходят от кожи

Тип задания установление правильной последовательности

40. В соответствии с требованиями СанПиН, установите последовательность обработки листовой зелени на предприятиях питания?

а) выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут

б) ополоснуть водой

в) промыть под проточной водой

г) просушить

д) удалить пожелтевшие, испорченные листья

Тип задания множественный выбор

41. Выберите перечень продуктов, который нельзя принимать в соответствии с санитарно - гигиеническими требованиями для предприятий питания:

а) овощи и фрукты с наличием плесени и гнили

б) мясо и субпродукты без клейма и ветеринарного свидетельства

в) продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность

г) рыбу, раков, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства

д) обезжиренное молоко и молочные продукты

Тип задания установление соответствия

42. Установите соответствие видов сырья и сроков хранения: (цифра + буква)

Наименование сырья	Условия и сроки хранения
1. Картофель сырой очищенный сульфитированный	а) 24 часа, (4 ± 2) °с
2. Морковь, свекла, лук репчатый сырые очищенные	б) 48 часов, (4 ± 2) °с
3. Фарш куриный	в) 36 часов, (4 ± 2) °с
4. Полуфабрикаты порционные мясные	г) 12 часов (4 ± 2) °с

Тип задания одиночный выбор

43. Выход во время пожара, который ведет на путь эвакуации, в безопасную зону или непосредственно из здания наружу – это:

а) путь спасения

б) эвакуационный выход

в) безопасный выход

Тип задания одиночный выбор

44. К доготовочным цехам предприятий питания относят:

а) горячий, холодный

б) мясной, рыбный, птицегольевой, овощной

в) кулинарный, мучной

г) кондитерский

д) складские помещения

Тип задания множественный выбор

45. Выберите оборудование, которым оснащают овощной цех:

а) механическим

б) немеханическим

в) весовым оборудованием

г) тепловым

д) раздаточным

Тип задания одиночный выбор

46. Как маркированные доски и ножи используются для работы в заготовочных цехах предприятия?

а) маркированные доски и ножи используются для всей пищевой продукции

б) маркированные доски и ножи используются отдельно для каждого вида продукции

в) маркированные доски и ножи используются отдельно для каждого наименования продукции

Тип задания одиночный выбор

47. По нормативным требованиям, не рекомендуется использовать посуду на предприятиях питания:

а) алюминиевую

б) из нержавеющей стали

в) эмалированную

Тип задания множественный выбор

48. Как рекомендуется покидать задымленное помещение заготовочного цеха предприятий питания?

а) бегом
б) пригнувшись
в) спокойным шагом
г) ползком, не теряя ориентира

Тип задания одиночный выбор

49. Вид инструктажа, проводимый с работниками при принятии их на работу:

а) первичный
б) вводный
в) внеплановый
г) целевой

Тип задания одиночный выбор

50. Выберите санитарно – гигиенические требования к весам:

а) надежность
б) нейтральность материала
в) устойчивость

ЭТАЛОНЫ ОТВЕТОВ

№ вопроса	Правильные ответы
1	В
2	А
3	Б
4	Г
5	В
6	А
7	В
8	А
9	В
10	А
11	Б
12	А
13	А, Б, В, Г
14	Б
15	А, Б
16	Б
17	А
18	В
19	Б
20	1 – Д, 2 – Г, 3 – Б, 4 – В, 5 -А
21	Д
22	В
23	Б, В, А, Г
24	А
25	Б
26	Б
27	Б
28	А
29	В
30	Г
31	Б
32	Б
33	А, Б, Д
34	А
35	Г
36	1 - В, 2 – А, 3 - Б
37	А
38	В
39	А, В
40	1 – Д, 2 – В, 3 - А, 4 – Б, 5 - Г
41	А, Б, В, Г
42	1 – Б, 2 – А, 3 – Г, 4 – В
43	Б
44	Б
45	А, Б, В
46	Б
47	В

48	Б, Г
49	Б
50	Б

Приложение 1.2
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 3

1.1.Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 3

1.2.Планируемые результаты освоения профессионального модуля 3

1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П 19

2. Структура и содержание профессионального модуля 20

2.1. Трудоемкость освоения модуля 20

2.2. Структура профессионального модуля 20

2.3. Содержание профессионального модуля 22

3. Условия реализации профессионального модуля 39

3.1. Материально-техническое обеспечение 39

3.2. Учебно-методическое обеспечение 39

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 42

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

код и наименование модуля

1.4. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «43.01.09 Повар, кондитер».

1.5. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен[5]:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составить план действия определить необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ПК 2.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

[5] *Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.*

	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты своевременно оформлять заявку на склад	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок возможные последствия нарушения санитарии и гигиены требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

		способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи правила оформления заявок на склад виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов	
ПК 2.2	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение до момента использования выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров выбирать, применять, комбинировать методы приготовления обжаривать кости мелкого скота подпекать овощи замачивать сушеные грибы доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовления бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров	подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовления хранении, отпуске бульонов, отваров

	определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров правила маркирования упакованных бульонов, отваров	
ПК 2.3	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные продукты для приготовления супов выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов пассеровать овощи, томатные продукты и муку готовить льезоны закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки рационально использовать продукты, полуфабрикаты соблюдать температурный и временной режим варки супов изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа определять степень готовности супов	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовления супов, правила их безопасной эксплуатации техника порционирования, варианты оформления супов для подачи виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	доводить супы до вкуса, до определенной консистенции проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке	ассортимента, в том числе региональных методы сервировки и подачи, температура подачи супов правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями правила, техника общения с потребителями базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК 2.4	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов методы приготовления отдельных компонентов для	приготовления соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовки к реализации

	рационально использовать продукты, полуфабрикаты готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса доводить соусы до вкуса проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции соблюдать выход соусов при порционировании выдерживать температуру подачи выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами	соусов и соусных полуфабрикатов органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовления соусов, правила их безопасной эксплуатации правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции техника порционирования, варианты подачи соусов; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами температура подачи соусов требования к безопасности хранения готовых соусов	

ПК 2.5	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств замачивать сушеные бланшировать варить в воде или в молоке готовить на пару припускать в воде, бульоне и собственном соку жарить сырые и предварительно отваренные жарить на решетке гриля и плоской поверхности фаршировать, тушить, запекать готовить овощные пюре готовить начинки из грибов определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления выбирать, применять комбинировать различные	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов органолептические способы определения готовности ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств замачивать в воде или молоке бланшировать варить в воде или в молоке готовить на пару припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды жарить предварительно отваренные готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые готовить пюре из бобовых определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий рассчитывать соотношение жидкости и основновного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции соблюдать выход при порционировании выдерживать температуру подачи горячих блюд и	органолептические способы определения готовности ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями правила, техника общения с потребителями базовый словарный запас на иностранном языке	

	гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий		
ПК 2.6	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных издлий и закусок из яиц,	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом формовать изделия из творога жарить, варить на пару, запекать изделия из творога жарить на плоской поверхности жарить, запекать на гриле определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки органолептические способы определения готовности нормы, правила взаимозаменяемости техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями базовый словарный запас на иностранном языке техника общения, ориентированная на потребителя	

	домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков) формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.) охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами подготавливать продукты для пицц раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста жарить в большом количестве жира жарить после предварительного отваривания изделий из теста разогревать в СВЧ готовые мучные изделия определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки, доводить до вкуса проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции соблюдать выход при порционировании выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по		

	безопасности готовой продукции разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента владеть профессиональной терминологией консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий		
ПК 2.7	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из рыбы, нерыбного водного сырья выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству,	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке готовить на пару припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях бланшировать и отваривать мясо крабов припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции соблюдать выход при порционировании	температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья органолептические способы определения готовности ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток правила и порядок	

	выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента владеть профессиональной терминологией консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	расчета потребителей при отпуске на вынос правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями правила, техника общения с потребителями базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК 2.8	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептические способы определения готовности ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	

	жарить пластованные тушки птицы под прессом жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без бланшировать, отваривать мясные продукты определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции соблюдать выход при порционировании выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов хранить свежеприготовленные, охлажденные и	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями правила, техника общения с потребителями	

	замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента владеть профессиональной терминологией консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика		

1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	**Дополнительные знания, умения, навыки *(если указаны ПК)***	**№, наименование темы**	**Объем часов**	**Обоснование включения в рабочую программу**
1	владеть актуальными методами приготовления и подготовки к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	**Тема 2.14.** Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	2	для углубления, расширения знаний, умений в приготовлении и подготовки к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья
2	владеть актуальными методами приготовления и подготовки к реализации блюд из блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	**Тема 2.15.** Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	3	для углубления, расширения знаний, умений в приготовлении и подготовки к реализации блюд из блюд из мяса, мясных продуктов,

				домашней птицы, дичи, кролика

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия[6]	236	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	71	-
Практика, в т.ч.:		
учебная	*36*	*36*
производственная	*36*	*36*
Промежуточная аттестация в *форме экзамена по модулю ПМ.02*	6	-
Всего	**385**	**72**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия[7]	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа[8]	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**119**		**119**	86	-	**33**		
ОК 01. ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	**188**		**188**	150	-	**38**		
ПК 2.1	Учебная практика	**36**	**36**					**36**	

[6] *Учебные занятия на усмотрение образовательной организации могут быть разделены на теоретические занятия, лабораторные и практические занятия*

[7] *Если в таблице 2.1. предусмотрено разделение учебных занятий на теоретические, практические и лабораторные работы, то в таблицу 2.2. должны быть добавлены соответствующие столбцы*

[8] *Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.*

ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8									
ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8	Производственная практика	**36**	**36**						**36**
	Промежуточная аттестация	**6**							
	Всего:	***385***	**72**	***307***	***236***	**-**	***71***	**36**	**36**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		**119**	
МДК. 02.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		**119**	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**	**10**	**ПК 2.1**
	1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	**2**	
	2. Характеристика, последовательность этапов	**2**	
	3. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.	**2**	
	4. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	**4**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	**4**	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации	**Содержание**	**8**	**ПК 2.1**
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов.	**2**	
	2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	**2**	
	3. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос	**2**	

бульонов, отваров, супов	4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации	**2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**20**	
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	**6**	
	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	**6**	
	Практическое занятие 3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов	**8**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**13**	
	1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	**4**	
	2. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	**4**	
	3. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	**5**	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	**Содержание**	**8**	**ПК 2.1**
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов.	**2**	
	2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	**2**	
	3. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску	**2**	

	на вынос		
	4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	**2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**12**	
	Практическое занятие 4. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	**6**	
	Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	**6**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**8**	
	1 Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	**4**	
	2 Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	**4**	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	**Содержание**	**8**	**ПК 2.1**
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.	**2**	
	2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	**2**	
	3. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос	**2**	
	4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации	**2**	

	В том числе практических и лабораторных занятий	**20**	
	Практическое занятие 6. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	**6**	
	Практическое занятие 7. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	**8**	
	Практическое занятие 8. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей	**6**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**8**	
	1. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	**4**	
	2. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	**4**	
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		**188**	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		**188**	
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	**Содержание**	**2**	**ОК 01. ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8**
	1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров	**2**	
	2.Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров		
	3. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа		

	организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**6**	
	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	**6**	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	**Содержание**	**2**	**ОК 01. ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8**
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов	**2**	
	2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам		
	3. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса		
	4. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями		
	5. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8**	

	Лабораторное занятие 1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	**8**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**6**	
	1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой	**6**	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	**Содержание**	**2**	**ОК 01. ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8**
	1. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	**2**	
	2. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8**	
	Лабораторное занятие 2. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	**8**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**6**	
	1. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиции онных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	**6**	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов,	**Содержание**	**2**	**ОК 01. ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7**
	1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	**2**	
	2. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству,		

супов региональной кухни	условия и сроки хранения		**ПК 2.8**
	3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8**	
	Лабораторное работа 3. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	**8**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**6**	
	1. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	**6**	
Тема 2.5. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	**Содержание**	**2**	**ОК 01. ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8**
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	**2**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**6**	
	1. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	**6**	
Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	**Содержание**	**2**	
	1. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам	**2**	
	2. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных		

	полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов		
	3. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.		
	4. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных		
	5. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных		
	6. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства		
	7. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8**	
	Лабораторное занятие 4 Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции	**8**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	1. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	**4**	
Тема 2.7. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, со-усов на сливках	**Содержание**	**2**	**ОК 01. ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8**
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках.	**2**	
Тема 2.8. Приготовление,	**Содержание**	**2**	**ОК 01. ПК 2.3**
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству,	**2**	

подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	условия и сроки хранения соусов		**ПК 2.4** **ПК 2.5** **ПК 2.6** **ПК 2.7** **ПК 2.8**
	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	1. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	**4**	
Тема 2.9. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	**Содержание**	**2**	**ОК 01.** **ПК 2.3** **ПК 2.4** **ПК 2.5** **ПК 2.6** **ПК 2.7** **ПК 2.8**
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	**2**	
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.		
	3. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов		
	4. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов		
	5. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования		

	В том числе практических и лабораторных занятий	**24**	
	Лабораторное занятие 5. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	**8**	
	Лабораторное занятие 6. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	**8**	
	Лабораторное занятие 7. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	**8**	
Тема 2.10. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	**Содержание**	**2**	**ОК 01. ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8**
	1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.	**2**	
	2. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.		
	3. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов		
	4. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	5. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов		
	6. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования,		

	варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8**	
	Лабораторное занятие 8. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	**8**	
Тема 2.11. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	**Содержание**	**2**	**ОК 01. ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8**
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра	**2**	
	2. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ.		
	3. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра		
	4. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	5. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения		
	6. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки		

	хранения		
	7. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8**	
	Лабораторное занятие 9. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов	**8**	
Тема 2.12. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	**Содержание**	**2**	**ОК 01.** **ПК 2.3** **ПК 2.4** **ПК 2.5** **ПК 2.6** **ПК 2.7** **ПК 2.8**
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки	**2**	
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.		
	3. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста		
	4. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.		
	5. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования		

	В том числе практических и лабораторных занятий	**8**	
	Лабораторное занятие 10. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	**8**	
Тема 2.13. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	**Содержание**	**2**	**ОК 01. ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8**
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	**2**	
	2. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.		
	3. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа		
Тема 2.14. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	**Содержание**	**2**	**ОК 01. ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8**
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	**2**	
	2. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.		
	3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.		

	4. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**22**	
	Лабораторное занятие 11. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	**8**	
	Лабораторное занятие 12. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	**8**	
	Лабораторное занятие 13. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	**6**	
Тема 2.15. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание**	**2**	**ОК 01.** **ПК 2.3** **ПК 2.4** **ПК 2.5** **ПК 2.6** **ПК 2.7** **ПК 2.8**
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	**2**	
	2. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями		
	3. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**18**	
	Лабораторное занятие 14. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	**6**	
	Лабораторное занятие 15. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	**6**	
	Лабораторное занятие 16. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	**6**	
Учебная практика **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов,		**36**	**ПК 2.3** **ПК 2.4** **ПК 2.5** **ПК 2.6**

организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специий (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.		**ПК 2.7** **ПК 2.8**

14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 16. Рассчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухоннуой посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика **Виды работ:** Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 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. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом)	**36**	**ПК 2.3** **ПК 2.4** **ПК 2.5** **ПК 2.6** **ПК 2.7** **ПК 2.8**

производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Промежуточная аттестация	**6**	
Всего	**356**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) «Технического оснащения и организации рабочего места» «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный(ые) в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Лаборатория(и) «Учебная кухня ресторана» оснащенная(ые) в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**.**

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Богушева, Валентина Ивановна. Технология приготовления пищи: [учебно-метод. пособие для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования] / В. И. Богушева. - Ростов н/Д: Феникс, 2020. - 374, [1] с.: ил. - (Среднее профессиональное образование).
2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система
3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.
4. Липатова Л. П. Технология продукции общественного питания: Учебное пособие: Форум, 2020. – 376
5. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 203 с. — ISBN 978-5-4488-1214-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/106860
6. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.
7. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.
8. Ратушный А.С.Технология продукции общественного питания: Учебник: Дашков и К, 2020. – 336
9. РатушныйА.С., БарановБ.А., ШленскаяТ.В. и др. Технология продукции общественного питания: Учебник: Форум, 2020. – 240
10. Ратушный, Александр Сергеевич. Всё о еде от А до Я: энциклопедия / А. С. Ратушный, С. С. Аминов. - М.: Дашков и К, 2020. - 440 с.
11. Самородова, Ирина Петровна. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования / И. П. Самородова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2020. - 192 с. - (Профессиональное образование).
12. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.
13. Технология продукции общественного питания: учебник для студентов

бакалавриата, обуч. по направл. подгот. "Технология продукции и орг-ция обществ. питания", "Менеджмент" / [авт.: А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова и др.]; под ред. А. С. Ратушного. - М.: Дашков и К, 2020. - 336 с. - (Прикладной бакалавриат).

14. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учеб. пособие для студентов вузов / [авт.: Н. А. Акимова, Б. А. Баранов, Г. Н. Дзюба и др.]; под ред. Л. П. Липатовой. - М.: ФОРУМ, 2019. - 392 с.: ил. - (Высшее образование).

15. Харченко, Нелли Эрьевна. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для учащихся образоват. учреждений нач. проф. образования / Н. Э. Харченко, Л. Г. Чеснокова. - 7-е изд., стер. - М.: Академия, 2021. - 304 с.: [8] с. цв. ил. - (Профессиональное образование).

16. Шатун, Любовь Григорьевна. Повар: учебное пособие для студентов образоват. учреждений СПО, обуч. по специальности 19.02.10 "Технология общественного питания", по рабочей профессии 19.0 / Л. Г. Шатун. - Ростов н/Д.: Феникс, 2020. - 250 с.: ил. - (Среднее профессиональное образование).

17. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система

Дополнительные источники:

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

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

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

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

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

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

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

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

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

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

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

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

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

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

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

17. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки[9]
ПК2.1;	Выполняет все действия по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватно выбирает целевое, безопасное использование оборудования, производственный инвентарь, инструменты, посуду, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материал; - выполняет все действия по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материал; – выполняет все действия по соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременно проводит текущую уборку рабочего места повара; – рационально выбирает и адекватно использует моющие и дезинфицирующие средства; – правильно выполняет работу по уходу за весоизмерительным оборудованием; – выполняет все действия по соответствию методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – правильно организует хранение продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

[9] Примеры оформления формы контроля: контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Примеры оформления методов оценки: интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

	безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – выполняет все действия в соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильно, в соответствии с инструкциями, безопасно правит ножи; – в соответствие с заданием ведет точный расчет потребности в продуктах, полуфабрикатах; – правильно оформляет заявки на продукты, содержание рабочего места, требования стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности соответствуют действующим правилам; – своевременно проводит текущую уборку рабочего места повара; – рационально выбирает и адекватно использует моющие и дезинфицирующие средства; – правильно выполняет работу по уходу за весоизмерительным оборудованием; – Методы мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов соответствуют инструкциям, регламентам; – выполняет все действия в соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – выполняет все действия по соответствию методов подготавки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;	

	– правильно, в соответствии с инструкциями, производит безопасную правку ножей; – точно, в соответствие с заданием производит расчет потребности в продуктах, полуфабрикатах; – оформление заявки на продукты соответствуют действующим правилам	
ПК2.3-ПК2.8 ОК 01	Готовит, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячую кулинарную продукцию: – адекватно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы, точно распознает недоброкачественные продукты; – потери при приготовлении горячей кулинарной продукции соответствуют действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствует выбору способов и техник приготовления рецептур, особенностям заказа); – профессионально демонстрирует навыки работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствует инструкциям, регламентам; – процессы приготовления и подготовки к реализации соответствуют стандртам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректно использует цветные разделочные доски; - раздельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов; – соблюдает требования 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); – адекватно выбирает целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – временя выполнения работ соответствует нормативам;	

	– массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок соответствуют требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точно рассчитывает закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватно оценивает качество готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – внешний вид готовой горячей кулинарной продукции соответствует требованиям рецептуры, заказа: – вид блюда соответствует температуре подачи; – соблюдает аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) – объем, масса блюда соответствует размеру и форме тарелки; – присутствует гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – выражена гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – текстура (консистенция) каждого компонента блюда/изделия соответствует заданию, рецептуре – эстетично, аккуратно упакована готовая горячая кулинарная продукция для отпуска на вынос	

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

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

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очное

Владивосток 2025

Контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации 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 разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от *09.12.2016, № 1565*, примерной образовательной программой, рабочей программой профессионального модуля.

Разработчик: Шекеро Н.Э., преподаватель ФГБОУ ВО ВВГУ КСД

Рассмотрена на заседании ЦМК Сервиса в общественном питании

Протокол № _9__ от «__17___» ___мая_____2025 г.

Председатель ЦМК _____ И. В. Мокшина

1 Общие сведения

Контрольно-оценочные средства (далее – КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших 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.

КОС включают в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по профессиональному модулю, которая проводится в форме экзамена с использованием оценочного средства - устный опрос в форме ответов на вопросы билетов.

2 Планируемые результаты обучения по профессиональному модулю, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код ОК, ПК[1]	Код результата обучения[1]	Наименование результата обучения[1]
ОК 01-11	З1	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	З2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	З3	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
	З4	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	З5	актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;
	З6	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
	З7	правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
	З8	виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок
	У1	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;
	У2	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
	У3	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
	У4	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

Код ОК, ПК[1]	Код результата обучения[1]	Наименование результата обучения[1]
	У5	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	У6	организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	У7	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
ВД 2, ПК 2.1-2.8	ПО 1	разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	З4	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	З5	актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;
	З6	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
	З7	правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
	У1	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;
	ПО 2	разработка, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
	З4	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	З5	актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;
	З6	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
	З7	правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
	ПО 3	Организация и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	У4	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

Код ОК, ПК[1]	Код результата обучения[1]	Наименование результата обучения[1]
	ПО 4	подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	У5	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	ПО 5	упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности;
	У6	организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	ПО 6	контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
	У2	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
	ПО 7	Контроль хранения и расхода продуктов
	У2	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

[1]- *в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины*

3 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

3.1 Средства, применяемые для оценки уровня теоретической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента				
Тема 1.1 СРС по Теме **Тема 1.1.** Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	З4	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;	*Вопросы для собеседования (п.5,1)*	*Контрольная работа, вариант №1 (п.5,4)*
	У1	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;		
Тема 1.2	З3	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации	*Тестовые задания №1*	*Контрольная работа,*

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
СРС по Теме 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супо		технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правилаухода за ними;	*(п. 5,2.)*	*вариант №2 (п.5,4)*
	У1	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;		*Варианты 1 (п. 6)*
Тема 1.3 СРС по Теме 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусо	З3	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правилаухода за ними;	*Тестовые задания №2 (п. 5,2.)*	*Контрольная работа, вариант №4 (п.5,4)*
	У1	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;		*Варианты 2 (п. 6)*
Тема 1.4 СРС по Теме 1.4 Организация Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	З3	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правилаухода за ними;	*Тестовые задания №3 (п. 5,2.)*	*Контрольная работа, вариант №3 (п.5,4)*
	У1	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;		*Варианты 3 (п. 6)*
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента				
Тема 2.1 СРС по Теме **2.1.** Приготовление, назначение, подготовка к	З1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	*Тестовые задания №1 (п. 5.1, вопросы)*	*Вариант 1 (п. 6)*

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
реализации бульонов, отваров	У1	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;		
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;		
Тема 2.2 СРС по Теме 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	З2	правила и способы сервировки стола, презентации супов	*Тестовые задания №2 (п. 5.1, вопросы)*	*Вариант 1 (п. 6)*
	З4	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов		
	З5	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;		
	У3	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;		
Тема 2.3 СРС по Теме 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	З2	правила и способы сервировки стола, презентации супов	*Решение ситуационных задач №1*	*Вариант 1 (п. 6)*
	З4	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов		
	З5	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;		
	У3	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;		
Тема 2.4 СРС по Теме 2.4. Приготовление, подготовка к	З2	правила и способы сервировки стола, презентации супов	*Решение ситуационных задач №1*	*Вариант 1 (п. 6)*
	З4	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
реализации холодных супов, супов региональной кухни		срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов		
	З5	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;		
	У3	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;		
Тема 2.5 СРС по Теме 2.5. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	З4	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи соусов	*Тестовые задания №3 (п. 5.1)*	*Вариант 2 (п. 6)*
	З5	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;		
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;		
	У4	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
Тема 2.6 СРС по Теме 2.6. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	З4	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи соусов	*Тестовые задания №3 (п. 5.1)*	*Вариант 2 (п. 6)*
	З5	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;		
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;		
	У4	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
Тема 2.7 СРС по Теме 2.7. Приготовление,	З4	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы		*Вариант 2 (п. 6)*

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
подготовка к реализации яично-масляных соусов, со-усов на сливках		приготовления, варианты оформления и подачи соусов	*Тестовые задания №3 (п. 5.1)*	
	З5	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;		
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;		
	У4	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
Тема 2.8 СРС по Теме2.8. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	З4	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи соусов	*Тестовые задания №3 (п. 5.1)*	*Вариант 2 (п. 6)*
	З5	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;		
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;		
	У4	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
Тема 2.9 СРС по Теме 2.9. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	З4	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;	*Тестовые задания №4 (п. 5.1 вариант 1)*	*Вариант 2 (п. 6)*
	З5	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;		
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;		
	У3	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
		блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;		
	У4	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	*Тестовые задания №4 (п. 5.1 вариант 2)*	*Вариант 2 (п. 6)*
Тема 2.10 СРС по Теме 2.10. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	З4	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;	*Тестовые задания №5 (п. 5.1 вариант 4)*	*Вариант 2 (п. 6)*
	З5	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;	*Тестовые задания №5 (п. 5.1 вариант 5)*	
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;		

[2] - *для формулировки показателей использовать положения Таксономии Блума.*
[3] - *Однотипные оценочные средства нумеруются, н-р: «Тест №2», «Контрольная работа №4».*
[4] - *Примеры всех оценочных средств должны быть представлены в разделах 5,6.*
[5] - *В скобках следует указать пункт разделов 5.6, в котором оно представлено.*

3.2 Средства, применяемые для оценки уровня практической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента				
Тема 1.1 Практическое занятие № 1, 2, 3	З3	Способность разрабатывать ассортимент, применять требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в	*Эссе (п.5.n, темы 1-10)*	*Вопросы на экзамен 1-6 (6.1)*

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		т.ч. авторских, брендовых, региональных;		
	У1	Способность 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;	*Письменное задание № 1 (п.5.п, варианты 1-5)*	*Практическое задание к экзамену 1 (б)*
Тема 1.2 Практическое занятие № 1,2,3	У2	Способность обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	*Письменное задание № 2 (п.5.п, варианты 1-5*	*Вопросы на экзамен 7,8 (б.1)* *Практическое задание к экзамену 2 (б)*
Тема 1.3 Практическое занятие № 1,2,3	З4	Способность разрабатывать рецептуры, применять современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	*Письменное задание № 3 (п.5.п, варианты 1-5)*	*Практическое задание к экзамену 1 (б)*
Тема 1.4 Практическое занятие № 1,2,3,4	У4	Способность организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	*Письменное задание № 5 (п.5.п, варианты 1-5)*	*Практическое задание к экзамену 1 (б)*
МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента				
Тема 2.1	У5	Способность применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и	*Письменный отчет по лабораторной работе*	*Практическое задание к экзамену 2 (б)*

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Практическое занятие № 1 Лабораторная работа № 1,2 Тема 2.2 Лабораторная работа № 3		подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;		
	У5	Способность применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	*Письменное задание № 4 (п.5.п, варианты 1-5)*	*Практическое задание к экзамену 6 (б)*
	У1	Способность 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;	*Письменное задание № 3 (п.5.п, варианты 1-5)*	*Практическое задание к экзамену 5 (б)*
	У5	Способность применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	*Письменное задание № 3 (п.5.п, варианты 1-5)*	*Практическое задание к экзамену 5 (б)*
Тема 2.2 Практическое занятие № 1	У1	Способность разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной Способность различать продукцию в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	*Письменное задание № 7 (п.5.п, варианты 1-5)*	*Практическое задание к экзамену 8 (б)*

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Тема 2.4 Практическое занятие № 1 Лабораторная работа № 1	У5	Способность применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	*Письменное задание № 11 (п.5.п, варианты 1-5)*	*Практическое задание к экзамену 13 (б)*
	У5	Способность применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	*Письменное задание № 15 (п.5.п, варианты 1-5)*	*Практическое задание к экзамену 2 (б)*
Тема 2.5 Практическое занятие № 1 Лабораторная работа №1	У5	Способность применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	*Письменное задание № 15 (п.5.п, варианты 1-5)*	*Практическое задание к экзамену 2 (б)*
	У5	Способность применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	*Письменное задание № 1 (п.5.п, варианты 1-5)*	*Практическое задание к экзамену 3 (б)*
Тема 2.6 Практическое занятие № 1 Лабораторная работа №1	У5	Способность применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	*Письменное задание № 11 (п.5.п, варианты 1-5)*	*Практическое задание к экзамену 13 (б)*

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	У5	Способность применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	*Письменное задание № 5 (п.5.п, варианты 1-5)*	*Практическое задание к экзамену 7 (6)*
Тема 2.7 Практическое занятие № 1 Лабораторная работа №1	У5	Способность применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	*Письменное задание № 5 (п.5.п, варианты 1-5)*	*Практическое задание к экзамену 7 (6)*
Тема 2.8 Практическое занятие № 1 Лабораторная работа №1, 2	У5	Способность применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	*Письменное задание № 9 (п.5.п, варианты 1-5)*	*Практическое задание к экзамену 11 (6)*

4 Описание процедуры оценивания

Результаты обучения по профессиональному модулю, уровень сформированности компетенций оцениваются по четырёх бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (*по бальной системе. Максимальная сумма баллов по дисциплине равна ___ баллам.)*

Текущая аттестация по профессиональному модулю проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы, качество выполнения самостоятельной работы, профессиональный модуль (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемому профессиональному модулю).

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по профессиональному модулю результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом. *Оценка на зачете / экзамене выставляется с учетом оценок, полученных при прохождении текущей аттестации.*

Критерии оценивания устного ответа

Оценочные средства: *собеседование,*

5 баллов - ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

4 балла - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

3 балла – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

2 балла – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Критерии оценивания письменной работы

Оценочные средства: *реферат, эссе, конспект, контрольная работа, письменный отчет по лабораторной работе, доклад (сообщение), в том числе выполненный в форме презентации.*

5 баллов - студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Проблема раскрыта полностью, выводы обоснованы. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент владеет навыком самостоятельной работы по заданной теме; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

4 балла - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Проблема раскрыта. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

3 балла – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

2 балла - работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и

теоретическая составляющая темы. Проблема не раскрыта. Выводы отсутствуют. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Критерии оценивания тестового задания

Оценка	*Отлично*	*Хорошо*	*Удовлетворительно*	*Неудовлетворительно*
Количество правильных ответов	91 % и ≥	от 81% до 90,9 %	не менее 70%	менее 70%

Критерии выставления оценки студенту на зачете/ экзамене

(оценочные средства: *устный опрос в форме ответов на вопросы билетов, устный опрос в форме собеседования, выполнение письменных разноуровневых задач и заданий, комплексная расчетно-графическая работа, творческое задание, кейс-задача, портфолио, проект и т.п.)*

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на продвинутом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на пороговом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.

5. Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1 Вопросы для собеседования (устного опроса):

1. Какие ингредиенты используются для приготовления сложных горячих супов-пюре?
2. Какие дополнительные ингредиенты используются для приготовления сложных горячих супов-пюре?
3. Какие требования к качеству предъявляются к сырью для приготовления супов-пюре?
4. Чем отличаются методы от способов приготовления сложных горячих супов?
5. Какие основные сочетания продуктов используются для приготовления сложных горячих супов-пюре?
6. Какие способы приготовления кулинарной продукции используются в производстве сложных горячих супов-пюре?
7. Какие основные участки (линии) выделяются в доготовочных цехах для приготовления сложных горячих супов-пюре?
8. Какие рабочие места выделяются в доготовочных цехах для приготовления сложных горячих супов-пюре?
9. Каким технологическим оборудованием оснащаются участки для приготовления сложных горячих супов-пюре?
10. Каким производственным инвентарём оснащаются участки для приготовления сложных горячих супов-пюре?

5.2 Темы рефератов

1. Характеристика процессов приготовления , подготовки к реализации и хранения горячих блюд. кулинарных изделий и закусок
2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов
3. Блюда и гарниры из вареных и припущенных овощей
4. Блюда и гарниры из жареных, тушеных овощей
5. Блюда и гарниры из жареных, тушеных овощей
6. Блюда и гарниры из жареных, тушеных овощей
7. Блюда и гарниры из грибов
8. Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, творога, молока, макаронных изделий для приготовления блюд и гарниров
9. Приготовление и оформление простых национальных блюд, каш, гарниров из круп и риса, из бобовых и кукурузы.
10. Приготовление и оформление простых блюд из макаронных изделий
11. Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога
12. Приготовление и оформление простых и национальных мучных блюд из теста с фаршем
13. Технология обработки рыбы с костным скелетом
14. Технология приготовления и оформление простых блюд из мяса и субпродуктов
15. Классификация соусов. Значение в питании
16. Приготовление отдельных компонентов для соуса и соусных полуфабрикатов

5.3 Тестовые задания 1

Вариант 1.

1. Фасоль для варки закладывают:

1) в кипящую воду
2) в холодную воду
3) сначала обжаривают

2. Какой рассольник заправляют льезоном?

1) московский

2) ленинградский
3) домашний

3. Какой суп вы заправите мучной пассеровкой?
1) суп с рисовой крупой
2) суп крестьянский
3) ботвинью

4. Капуста квашеная входит в состав супа:
1) солянка
2) щи
3) биск

5. Время настаивания супа:
1) 10 – 15 минут
2) 20 – 30 минут
3) 5 – 10 минут

6. Капусту квашеную для супов подготавливают:
1) отжимают от рассола, варят
2) тушат или припускают
3) жарят

7. Морковь, лук репчатый для супа с крупой:
1) шинкуют, жарят
2) нарезают соломкой, пассерую
3) нарезают мелким кубиком, пассеруют

8. В каком порядке вы будете закладывать продукты при приготовлении борща
1) капуста квашеная, картофель
2) картофель, капуста квашеная тушеная
3) все равно

9. Для рассольника ленинградского перловую крупу подготавливают
1) перебирают, моют
2) варят
3) варят до полуготовности, промывают кипятком

10. Суп-крем – это
1) суп из протертых продуктов
2) суп из протертых продуктов с загустителем из сливок
3) продукты измельчены блендером

11. Консоме подают с гарниром
1) профитроли
2) рис отварной
3) пюре из зеленого горошка

12. Ароматизировать рыбный бульон можно
1) корицей
2) укропом
3) апельсином

13. Осветлить рыбный бульон можно оттяжкой
1) икра, холодная вода
2) котлетное мясо, яичный белок
3) лимон, апельсин

14. Каперсы участвуют в формировании вкуса
1) борщей
2) солянок
3) окрошек

15. Щи суточные от других щей отличаются
1) наличием картофеля
2) длительностью приготовления более суток
3) добавлением квашеной капусты, тушеной с костями свинокопченостей

Ключ к тесту

1. 2	6. 2	11. 1
2. 1	7. 3	12. 2
3. 2	8. 2	13. 1
4. 2	9. 3	14. 2
5. 1	10. 2	15. 3

Вариант 2.

1. Как влияют экстрактивные вещества на свойства отвара при варке рыбы?
1) повышают калорийность
2) придают цвет
3) придают вкус и аромат

2. Какой алгоритм приготовления костного бульона правильный:
1) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой
2) кости моют, измельчают, заливают горячей водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой
3) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке?

3. Какой алгоритм приготовления мясо-костного бульона правильный:
1) мясо одновременно с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой
2) мясо с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке
3) варят мясной бульон, добавляют грудинку или лопатку и варят в течение 2-2,5 ч до готовности?

4. С какой целью овощи для супов пассеруют
1) для улучшения вкуса и аромата готовых изделий
2) сокращения продолжительности варки
3) изменения консистенции?

5. С какой целью в некоторые заправочные супы вводят мучную пассеровку
1) для равномерности распределения гарнира и улучшения цвета
2) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира и стабилизации витамина С

3) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира?

6. Какой формы нарезают капусту для борща «Московский»
1) соломка
2) шашки
3) рубка?

7. Какой тепловой обработке подвергают белые коренья и морковь при приготовлении супов
1) пассерование
2) варка
3) припускание

8. Какой борщ перед подачей заправляют чесноком
1) московский
2) украинский
3) сибирский

9. Какой вкус должен иметь борщ
1) кислый
2) сладковатый
3) кисло-сладкий

10. Какой тепловой обработки подвергают капусту квашеную при приготовлении щей
1) варка
2) припускание
3) тушение?

11. Какую форму нарезки капусты используют при приготовлении рассольника домашнего
1) соломка
2) шашки
3) долька

12. Какой тепловой обработке подвергают огурцы соленые при приготовлении рассольников
1) варка
2) бланширование
3) припускание

13. Чем существенно отличается солянка мясная от солянки мясной сборной?
1) составом мясных продуктов
2) подачей
3) отпуском?

14. При какой температуре подают горячие супы?
1) 40…50^{0}С
2) 70…75^{0}С
3) 80….85^{0}С

15. В какой последовательности необходимо закладывать картофель при варке супов
1) до кислотосодержащих продуктов

2) после кислотосодержащих продуктов
3) одновременно с кислотосодержащими продуктами

Тестовое задание №2

Вариант 1.
Укажите один правильный вариант ответа

№ п\п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Вариант правильного ответа
1	По температуре подачи соусы классифицируют:	1) горячие 2) густые 3) тягучей консистенции	
2	Для загущения соусов используют муку:	1) ржаную пассерованную 2) горчичную 3) пшеничную пассерованную	
3	Для получения красной пассировки муку прогревают	1) до получения золотистого цвета, запаха каленого ореха 2) разводят с бульоном на водяной бане 3) на сковороде до образования красно-коричневого оттенка и запаха каленого ореха	
4	Заправляют готовые соусы, чтобы поверхность не покрылась густой пленкой	1) маслом 2) сахаром 3) уксусом	
5	Соус паровой – это	1) соус белый основной, прогретый на пару 2) соус белый основной, прогретый с белым вином 3) соус розовый с корнем имбиря, прогретый на водяной бане	
6	Для чего используют соусы средней густоты	1) для запекания 2) для фаршировання 3) для тушения	
7	Соус Миронтон - это	1) соус луковый 2) соус луковый с горчицей 3) соус с луком и огурцами	
8	Температура пассерования овощей для красных соусов	1) 105 градусов 2) 110 градусов 3) 135 градусов	
9	Соус сюпрем - это	1) Соус томатный с овощами 2) Соус молочный с луком 3) Соус белый с яйцом	
10	Соус молочный с луком подают	1) к паровому лососю 2) к мясным биточкам 3) к жареной баранине	

11	В состав кисло-сладкого соуса входят ингредиенты:	1) изюм, чернослив, грецкий орех, перец душистый горошком, соус красный основной 2) изюм, чернослив, кедровый орех, корень имбиря, соус красный основной 3) чернослив, курага, сельдерей, сюпрем	
12	Соус «мадера» - это	1) соус молочный с луком 2) соус красный с белым вином 3) соус красный с красным вином	
13	В состав соуса лефор входит:	1) Натёртый хрен 2) Молоко 3) Грибы	
14	Дефектом грибных соусов может быть	1) крупная шинковка лука 2) выраженный аромат грибов 3) темно-коричневый цвет	
15	Какой из перечисленных соусов готовят на рыбном бульоне	1) кисло-сладкий 2) паровой 3) сюпрем	
16	Соус молочный сладкий подают:	1) к голубцам, жареным и фаршированным кабачкам, тефтелям 2) к мясным, рыбным, овощным и творожным блюдам 3) к сырникам, пудингам, запеканкам из круп и творога	
17	Соус охотничий - это	1) Соус красный с овощами 2) Соус грибной с томатом 3) Соус красный с луком и грибами	
18	Соус греческий подают:	1) к голубцам 2) к тефтелям 3) к отварному и тушеному мясу	
19	При какой температуре хранят соусы?	1) 75 ^{0}C 2) 70 ^{0}C 3) 80 ^{0}C	
20	Сколько времени хранят соусы?	1) 1-2 ч 2) 2-3 ч 3) 3-4 ч	

Эталоны ответов

№ п\п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Вариант правильного ответа
1	По температуре подачи соусы классифицируют:	1) горячие 2) густые 3) тягучей консистенции	1

2	Для загущения соусов используют муку:	1) ржаную пассерованную 2) горчичную 3) пшеничную пассерованную	3
3		1) до получения золотистого цвета, запаха каленого ореха 2) разводят с бульоном на водяной бане 3) на сковороде до образования красно-коричневого оттенка и запаха каленого ореха	3
4	Заправляют готовые соусы, чтобы поверхность не покрылась густой пленкой	1) маслом 2) сахаром 3) уксусом	1
5	Соус паровой – это	1) соус белый основной, прогретый на пару 2) соус белый основной, прогретый с белым вином 3) соус розовый с корнем имбиря, прогретый на водяной бане	2
6	Для чего используют соусы средней густоты	1) для запекания 2) для фаршированиия 3) для тушения	1
7	Соус Миронтон - это	1) соус луковый 2) соус луковый с горчицей 3) соус с луком и огурцами	1
8	Температура пассерования овощей для красных соусов	1) 105 градусов 2) 110 градусов 3) 135 градусов	2
9	Соус сюпрем - это	1) Соус томатный с овощами 2) Соус молочный с луком 3) Соус белый с яйцом	3
10	Соус молочный с луком подают	1) к паровому лососю 2) к мясным биточкам 3) к жареной баранине	3
11	В состав кисло-сладкого соуса входят ингредиенты:	1) изюм, чернослив, грецкий орех, перец душистый горошком, соус красный основной 2) изюм, чернослив, кедровый орех, корень имбиря, соус красный основной 3) чернослив, курага, сельдерей, сюпрем	1
12	Соус «мадера» - это	1) соус молочный с луком 2) соус красный с белым вином 3) соус красный с красным вином	3
13	В состав соуса лефор входит:	4) Натёртый хрен 5) Молоко 6) Грибы	1
14	Дефектом грибных соусов может быть	1) крупная шинковка лука 2) выраженный аромат грибов 3) темно-коричневый цвет	1

15	Какой из перечисленных соусов готовят на рыбном бульоне	1) кисло-сладкий 2) паровой 3) сюпрем	2
16	Соус молочный сладкий подают:	1) к голубцам, жареным и фаршированным кабачкам, тефтелям 2) к мясным, рыбным, овощным и творожным блюдам 3) к сырникам, пудингам, запеканкам из круп и творога	3
17	Соус охотничий - это	1) Соус красный с овощами 2) Соус грибной с томатом 3) Соус красный с луком и грибами	3
18	Соус греческий подают:	1) к голубцам 2) к тефтелям 3) к отварному и тушеному мясу	2
19	При какой температуре хранят соусы?	1) 75 ^{0}C 2) 70 ^{0}C 3) 80 ^{0}C	3
20	Сколько времени хранят соусы?	1) 1-2 ч 2) 2-3 ч 3) 3-4 ч	3

Вариант 2.

1. Какие наполнители вводят в красный основной соус:

А) подготовленная красная сухая мучная пассеровка., пассерованные коренья и лук, пассерованное томат-пюре

Б) белая мучная жировая пассеровка

В) подготовленная белая жировая мучная пассеровка, пассерованные белые коренья и лук?

2. Какой соус имеет неоднородную консистенцию

А) томатный б) грибной в) паровой?

3. Укажите консистенцию и использование разных видов молочных соусов.

Консистенция молочного соуса	Использование

4. Какое сырье используют для приготовления сладких соусов?_____

_____

_____

5. Заполните таблицу:

Соус	Цвет	Вкус и запах	Консистенция	Форма нарезки и густота наполнителя
Красный основной				
Белый				
Томатный				

Рыбный				
Грибной				
Молочный				
Сметанный				

6. Отметьте в таблице продукты, входящие в соус:

Продукты	Соус			
	Луковый	Красный с луком и огурцами	Красный с кореньями	Красный кисло-сладкий
Зеленый горошек				
Лук репчатый				
Масло сливочное				
Морковь				
Огурцы маринованные				
Орехи				
Петрушка				
Сахар				
Соус «Кетчуп»				
Соус красный основной				
Специи				
Уксус				
Чернослив, изюм				

7. «Доктор исправляет свои ошибки землёй, архитектор фасадом, а повар – соусом». Почему повар исправляет свои ошибки соусом?

1. улучшают внешний вид блюда
2. придают сочную консистенцию
3. разнообразят вкус или изменяют его изменяет цвет блюда

8. Дайте определение: Соусы – это:

1. Дополнительный бал к блюду
2. Дополнительный вкус
3. Дополнительный компонент блюда

9. Допишите: Соусы классифицируют

1. По температуре подачи: горячие и холодные
2. По цвету: белые и красные
3. По консистенции: жидкие, густые, средней густоты.

10. Жидкие соусы используют для:

1. Для фарширования и связующей основы
2. Для тушения блюд
3. Для поливки блюд

11. Укажите жидкие основы, на которых готовят соусы:

1.На отварах: грибном
2.На растительном масле
3.На уксусе
4.На сливочном масле
5.На сметане
6.На молоке
7.На бульонах: мясном, рыбном

12. Две большие группы соусов:

1. с мукой
2. без муки.
3. с квасом
4. с селедкой

13. Перечислите: Виды мучных пассировок для приготовления соусов:

1. Красная
2. Белая
3. Холодная
4. Зеленая
5. Синяя

14.Установите соответствие стрелками между видами пассировок и температурой их приготовления:

1) красная сухая	а) 120
2) белая жировая	б) 20
3) холодная	в) 150

15. Заполните таблицу:

Характеристика сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении соусов.

Наименование сырья или п/ф	Особенности приготовления	Применение
Коричневый бульон		
Белый бульон		Варка 3-4 часа
Красная мучная пассировка		
Белая мучная пассировка	Пассеруют при 120 С	
Холодная пассировка		

16. Перечислите, что является основой красных соусов?

1. Белая мучная пассеровка и коричневый мясной бульон
2. Холодная мучная пассеровка и коричневый мясной бульон
3. Красная мучная пассеровка и коричневый мясной бульон

17. Горячую мучную пассеровку разводят бульоном:

1. холодным
2. горячим

18. Заполните таблицу: Производные красного соуса.

Производный соус	Ингредиенты	Особенность приготовления	Подача к блюдам
Соус луковый			
Соус красный с луком и огурцами	Маринованные огурцы, соус южный, лук.		
Соус красный кисло - сладкий		Фрукты тушат.	

19. Перечислите, что является основой белых соусов?

1. белая мучная пассеровка
2. бульон мясной
3. бульон рыбный
4. бульон грибной

20. Назовите: К каким блюдам подают белые соуса?

1 К говядине
2 К отварному мясу и птице
3 К баранине
4 К свинине
5 К рыбе

Вариант 3

1. Укажите: С какой целью «защипывают» соус маслом?

1 Чтобы было вкуснее
2 Чтобы не было пленки
3 Чтобы не было видно лука

2. Заполните таблицу: Производные белого соуса.

Производный соус	Ингредиенты	Особенность приготовления	Подача к блюдам
Соус паровой			Подают соус к отварным блюдам из мяса и птицы, котлетам из телятины, птицы и дичи.
Соус белый с яйцом			
Соус томатный			
Соус белый		Варка 25-30 минут	

3. Укажите: Какой вид пассировки используют для приготовления соуса грибного?

1 Красная
2 Белая

4. Укажите: Использование грибных соусов.

1 Подают к биточкам
2 Подают к котлетам
3 Подают к рулетам
4 Подают к крупяным блюдам

5. Допишите: Для приготовления молочных соусов используют посуду с толстым дном.

_____

_____

6. Установите соответствие стрелками между видами консистенции молочного соуса и его кулинарным использованием.

1) жидкий	а) для фарширования
2) средний	б) для подливки блюд
3) густой	в) для запекания

7. Укажите: Какой вид пассировки используют для молочных соусов?
1 Белая жировая
2 Белая холодная
3 Белая сухая

8.Соус молочный сладкий подают:
1. к сырникам, пудингам, запеканкам из крупы творога.
2. к котлетам натуральным и к жареному мясу из баранины
3. к крупяным блюдам

9.При приготовлении соуса молочного с луком, лук:
1 Протирают
2 Отваривают
3 Пассеруют

10. Укажите: На какие группы делят соусы сметанные по способу приготовления?
1 Натуральные
2 На основе белого соуса
3 На основе красного соуса
4 Ненатуральные
5 Красивые

11. Назовите, что является основой сметанных соусов?
1 Сметана
2 Белая пассеровка.

12. Заполните таблицу: Сметанные соусы.

Производный соус	Особенность приготовления	Подача к блюдам
Соус сметанный с томатом		Используют соус для приготовления овощных фаршированных блюд, тефтелей
Соус сметанный		

13. Заполните таблицу: Требования к качеству соусов.

Название соуса	цвет	вкус
Красный соус	от коричневого до коричневато - красного	кисло-сладким привкусом и запах лука, моркови, петрушки, перца, лаврового листа.
Белый соус		

Томатный соус		
Грибной соус	коричневый;	вкус грибов и пассерованного лука с запахом муки.
Молочный и сметанный соус		
Соус майонез		

10. Какой соус имеет неоднородную консистенцию

А) томатный б) грибной в) паровой?

Ключ к тесту

1. 3	6. 2	11. 2
2. 3	7. 1	12. 3
3. 2	8. 2	13. 1
4. 1	9. 3	14. 2
5. 2	10. 3	15. 1

Тестовое задание №3

Вариант 1

1.Какие виды соусов можно использовать для приготовления сложного горячего блюда из овощей – моркови с зелёным горошком в соусе?

А) Сметанный соус.

Б) Соус хрен различных способов приготовления.

В) Молочный соус.

Г) Соус хрен.

2.Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного горячего блюда из овощей – картофеля тушёного с грибами в сметане?

А) Картофель, грибы, маргарин, сметана, мука.

Б) Картофель, грибы, масло сливочное, сливки, мука.

В) Картофель, грибы, масло сливочное, сметана, мука.

Г) Картофель, грибы, масло сливочное или маргарин, сметана, мука.

3.Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного горячего блюда из овощей – крокет картофельных?

А) Масло растительное, яйца, горчицу столовую, сахар, уксус 3 %.

Б) Картофель, яйца, мука пшеничная, сухари, соус.

В) Картофель, яйца, мука пшеничная, сухари, масло растительное.

Г) Картофель, яйца, мука пшеничная, сухари.

4.Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного горячего блюда из овощей – рулета картофельного?

А) Картофель, яйца, грибы, лук, морковь.

Б) Картофель, яйца, мука пшеничная, сухари, масло растительное.

В) Картофель, яйца, грибы, лук, морковь, сухари, маргарин.

Г) Картофель, яйца, грибы, сухари, масло растительное.

5.Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного горячего блюда из овощей – перца фаршированного?
А) Перец, крупа рисовая, морковь, лук репчатый, помидоры, масло растительное.
Б) Перец, крупа рисовая, морковь, масло растительное.
В) Перец, крупа рисовая, помидоры, масло растительное.
Г) Перец, морковь, лук репчатый, помидоры, масло растительное.

6.Какие виды соусов можно использовать для приготовления сложного горячего блюда из овощей – перца фаршированного?
А) Молочный, сметанный, сметанный с томатом.
Б) Молочный, сметанный с томатом.
В) Майонез с корнишонами, майонез с хреном, соус хрен, желе рыбное.
Г) Молочный, сметанный.

7.Какие виды фаршей можно использовать для приготовления сложного горячего блюда из овощей – перца фаршированного?
А) Овощной, рис с овощами, овощи с сыром.
Б) Овощной, овощи с сыром.
В) Овощной, рис с овощами.
Г) Рис с овощами, овощи с сыром.

8. Какие виды фаршей можно использовать для приготовления сложного горячего блюда из овощей – рулета картофельного?
А) Овощной, грибы с овощами, грибной.
Б) Овощной, грибной.
В) Овощной, рис с овощами.
Г) Рис с овощами, овощи с сыром.

9.Можно ли использовать суфле морковное в качестве гарнира?
А) Да.
Б) Нет.
В) Можно в комбинации с другими гарнирами.
Г) Можно в комбинации с другими гарнирами и соусами.

10.Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного горячего блюда из овощей – рулета картофельного?
А) Сметанный, томатный, грибной.
Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.
В) Сметанный, грибной.
Г) Майонез со сметаной, майонез с хреном, соус хрен.

11.Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного горячего блюда из овощей – пудинга овощного?
А) Сметанный, томатный, грибной.
Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.
В) Майонез с желе, майонез с хреном, соус хрен.
Г) Майонез со сметаной, соус хрен.

12.Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного горячего блюда из овощей – крокет картофельных?
А) Майонез с корнишонами, майонез, соус хрен.
Б) Сметанный, томатный, грибной.

В) Соус красный с луком и огурцами, томатный, грибной.
Г) Майонез со сметаной, майонез, соус хрен.

Вариант 2
1.Калибровка это процесс распределения овощей по
А) качеству;
Б) размерам;
В) вкусу.

2. Для минимизации отходов при обработке, морковь крупного размера очищают в
А) овощеочистительных машинах;
Б) вручную;
В) овощемоечных машинах.

3. Для удаления насекомых обработанную капусту кладут в воду
А) холодную подсоленную;
Б) кипящую;
В) холодную подкисленную.

4. Обработанную морковь хранят в корзинах, накрыв влажной тканью при температуре
А) 2-4^{0}С не более 24 часов;
Б) 10-12^{0}С не более 48 часов;
В) 20-25^{0}С не более 72 часов.

5. Для сохранения цвета капусту брокколи варят в
А) большом колличестве бурнокипящей воды, в посуде с открытой крышкой;
Б) небольшом колличестве воды при слабом нагреве, в посуде с закрытой крышкой;
В) большом колличестве воды при бурном кипении, в посуде с закрытой крышкой.

6. Температура подачи блюд из припущенных овощей должна быть не ниже
А) 100^{0}С;
Б) 70^{0}С;
В) 65^{0}С.

7. Посуда, запрещенная к использованию на предприятиях питания
А) эмалированная;
Б) алюминиевая;
В) из нержавеющей стали.

8. Маркировка досок, используемых для приготовления блюда «Картофель жареный из вареного»
А) РС, РВ;
Б) МС, МВ;
В) ОС, ОВ.

9. Дефекты картофеля, недопустимые к использованию для приготовления блюд
А) повреждение грызунами;
Б) прорастание клубней;
В) нестандартные по форме клубни.

10. К группе пластинчатых грибов относят
А) сморчки, трюфели;

Б) шампиньоны, вешенки;
В) лисички, рыжики.

11. Требования к качеству очищенной моркови
А) без остатков кожицы, темных пятен, кольцевой зелени;
Б) поверхность заветренная, или влажная, или липкая;
В) консистенция упругая, цвет свойственный сорту без потемнения.

12. Перед работой с использованием электроплиты повар проверяет
А) заземление, наличие резиновых ковриков;
Б) целостность поверхности конфорок;
В) наличие технического паспорта.
Установите соответствия

13.

Ассортимент овощей	Последовательность операций при обработке
1. Картофель	А) Удаляют донце, шейку, очищают чешуйки, моют
2. Белый редис	Б) Отрезают ботву, корешки, удаляют кожицу, моют
3. Маринованные грибы	В) Сортируют, калибруют, моют, очищают, дочищают, моют
4. Лук репчатый	Г) Отделяют от рассола, вымачивают в воде, грибы крупного размера нарезают
	Д) Отделяют от маринада, удаляют пряности, мелкие используют в целом виде, крупные нарезают
	Е) Перебирают, моют, чистят, дочищают, моют
	Ж) удаляют пожелтевшие перья, корешки, моют

14.

Ассортимент блюд из жареных овощей	Форма, вид панировки
1. Котлеты морковные	А) форма батона, двойная панировка
2. Зразы картофельные	Б) овально-приплюснутая форма с одним заострённым концом, белая панировка
3. Крокеты картофельные	В) форма шариков или груш, двойная панировка
	Г) округло – приплюснутая форма, мучная панировка
	Д) овально – продолговатая с закруглёнными краями (кирпичиками), белая панировка

15.

Виды тепловой обработки овощей	Характеристика тепловой обработки
1. Пассерование	А) тепловая обработка овощей в небольшом количестве жира при температуре 130–160^{0}С

	до образования на поверхности румяной корочки со всех сторон
2. Припускание	Б) тепловая обработка продуктов в небольшом колличестве жидкости в посуде с закрытой крышкой при температуре 95 – 100^0С
3. Запекание	В) обжаривание овощей при температуре 110–120^0С без образования поджаристой корочки
	Г) тепловая обработка предварительно обжаренных продуктов в небольшом колличестве жидкости или в соусе с добавлением пряностей
	Д) тепловая обработка продуктов, полностью погруженных в жидкости при температуре 95-102^0С в посуде с закрытой крышкой
	Е) тепловая обработка предварительно обработанных овощей в жарочном шкафу при температуре 180–230^0С до образования на поверхности равномерной золотистой корочки

16.

Ассортимент блюд	Виды оборудования
1. Картофельное пюре	А) пароконвектомат
2. Картофель «Пай»	Б) электрофритюрница
3. Перцы фаршированные	В) протирочная машина
	Г) котлетоформовочная машина
	Д) тестомесильная машина
	Е) фаршемешалка
	Ж) электроплита

17. Определите название блюда: подготовленные полуфабрикаты обжаривают, заливают соусом сметанным или томатно-сметанным и запекают в жарочном шкафу до готовности при температуре 220^0С;
А) капуста, запеченная под соусом;
Б) голубцы овощные;
В) кабачки фаршированные.

Тестовое задание №4

Вариант № 1.

1. Выбрать: Какую рыбу используют для припускания?

а) С нежной кожей и мякотью;
б) С черной кожей и белой мякотью;
в) С высокой пищевой ценностью.

2. Выберите правильный ответ: Рыбу не припускают

а) мелкую целую без костей;
б) порционные куски с коже

в) порционные куски из филе;
г) звенья осетровых пород.

3.Укажите: Преимущества припускания рыбы по сравнению с варкой.
а) Ни чем не отличаются.
б) Лучшие вкусовые качества.
в) Несохранившаяся форма.
г) Большая пищевая ценность.

4. Выберите правильный ответ: Продолжительность припускания звеньев осетровых и целых рыб:
а) от 25 – 50мин.
б) от 5 – 10мин.
в) 2 – до 5мин.
г) от 10 – 15мин.

5. Установите последовательность операций технологии приготовления: «Рыба припущенная»
а) рыбу залить бульоном на 1/3 высоты

б) припускать 15 мин. при плотно закрытой крышке
в) добавить приправы
г) куски рыбы уложить кожей вниз на противень
д) предварительно надрезать кожу

6. Заполните таблицу: Рыба припущенная

Название блюда	Гарнир	Соус	Подача блюда
Рыба припущенная			

7. Выберите правильный ответ: Что добавляют в бульон для улучшения вкуса и аромата припускаемой рыбы?
а) белое сухое вино или шампанское
б) сахар
в) горчицу
г) лимон
д.) рассол

8. Укажите: Какую рыбу используют для жарки?
а) Все виды рыб.
б) Навага, серебристый хек.
в) Осетр, судак, сом.

9. Объясните: За счёт чего повышается калорийность жареной рыбы?
А) из-за содержания аминов;

Б) из-за поглощения жира;
В) из-за сахара.

10 Перечислите: Способы жарки рыбы ……..

11. Укажите: Какое масло лучше всего использовать для жарки рыбы?
а) Оливковое;
б) Пальмовое;
в) Подсолнечное;
г) Арахисовое;
д) Кулинарный жир.

12. Укажите: Почему при жарке рыба размягчается?
а) происходит фотосинтез;
б) изменение тканевых волокон;
в) измение белков.

13. Заполните таблицу: Рыба жареная, аналогично данному примеру.

Название блюда	Рыбный Полуфабрикат	Способ Жарки	Подача
Рыба жареная	Целая рыба или порционные куски	Основной	Гарнир: Картофель жареный, отварной, картофельное пюре.
Рыба, жаренная с луком по - ленинградски			
Рыба, жаренная с зелёным маслом			
Рыба, жаренная во фритюре			
Рыба жареная в тесте			Петрушка фри, картофель фри, дольки лимона.
Зразы донские	Порционные куски	фритюр	

14. Укажите цели панировки полуфабриката рыбы непосредственно перед жаркой:
А) Сохранение питательных веществ.
Б) Для образования поджаристой корочки.
В) Мука быстро впитывает влагу.

15. Укажите: Как определяют готовность жареной рыбы?
А) По свертыванию белков.
Б) По наличию на поверхности мелких воздушных пузырьков.
В) По наличию сока в рыбе.

Вариант № 2.

1. Подчеркните правильные ответы:
Для того чтобы рыба хорошо подрумянилась при жарке:
а) рыбу предварительно замачивают в молоке

б) к растительному маслу добавляют сливочное масло
в) к растительному маслу добавляют свиной жи
г) предварительно куски обсушивают бумажной салфеткой
д) рыбу панируют в муке
е) рыбу натирают лимоном, солью, перцем
ж) рыбу предварительно охлаждают

2. Укажите: Как избежать разбрызгивание жира при жарке рыбы?
Приведите примеры:
а) Рыбу опускают в шумовке. (пример: рыба жареная в тесте, зразы.)
б) Рыбу опускают с лимоном.
в) Рыбу опускают с красным вином.

3. Укажите: Какую рыбу используют для запекания?
а) Речную
б) Морскую
в) Крупную океаническую

4. Перечислите: Гарниры и соусы, используемые для запекания рыбы
а) Сметанный.
б) Молочный.
в) Паровой.
г) Масло зеленое.
д) Томатный.
е) Синий.
ж) Маршак де Вин.
и) « Морней»
к) Белый.

5. Укажите: Температуру, и время для запекания
а) 1-2 мин, при t- 120-130 ^{0} С
б) 15-30 мин, при t- 250-280 ^{0} С
в) 3-4 мин, при t- 56-78^0 С

6. Определите технологическую цепочку приготовления блюда по операциям «Рыба, запечённая с картофелем по-русски»:
а) куски сырой рыбы посолить, уложить на сковороду
б) филе рыбы нарезать на порционные куски
в) подготовленный картофель выложить вокруг рыбы.
г) выпекать в жарочном шкафу 15 – 20мин.
д) вылить на сковороду оставшийся соус
е) подготовить порционные сковороды, подлив на них часть соуса
ж) приготовить жидкий белый основной соус на рыбном бульоне
и) Картофель отварить в кожице, охладить, начистить и нарезать часть ломтиками, а часть кружочками.
к) Посыпать тертым сыром .

7. Укажите: Для чего перед запеканием рыбы её посыпают тёртым сыром или сухарями?
а) Для образования поджаристой корочки.
б) Для сохранения блюда.
в) Для вкусности.

8. Допишите предложение: Котлетную массу приготавливают из рыбы, содержащей
а) Мясистую ткань.
б) Жировую ткань.
в) Костную ткань.

9. Заполните пропуски в таблице:

Название блюда	Форма п/ф	Вид панировки	Время жарки	Подача блюда	Соус
котлеты	овально - приплюснутая с заострённым концом	в сухарях			
Биточки		в сухарях или белой панировке	8-10 мин		
Тефтели	шарики	-			Отварной картофель, рис отварной.
Тельное	полумесяца		3-4мин. в жире		
Фрикадельки	шарики массой 15- 18гр.	-	-		-

10. Объясните: Происхождение блюда «Тельное из рыбы»
а) Зразы в форме полумесяца.
б) Зразы в форме кирпичика.
в) Зразы в форме биточка.

11.Составьте алгоритм приготовления блюда: «Тефтели рыбные»
а) Соединяют замоченный хлеб с пропущенной рыбой и пропускают через мясорубку еще раз
б) Хлеб без корок замачивают в жидкости
в) Добавляют соль и молотый перец и хорошо вымешивают
г) Обжаривают на противне основным способом
д) Филе без кожи и костей пропускают через мясорубку
е) Заливают соусом сметанным или томатным и тушат 10-15 мин
ж) Тефтели формуют в виде шариков

12. Выберите правильный ответ: Рыбу не припускают
а) мелкую целую без костей;
б) порционные куски с коже
в) порционные куски из филе;
г) звенья осетровых пород.

13.Укажите: Преимущества припускания рыбы по сравнению с варкой.
а) Ни чем не отличаются.
б) Лучшие вкусовые качества.
в) Несохранившаяся форма.
г) Большая пищевая ценность.

14. Выберите правильный ответ: Продолжительность припускания звеньев осетровых и целых рыб:

а) от 25 – 50мин.
б) от 5 – 10мин.
в) 2 – до 5мин.
г) от 10 – 15мин.

15. Установите последовательность операций технологии приготовления: «Рыба припущенная»
а) рыбу залить бульоном на 1/3 высоты
б) припускать 15 мин. при плотно закрытой крышке
в) добавить приправы
г) куски рыбы уложить кожей вниз на противень
д) предварительно надрезать кожу

Тестовое задание №5

Вариант № 1.

1. Назовите: Классификацию мясных горячих блюд по способу тепловой обработки:
1. Отварные
2. Припущенные
3. Жареные
4. Запеченные
5. Тушеные

2. Укажите: Мясо содержит много:
1. Полноценных белков -14,5-23%,
2. жира - от 2 до 37,
3. минеральных веществ - 0,5-1,3% (из них наиболее ценные соли фосфора, кальция, натрия, магния и железа).
4. витамины А, D, РР и группы В.

3. Укажите: К какой группе относится коллаген, миозин, эластин?
1. Это составные мышечной и соединительной ткани мяса
2. Это составные жировой и костной ткани рыбы

4. Допишите: коллаген это:
1. Полноценный белок
2. Неполноценный белок

5. Костная ткань состоит из особых клеток, основу которых составляет:
1. оссеин
2. эластин
3. коллаген

6. Мясные блюда для человека являются важнейшим источником:
1. Белка
2. Мела
3. Фосфора
4. Хрома

7. Все виды мяса, предназначенные для варки, нарезают какими?
1. массой не более 2 кг.
2. массой не более 20 кг.
3. массой более 2-5 кг.

8. Объясните: Когда солят мясо?

1. за 15-20 мин до готовности
2. в самом начале варки
3. солят мясо по середине

9. Укажите: Потери при варке мяса?

а) 38-40%.
б) 40-60%.
в) 25-12%.
г) 4-6%.

10. Укажите: Температура подачи вторых мясных блюд?

а) 60-65С
б) 75С
в) 85С
г) 90С

11. В какую воду закладывают подготовленное мясо?

1. Холодную
2. Горячую.

12. Перечислите: Какие части мяса подвергают варке?

1. говядину (мякоть грудинки, лопаточная и подлопаточная части, покромка от туш I категории, можно использовать боковой и наружный куски тазобедренной части),
2. баранину, козлятину, свинину и телятину (грудинка и мякоть лопаточной части каждого вида мяса).
3. субпродукты (языки, вымя, мозги и т. д.) и копченые мясные продукты (копченые грудинка, корейки и окорок), а также колбасные изделия (сардельки, сосиски, колбаса).

13. Для варки мясо используют массой:

а) 2-3 кг.
б) 1-2 кг.
в) не более 2 кг.
г) 1,5 – 2 кг.

14. Готовое отварное мясо нарезают:

а) поперек волокон
б) вдоль волокон
г) под углом 45

15. Гарниры к мясу отварному:

1. каши рассыпчатые,
2. картофель отварной,
3. пюре картофельное,
4. овощи отварные с жиром,
5. овощи в молочном соусе,
6. капуста тушеная.

16. Объясните: почему сырокопченый окорок предварительно промывают и вымачивают в холодной воде 2,5—3 ч:

1. Для уменьшения количества соли.

2. Для способности быстрее сварится.
3. Для придания вкусовых качеств.

17. Заполните таблицу: Варка мяса

Название блюда	Жидкая среда	Подача блюда
Мясо отварное		

18. готовое отварное мясо до отпуска хранят в:

1. Молоке
2. Бульоне
3. Воде.

19. Подчеркните правильный ответ: Можно ли использовать для жарки свиную шею?

а) да
б) нет
в) только после варки

20. Подчеркните правильный ответ: Перед жаркой мясо натирают

а) солью, перцем
б) солью, чесноком
в) аджикой

Вариант № 2.

1. Для жаренья мясо подготавливают в виде:

1. крупных (массой 1-2 кг),
2. порционных (массой 40-270 г),
3. мелких (массой 10-40 г) кусков.

2. какие существуют способы панирования порционных полуфабрикатов из мяса и субпродуктов:

1. панирование в муке;
2. смачивание в льезоне;
3. панирование в сухарях;
4. панирование в муке с последующим смачиванием в льезоне и панированием в сухарях.

3. Укажите: Как определяют готовность жареного мяса?

1) выделяется бесцветный сок
2) выделяется кровяной сок
3) выделяется много жира

4. Укажите: Степень готовности ростбифа

1. с кровью (мясо жарят до образования поджаристой корочки),
2. полупрожаренный (внутри к центру мясо розоватого цвета);
3. прожаренный (мясо внутри серого цвета).

5. Заполните таблицу: Жарка мяса натуральными порционными кусками

Название блюда	Подача блюда
	с гарниром и строганым хреном, поливают мясным соком и кладут на него кусочек зеленого масла.
Филе	
Лангет	
	Со строганым хреном, антрекот поливают мясным соком и кладут на него кусочек зеленого масла.
Эскалоп из свинины	
Шашлык по – карски	

6. Перечислите: Какие части используют для жарки мяса мелкими кусками?

1. вырезку,
2. толстый и тонкий края,
3. внутреннюю и верхнюю части задней ноги.
4. Лопаточную часть
5. Шею.

7. Укажите: Почему при жарке мяса мелкими кусками его нельзя укладывать толстым слоем?

1. выделяется много сока
2. не прожарится
3. станет не вкусным.

8. Заполните таблицу: Жарка мяса мелкими кусками

Название блюда	Форма нарезки	Способ жарки	Компоненты для соуса	Подача блюда
Бефстроганов		на сковороде.		
	брусочками, массой 10-15 г	на сковороде.		
Шашлык из говядины			Соус южный.	

9. Перечислите: Для приготовления в тушёном виде, используют мясо кусками:

1. крупными,
2. порционными,
3. мелкими кусками.
4. полутушами.

10. Назовите: Способы приготовления тушёных мясных блюд

1. Мясо тушат вместе с гарниром и вместе отпускают.
2. Мясо тушат без гарнира, а гарнир готовят отдельно.

11. Заполните таблицу: Тушёные мясные блюда

Название блюда	Форма нарезки	Способ тепловой обработки	Время тушения	Соус	Подача блюда
Мясо тушёное	до 2 кг	тушат в закрытой посуде	при слабом кипении 1,5-2 ч;	Бульон или вода	С гарниром 1-2 куска поливают соусом.
Плов	брусочками массой 10-15 г,	тушат	15-20 минут		
Мясо с медом		тушат			

12. Укажите: Какие продукты добавляют во время тушения, и для придания мясу остроты и размягчения соединительной ткани:

1. томатное пюре,
2. кислые соусы,
3. маринованные ягоды и фрукты вместе с соком,
4. квас.

13. Укажите: Что делают с мясом перед тушением:

1. мясо посыпают солью, перцем, обжаривают до образования поджаристой корочки.
2. мясо посыпают горчицей, перцем, обжаривают до образования поджаристой корочки.
3. мясо посыпают чесноком, перцем, обжаривают до образования поджаристой корочки.

14. Укажите: Из каких частей мяса говядины готовят гуляш

а) лопаточная
б) подлопаточная
в) грудинка
г) покромка

15. Назовите: Вид тепловой обработки мясных продуктов перед запеканием:

1. варят,
2. припускают,
3. тушат,
4. Жарят.

16. Подчеркните: При какой температуре запекают мясные блюда?

а) 220 – 250С б) 250 – 280С в) 250 – 300С г) 280 – 300С

17. Укажите: Запеченные блюда при отпуске поливают

а) соусом б) растопленным сливочным маслом в) сметаной г) горчицей

18. Определите и отметьте знаком Х в таблице продукты, входящие в состав данных блюд из запеченного мяса:

Продукты и соусы	Голубцы с мясом	Картофельная запеканка с мясом	Макаронник с мясом	Говядина, запеченная в луковом соусе
Картофель				
Крупа рисовая				
Лук репчатый				
Говядина	х	х	х	х
Соус луковый				
Капуста свежая				
Сухари				
Соус сметанный				
Сыр				
Сосиски				
Макароны				
Яйца				
Окорок				
Огурцы солёные				
Соус красный				
Почки говяжьи				
Каперсы				
Молоко				
Маслины				
Масло сливочное				
Лимон				
Соус томатный				
Ягоды маринованные				

19. Укажите: Чем отличаются рубленые изделия от котлетных изделий?

1. Наличием хлеба
2. Отсутствием хлеба

20. Выберите из перечисленных полуфабрикатов мяса тот, который имеет округло-приплюснутую форму и который готовят из натуральной рубленой массы.

1. биточки
2. бифштекс
3. тефтели

5.4 Примеры заданий для контрольной работы

Вариант 1

1. Назовите количество воды для приготовления грибного бульона из 1 килограмма сушеных грибов. Дайте характеристику основного сырья для бульона из грибов. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления блюда «Щи зеленые». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

3. Рассчитайте количество продуктов для приготовления 50 порций соуса красного основного, если выход одной порции 150 г. результаты внесите в таблицу.

№ п/п	Сырье	Масса на 1000 г, г		Масса на 1 порцию, г		Масса на 50 порций, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Бульон коричневый						
2	Жир кулинарный						
3	Мука пшеничная						
4	Морковь						
5	Лук репчатый						
Выход		-	1000	-		-	

Вариант 2

1. Ассортимент красных соусов. Характеристика основного сырья для красных соусов. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2.Технология приготовления «Супа харчо». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

3.При проведенном бракераже блюда «Суп картофельный с перловой крупой» выявлено замутнение и нарушение консистенции бульона. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

Вариант 3

1. Ассортимент супов картофельных с бобовыми. Виды бобовых и характеристика бобовых. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе подготовки бобовых к варке.

2.Технология приготовления белого бульона. Способы использования бульона.

3.Чем можно заменить уксус при тушении свеклы для борща?

Вариант 4

1. Ассортимент рассольников. Характеристика основного сырья для рассольников. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления рассольников.

2.Технология приготовления коричневого бульона Способы использования бульона

3.При проведенном бракераже «Супа харчо» выявлена нарушения формы крупы. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

Вариант 5

1. Ассортимент мучных пассировок. Использование. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2.Технология приготовления блюда «Борщ украинский» Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

3.Для тушения квашеной капусты используют бульон 15 – 20% от массы капусты. Рассчитайте количество бульона необходимое для тушения 10 килограмм квашеной капусты.

Вариант 6

1. Характеристика основного для сырья для приготовления костного бульона. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления соуса красного основного Способы отпуска использования, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса.

3.Для приготовления рассольника используют картофель. На 1000 грамм рассольника 320 грамм картофеля. Сколько необходимо использовать картофеля для приготовления 3 порций рассольника.

Вариант 7

1. Назовите ингредиенты используемые при приготовлении соуса красного с луком и корнишонами . Характеристика основного сырья для соуса красного с луком и корнишонами. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2.Технология приготовления блюда «Суп картофельный». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

3.Определить, сколько грамм шпика необходимо для приготовления 10 порций супа полевого, если на 1000грамм супа используют 56 грамм шпика

Вариант 8

1. Ассортимент супов картофельных с овощами. Характеристика основного сырья для приготовления овощных супов. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления овощных супов.
2. Технология приготовления соуса лукового. Способы использования.

3. Рассчитайте количество продуктов для приготовления 50 порций борща, если выход одной порции 500 г. результаты внесите в таблицу.

№ п/п	Сырье	Масса на 1000 г, г		Масса на 1 порцию, г		Масса на 50 порций, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Свекла						
2	Капуста свежая						
3	Морковь						
4	Петрушка						
5.	Лук						
6.	Томатное пюре						
Выход		-	1000	-		-	

Вариант 9

1. Назовите способы подготовки свеклы для приготовления борща. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе для тушения свеклы.

2. Технология приготовления соуса красного с луком и корнишонами. Способы использования.

3.Щи из квашеной капусты для усиления вкуса можно заправить сахаром (6 грамм на 1000гр. щей) Определите, сколько сахара вам необходимо для приготовления 50 порций щей.

Вариант 10

1.Ассортимент заправочных супов. Дайте определение термина «заправочные супы» Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления заправочных супов.

2.Технология приготовления соуса красного кисло - сладкого. Способы использования.

3.При приготовлении концентрированного бульона (фюме) используют на 1000грамм бульона 5000грамм костей. Сколько костей необходимо использовать для приготовления 500 грамм бульона.

Вариант 11

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

Вариант 12

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

№ п/п	Сырье	Масса на 1000 г, г		Масса на 1 порцию, г		Масса на 50 порций, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Соус красный основной						
2	Вино						
3	Жир кулинарный						
Выход		-	1000	-		-	

Вариант 13

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

Вариант 14

1. Ассортимент щей. Характеристика основного сырья для щей. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления щей.

2.Технология приготовления соуса парового. Способы отпуска, использование, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса.
3. При приготовлении в соус паровой можно добавить отвар от шампиньонов. На производстве готового отвара не нашлось. Что можно предпринять приготавливая отвар специально для соуса.

Вариант 15

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

Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

Вариант 16

1. Дайте определение термина – «борщ» . Характеристика основного сырья для приготовления борща. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления борща.

2.Технология приготовления соуса белый с рассолом. Способы отпуска, использование, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса.

3. При проведенном бракераже соуса грибного с томатом выявлены бледный цвет соуса и запах сырого томатного пюре. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

Вариант 17

1.Ингредиенты, входящие в состав соуса молочного. Виды молочных соусов по консистенции.

2.Технология приготовления блюда «Суп гороховый»». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

3.При проведенном бракераже соуса лукового выявлены жидкая консистенция соуса. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

Вариант 18

1.Назовите ингредиенты используемые при приготовлении лукового горчицей Характеристика основного сырья для соуса лукового с горчицей. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2. Технология приготовления блюда « Рассольник домашний»» Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

3. При проведенном бракераже соуса молочного с луком, выявлена хрустящая консистенция лука. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении

Вариант 19

1. Ассортимент сметанных соусов. Отличия соуса сметанного натурального от соуса сметанного ненатурального. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2.Технология приготовления блюда «Рассольник московский». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

3.Для приготовления красной мучной пассировки на 1000 грамм соуса используют 50 грамм муки, сколько муки необходимо использовать для приготовления 150 граммов соуса.

Вариант 20

1.Ингредиенты, входящие в состав соуса белого основного. Стадии приготовления соуса белого основного. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2.Технология приготовления блюда « Рассольник петербуржский». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

3.При включении двигателя овощерезательной машины ножи не вращаются. Какая неисправность возникла при работе на машине? Ваши дальнейшие действия.

Вариант 21

1. Ассортимент бульонов для приготовления соусов. Характеристика основного сырья для коричневого бульона. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2.Технология приготовления соуса грибной с томатом. Способы отпуска, использование, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса.
3. Рассчитайте количество продуктов для приготовления 50 порций соуса сметанного с хреном, если выход одной порции 75г. результаты внесите в таблицу.

№ п/п	Сырье	Масса на 1000 г, г		Масса на 1 порцию, г		Масса на 50 порций, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Соус сметанный						
2	Корень хрена						
3	Масло сливочное						
4.	Уксус						
Выход		-	1000	-	75	-	

Вариант 22

1. Перечислите ассортимент соусов на масле и масляных смесей. . Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления блюда «Борщ московский». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

3.При эксплуатации овощерезательной машины вы обнаружили несоответствие форм нарезки овощей. Ваши дальнейшие действия.

Вариант 23

1. Назовите ингредиенты используемые при приготовлении рыбного бульона. Дайте характеристику основного сырья . Назовите перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления рыбного бульона.

2.Технология приготовления соуса молочного сладкого. Способы отпуска, использование, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса
3. При проведенном бракераже соуса белого с рассолом выявлены жидкая консистенция соуса. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

Вариант 24

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

Вариант 25

1.Ассортимент салатных заправок. Характеристика основного сырья для заправки горчичной. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления блюда «Щи из квашеной капусты». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

3.При приготовлении щей зеленых на производстве отсутствует щавель Ваши действия. Обоснуйте особенность доведения до вкуса данного вида щей .

Вариант 26

1. Ассортимент борщей. Особенность в приготовлении блюда «Борщ московский». Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2.Технология приготовления сметанного с томатом. Способы отпуска, использование, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса.

3. При проведенном бракераже соуса белого основного выявлены жидкая консистенция соуса. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

Вариант 27

1. Ассортимент супов картофельных с крупами. Характеристика основного сырья для супов картофельных с крупами. Правила подготовки круп к использованию.

2. Технология приготовления щей из свежей капусты Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству щей.

3. При проведенном бракераже селедочного масла, выявлена неоднородная консистенция масла. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении

Вариант 28

1.Назовите основные ингредиенты рассольников и правила подготовки их к приготовлению.

2.Технология приготовления костного бульона. Использование, Требование к качеству бульона.

3. При приготовления маринада овощного с томатом маринад получился слишком густой. Ваши действия.

Вариант 29

1. Назовите ингредиенты используемые для приготовления бульона из птицы. Дайте характеристику основного сырья для бульона из птицы. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2.Технология приготовления соуса польский. Способы отпуска, использование, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса.

3.При приготовлении борща, борщ обесцветился . Какие Вы примете по исправлению дефекта?

Вариант 30

1. Дайте определение термина – «бульон». Характеристика основного сырья для приготовления мясокостного бульона. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2. Технология приготовления соуса майонез. Способы отпуска, использование, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса.

3.При дегустации рассольника выяснилось, что рассольник имеет недостаточно острый вкус. Как исправить дефект?

5.6 Решение ситуационных задач
Супы

Пример решения задачи.

Найдите количество картофеля (брутто) для приготовления 30 порций борща украинского по рецептуре №116 (189) в апреле. Заменить томатное пюре на томатную пасту с содержанием сухих веществ 35-40%.

1. Масса порции борща составляет 500 г.

Таким образом, следует приготовить:
30 х 500 г. = 15000 г. = 15 кг борща
2. По рецепту №116 (189) масса нетто картофеля равна 160 г. на 1000 г. выхода.
Таким образом, $m_{Н}$ = 0,160 кг х 15 кг = 1,4 кг
Норма отходов картофеля в апреле состевляет 40% по таблице №24 (32)
$m_{БР} = \frac{1,4 \text{ кг х } 100\%}{100\% - 40\%} = 2,3$ кг

3. При приготовлении борща на 1000 г. выхода берут 30 г. томатного пюре, т.е.
0,030 х 15 = 0,45 кг
Замену на томатную пасту произведем с помощью таблицы №26 (36) «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд», где □ = 0,3, по формуле:
х = а х с х □, где
х - масса заменяющего продукта
а - масса заменяемого продуктов на 1 порцию
с - количество порций
□ - коэффициент взаимозаменяемости или эквивалентная масса продуктов брутто.
х = 0,45 х 0,3 = 0,135 кг
Ответ: для 30 порций борща украинского в апреле необходимо взять 2,3 кг неочищенного картофеля и 0,135 кг томатной пасты.

Задачи для самостоятельного решения

1. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления и подачи 60 порций борща по рецептуре №109 (175), если масса порции составляет 400 г.
2. Определите норму расхода сырья для приготовления и подачи 50 порций блюда «Щи из свежей капусты с картофелем» по рецептуре №120 (119) в столовой 3 категории, если масса порции 350 г. Замените пюре томатное на сок томатный натуральный.
3. Определите норму расхода сырья для приготовления 100 порций мясных фрикаделек для супа «Суп картофельный с мясными фрикадельками» №135 (224) в столовой 2-й категории.
4. Определите расход сырья для приготовления 50 порций блюда «Рассольник ленинградский» №129 (213) в столовой 3 категории на 15 января.
5. Определите расход сырья для приготовления 80 порций блюда «Суп картофельный» №131 (215) в столовой II категории на 2 февряля.
6. Определите норму расхода сырья для приготовления 30 порций супа молочного с овощами №163 (261) в столовой II категории. Замените молоко цельное натуральное на молоко коровье цельное сухое.

Соусы

1. Рассчитать количество соуса красного основного для отпуска 60 порций блюда «Язык отварной с соусом» в столовой II категории по рецептуре №358 (570). И рассчитать количество продуктов для приготовления этого соуса.
2. Рассчитать необходимое количество продуктов для приготовления соуса лукового по рецептуре №530 (827) в столовой 3 категории в количестве 5,5 кг (включая продукты для приготовления соуса красного основного рецептуры №528 (824).
3. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 3 кг соуса молочного сладкого по рецептуре №550 (860) по II колонке. Замените молоко цельное на молоко коровье обезжиренное сухое.
4. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 5 кг соуса белого основного в столовой 3 категории по

рецептуре №537 (843), включая продукты для приготовления бульона. Замените лук репчатый на лук репчатый сушеный.

Каши и блюда из них Блюда из макаронных изделий

Примеры решения задач.

1. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 30 порций каши рисовой молочной в столовой 2-й категории. Котел какого объема нужно взять для этого.

1) Для решения задачи воспользуемся рецептурой №257 (411) «Каша вязкая», из которой видно, что масса каши 200 г.

200 х 30 = 6000 г. = 6 кг

2) При расчете количества продуктов воспользуемся таблицей №4 стр. 149 (8) «Количество крупы, жидкости, соли, расходуемое на приготовление каш».

а) рис: берется в количестве 222 г. на 1 кг каши, таким образом

0,222 х 6 = 1,330 г.

б) жидкость: расходуется в количестве 0,82 л на 1 кг каши, причем 60% составляет молоко (смотрите примечание к таблице).

0,82 х 6 = 4,92 л. жидкости

4,92 л - 100%

x_1л - 60% $x_1 = \frac{4,92 \text{ х } 60\%}{100\%} = 2,952$ л.молока

4,92 - 2,95 = 1,97 л. воды

в) при расчете необходимого количества сахара воспользуемся примечанием к таблице №4 (8) сахара добавляют из расчета 30 г. на 1 кг готовой каши

0,030 х 6 = 0,18 кг

г) соль добавляют из расчета 4 - 5 г на 1 кг каши.

0,004 х 6 = 0,024 кг

0,005 х 6 = 0,030 кг

3) При расчете объема котла необходимо помнить, что готовая каша должна занимать не более 80% объема котла.

6 кг - 80%

x_2 кг - 100% $x_2 = \frac{6 \text{ кг х } 100\%}{80\%} = 7,5$ л □ 10 л

Ответ: Для приготовления 30 порций каши необходимо взять:

1) Рис. - 1,33 кг

Молоко - 2,95 л

Воды - 1,97 л

Сахара - 0,18 кг

Соли - 0,024 - 0,030 кг

2) Для варки каши берем котел объемом 10 л.

1. Найдите необходимое количество жидкости и соли для варки рассыпчатой рисовой каши из 8 кг риса промытого.

- Для решения задачи воспользуемся таблицей №4 стр. 149 (8) на стр. (179)

Объем 1 кг крупы с водой по таблице равен

2,1 + 1 = 3,1 л

т. к. при промывании в крупе остается примерно 10% воды от массы сухой крупы, т.е. в данном случае 100 г., то

3,1 - 0,1 = 3 л

- Объем 8 кг крупы с водой

3 х 8 = 24 л

- Количество воды, которая наливается в котел

24 - 8 = 16 л

- Соль рассчитываем исходя из таблицы, количество соли на 1 кг крупы - 28 г.

28 г. х 8 = 224 г.

Задачи для самостоятельного решения

1. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 150 порций каши рассыпчатой гречневой с луком по рецептуре 256 (406) в столовой 3 категории.
2. Рассчитайте необходимое количество жидкости и соли для варки рассыпчатой ячневой каши из 4 кг крупы, а также объем котла, необходимый для варки каши.
3. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления запеканки рисовой с творогом по рецептуре №265 (420) в количестве 120 порций, в столовой II категории.
4. Какое количество порций крупеника можно получить из 5 кг гречневой крупы в столовой II категории.
5. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 50 порций блюда «Макароны с томатом» по рецептуре 275 (445) в столовой 3 категории.
6. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 20 порций блюда «Лапшевик с творогом» по рецептуре 278 (452) в столовой 3 категории.
7. Определите норму расхода крупы, молока, воды, соли и сахара для варки 50 кг пшенной вязкой каши по II колонке.
8. Определите норму расхода продуктов для варки жидкой каши из хлопьев «Геркулес» из 2 кг крупы по III колонке.
9. Определите норму расхода продуктов для варки рассыпчатой пшеничной каши и 4 кг пшеничной крупы по II колонке.
10. Рассчитайте количество жидкости и соли для варки рассыпчатой перловой каши из 5 кг крупы перловой промытой.
11. Рассчитайте количество жидкости и соли для варки рассыпчатой кукурузной каши из 10 кг крупы кукурузной промытой.

Блюда и гарниры из овощей

Задачи для самостоятельного решения

1. Масса отварного картофеля 25 кг. Определите процент потерь при тепловой обработке, процент отходов при механической обработке и массу неочищенного картофеля в апреле месяце.
2. Взято для очистки 100 кг картофеля в ноябре месяце. Определите массу картофеля жареного брусочками фри.
3. Масса отварной моркови 15 кг. Определите массу неочищенной моркови в ноябре, марте месяце.
4. Какое количество отварного картофеля получиться в апреле месяце из 80 кг неочищенного картофеля.
5. Какое количество моркови припущенной дольками получиться в феврале месяце из 15 кг сырой неочищенной моркови.
6. Какое количество картофеля жареного во фритюре брусочками получиться в марте месяце из 10 кг неочищенного картофеля.
7. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 50 порций блюда «Капуста тушеная» в столовой III категории.
8. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 20 порций блюда «Картофеля в молоке» в мае месяце в столовой 2 категории.
9. Рассчитайте необходимое количество продуктов необходимое для приготовления 25

порций блюда «Картофель запеченный в сметанном соусе» по рецептуре №270 (372) в столовой III категории. Замените картофель свежий пюре картофельным сухим.

Блюда из рыбы

1. Какое количество порций окуня отварного (филе) можно получить из 4 кг окуня морского потрошеного обезглавленного, в столовой II категории.
2. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 12 порций блюда «Рыба припущенная с соусом белое вино» по рецептуре №306 (509) в столовой II категории, если на предприятие поступил судак.
3. Какое количество порций ставриды жареной можно получить из 7 кг ставриды океанической в столовой 3 категории.
4. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 30 порций блюда «Рыба жареная во фритюре» по рецептуре №313 (525) в столовой II категории.
5. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 75 порций блюда «Котлеты рыбные» по рецептуре №324 (541) из трески в столовой III категории.
6. На предприятие поступило 50 кг Горбуши не разделанной. После разделки на кругляши осталось 34,5 кг рыбы. После варки масса рыбы составила 27,6 кг. Определите отходы при механической обработке и потери при тепловой обработке и сравните с нормативными показателями из таблицы №21 (27).

Блюда из мяса и мясных продуктов

1. Масса говядины для варки 20 кг. После варки масса мяса составила 12,9 кг. Найдите потери при тепловой обработке и сравните с нормой.
2. Сколько порций ростбифа можно получить из 1,8 кг вырезки в ресторане I категории.
3. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 75 порций блюда «Бефстроганов» в столовой II категории.
4. В столовой обнаружено 6,5 кг говядины тушеной крупным куском. Какое количество мяса было взято для этого.
5. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 50 порций блюда «Гуляш» в столовой III категории из говядины II категории упитанности.
6. Какое количество котлет натуральных рубленных будет получено из туши баранины массой 47 кг в столовой II категории.
7. Какова масса отваренной курицы, если масса заправленной тушки 1,8 кг. Определите количество отходов при порционировании.
8. Рассчитайте необходимое количество продуктов (включая воду) для приготовления 50 порций плова из свинины в столовой III категории.

Блюда из яиц и творога

Пример решения задач
1. Рассчитай массу готовой яичницы в столовой II категории из яиц массой 49 г.

Дано: Решение:
$m_{бр}$ = 49 г. Исходя из рецептуры №281 (459) «Яичница глазунья натуральная» для приготовления блюда используют 3 яйца и 10 г. сливочного масла.
Выход яичницы определяем по формуле:
$m_{Н} = m_{яиц\ в\ скорлупе} \times \Re$, $\Re$ для яиц массой больше 46 г. равен 0,88.
$m_{Н} = 49 \times 3 \times 0{,}88 = 147$ г.

$m_{гот} = {}^{(m}Н^{+\ жир)\ x\ 88} = {}^{(147\ +\ 10)\ x\ 88} = 138$ г

100 100

Ответ: выход яичницы 138 г.

Задачи для самостоятельного решения

1. Рассчитайте выход готовой яичницы в столовой III категории из яиц масой 44 г.
2. Рассчитайте массу готового омлета в столовой II из яиц массой 48 г.
3. Замените яйца на яичный порошок при приготовлении 50 порций омлета с сыром по рецептуре №285 (471) в столовой II категории.
4. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 70 порций блюда «Вареники ленивые» в столовой II категории.
5. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 80 порций блюда «Сырники из творога» в столовой III категории. И замените творог жирный на творог полужирный.

Примеры тестовых заданий

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

Вариант 2

1.Варка осуществляется при температуре:
а) 60°С
б) 180°С
в) 100°С
г) 220°С
2. Припускание продуктов производят:
а) в небольшом количестве воды
б) на жире,
в) в жире
г) в воде
3.Для приготовления сложных соусов используют алкогольные напитки:
а) водка, спирт, ром
б) текила, старка, шампанское
в) вино, бренди, коньяк
г) шампанское, пиво, водка
4.При приготовлении сложных блюд из отварных овощей, замороженные овощи предварительно:
а) кладут в кипящую воду
б) моют
в) размораживают
г) нарезают
5.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
6.На растительном масле готовят:
а) соус молочный, майонез, маринад
б) сметанный, томатный, южный
в) майонез, винегрет,
г) голландский, сухарный
7.К сложным соусам относятся:
а) голландский, икорный, бешамель
б) польский, сметанный, винегрет

в) сметанный, молочный, голландский
г) польский, красный, луковый
8.Для приготовлении сложных блюд из тушёного мяса используют соусы:
а) красный, луковый,
б) молочный, грибной
в) сметанный, винегрет
г) польский, сухарный
9. Для приготовлении каких сложных соусов используют яйцо?
а) маринад, майонез, красный,
б) польский, белый, паровой
в) молочный, томатный, грибной
г) голландский, польский, соус пулет
10.Томатный соус готовят на основе:
а) красного основного
б) майонеза
в) белого основного
г) польского

Вариант 3

1.Для приготовления желе мясного, желатин предварительно:
а) замачивают
б) жарят
в) варят
г) процеживают
2. Для приготовления шашлыка мясо предварительно:
а) варят
б) замораживают
в) маринуют
г) бланшируют
3. Для маринования мяса используют:
а) Муку, соль, лук
б) сахар, уксус, соль
в) уксус, лук, соль
г) лук, уксус, муку.
4. Для приготовления сложного соуса голландского используют:
а) яйцо, сливки, масло
б) сливки, масло, муку
в) яйцо, молоко, муку
г) лук , муку, масло
5. Для приготовления сложного соуса пулет используют:
а) морковь, лук, масло
б) яйцо, морковь, лук
в) мука, масло, сливки
г) вино, помидор, бульон
6. Для приготовления сложного соуса бешамель используют:
а) муку, молоко, масло
б) муку, морковь, бульон
в) лук, морковь, муку
г) бульон, муку, лук
7. Фуа гра это:
а) овощ

б) печень уток и гусей
в) мясо
г) фрукт
8. Сложный соус бешамель готовят на:
а) бульоне
б) сливочном масле
в) растительном масле
г) молоке
9. Какие гарниры рекомендуют к сложным блюдам из отварного мяса:
а) овощи припущенные
б) отварные макароны
в) каши рассыпчатые
г) овощи жаренные
10. Выберите соус к мясу жаренному на открытом огне:
а) соус хрен
б) соус белый основной
в) соус сметанный
г) соус южный

Вариант 4

1. По каким органолептическим показателям определяют готовность мяса:
а) по запаху и вкусу
б) по цвету и запаху
в) по консистенции и цвету
г) по цвету и вкусу
2. Срок хранения сложных горячих супов:
а) 24 часа
б) 2 часа
в) 8 часов
г) 6 часов
3. Способы украшений сложных блюд из мяса:
а) сахарная пудра, сухари, паприка
б) зелень, овощи, сухари
в) соусы, зелень, овощи
г) паприка, сухари, овощи
4. Для жарения на вертеле тушки кур предварительно:
а) варят
б) коптят
в) солят
г) маринуют
5. Температура подачи сложных горячих супов:
а) 50-60°С
б) 40-50°С
в) 70-75°С
г) 10-12°С
6. Температура подачи сложных горячих блюд:
а) 65-70°С
б) 40-50°С
в) 50-60°С
г) 10-12°С
7. Сложные блюда из сыра крокеты:
а) варят

б) тушат
в) жарят
г) запекают
8. Фондю это блюдо из:
а) сыра
б) крупы
в) овощей
г) яиц
9. Для приготовления фондю сыр:
а) жарят
б) расплавляют
в) запекают
г) варят
10. Перед запеканием сложные блюда посыпают:
а) сахаром
б) солью
в) сыром
г) перцем

Дифференцированный зачет по учебной практике

1.Составьте технологическую схему приготовления сложного горячего прозрачного супа – мясного прозрачного бульона.
2.Подберите гарниры для отпуска сложного горячего прозрачного супа – мясного прозрачного бульона.
3.Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления 10 порций сложного горячего прозрачного супа – мясного прозрачного бульона, выход одной порции -350 г, используя необходимые формулы.
4.Разработайте схему сервировки при подаче сложного горячего национального супа – щей суточных.
5.Охарактеризуйте причину производственного дефекта, возможные способы устранения: суп-харчо при проведении бракеража имеет недостаточно насыщенный мясной пересоленный вкус, рисовая крупа недоваренная, форма нарезки мяса - брусочками.
6.Составьте технологическую схему приготовления сложного горячего прозрачного супа – рыбного прозрачного бульона.
7.Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления 10 порций сложного горячего прозрачного супа – рыбного прозрачного бульона, выход одной порции -250 г, используя необходимые формулы.
8.Разработайте схему сервировки при подаче сложного горячего национального супа – борща украинского.
9.Охарактеризуйте причину производственного дефекта, возможные способы устранения: щи суточные при проведении бракеража имеет недостаточно насыщенный мясной вкус, жидкую консистенцию, форма нарезки овощей - ломтиками и средним кубиком, цвет пассерованных овощей и жира на поверхности оранжевый.
10.Составьте технологическую схему приготовления сложного горячего прозрачного супа – прозрачного бульона из птицы.
11.Подберите гарниры для отпуска сложного горячего прозрачного супа – прозрачного бульона из птицы.
12.Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления 10 порций сложного горячего прозрачного супа – прозрачного бульона из птицы, выход одной порции -350 г, используя необходимые формулы.
13.Разработайте схему сервировки при подаче сложного горячего национального супа – лукового.

14.Охарактеризуйте причину производственного дефекта, возможные способы устранения: борщ украинский при проведении бракеража имеет кислый вкус, форма нарезки овощей – брусочками и соломкой, цвет бульона - розовый.
15.Составьте технологическую схему приготовления сложного горячего супа – ухи рыбацкой.
16.Подберите гарниры для отпуска сложного горячего прозрачного супа – ухи.
17.Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления 10 порций сложного горячего прозрачного супа – ухи, выход одной порции -500 г, используя необходимые формулы.
18.Разработайте схему сервировки при подаче сложного горячего национального супа – японского супа мисо.
19.Охарактеризуйте причину производственного дефекта, возможные способы устранения: солянка сборная мясная при проведении бракеража имеет недостаточно насыщенный мясной кислый вкус, форма нарезки мяса - брусочкам

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.3
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 3

1.1.Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 3

1.2.Планируемые результаты освоения профессионального модуля 3

1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П 15

2. Структура и содержание профессионального модуля 16

2.1. Трудоемкость освоения модуля 16

2.2. Структура профессионального модуля 17

2.3. Содержание профессионального модуля 17

3. Условия реализации профессионального модуля 26

3.1. Материально-техническое обеспечение 26

3.2. Учебно-методическое обеспечение 26

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 28

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»
код и наименование модуля

4.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «43.01.09 Повар, кондитер».

4.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен[10]:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01.	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач	-

[10] *Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.*

	действий (самостоятельно или с помощью наставника)	профессиональной деятельности	
ПК 3.1.	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и	подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодныхблюд, кулинарных изделий, закусок подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

	технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и	управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на	

	регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад	вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; правила оформления заявок на склад	

ПК 3.2.	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок Выбирать, примнять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; тереть хрен на терке и заливать кипятком; растирать горчичный порошок с пряным отваром; взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; пассеровать овощи, томатные про- дукты для маринада овощного; доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их	приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче

ПК 3.3.	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; замачивать сушеную морскую капусту для набухания; нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления салатных заправок, их сочетаемость с	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	кисломолочных продуктов; прослаивать компоненты салата; смешивать различные ингредиенты салатов; заправлять салаты заправками; доводить салаты до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарногигиенические требования при приготовления салатов; проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи салатов; хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов	основными продуктами, входящими в салат; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; правила хранения салатов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;	

		правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК 3.4.	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок;	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; готовить квашеную капусту; мариновать овощи, репчатый лук, грибы; нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; охлаждать готовые блюда из различных продуктов; фаршировать куриные и перепелиные яйца; фаршировать шляпки грибов; подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; вырезать украшения з овощей, грибов; измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарногигиенические требования при приготовления бутербродов, холодных закусок; проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального	органолептические способы определения готовности; ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовления масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; правила хранения, требования к безопасности	

	использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок	хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	

ПК 3.5.	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; органолептические способы	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

ПК 3.6.	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продктов, домашней птицы, дичи выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; порционировть отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; снимать кожу с отварного языка; нарезать тонкими ломтиками мясные	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

1.4.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	**Дополнительные знания, умения, навыки *(если указаны ПК)***	**№, наименование темы**	**Объем часов**	**Обоснование включения в рабочую программу**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия[11]	226	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	73	-
Практика, в т.ч.:		
учебная	*36*	*36*
производственная	*36*	*36*
Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю ПМ.03	6	-
Всего	**377**	**72**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия[12]	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа[13]	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**122**		**122**	86	-	**36**		
ОК 01. ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	**177**		**177**	140	-	**37**		
	Учебная практика	**36**	**36**					**36**	
	Производственная практика	**36**	**36**						**36**
	Промежуточная аттестация	**6**							
	Всего:	***377***	**72**	***299***	***226***	-	***73***	**36**	**36**

[11] *Учебные занятия на усмотрение образовательной организации могут быть разделены на теоретические занятия, лабораторные и практические занятия*

[12] *Если в таблице 2.1. предусмотрено разделение учебных занятий на теоретические, практические и лабораторные работы, то в таблицу 2.2. должны быть добавлены соответствующие столбцы*

[13] *Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.*

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		**122**	
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		**122**	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**	**8**	**ПК 3.1**
	1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.	2	
	2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.	2	
	3. Иновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процесов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции.	2	
	4. Технология **Cook&Serve** – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**18**	
	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной	18	

	литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.		**ПК 3.1**
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	**Содержание**	**26**	
	1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой.	4	
	2. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	4	
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок.	4	
	4. Система **ХАССП** в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	4	
	5.Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке).	4	
	6.Техническое оснащение работ. Виды торговотехнологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	2	
	7.Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».	2	
	8.Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**52**	

	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок	18	
	Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	16	
	Практическое занятие 3. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения	18	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**18**	
	1. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 2. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 3. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	18	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента		**140**	
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		**140**	
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных	**Содержание**	**4**	**ОК 01. ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5**
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства	2	

заправок	2. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)	2	**ПК 3.6**
	3. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.,		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**12**	
	1. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	6	
	2. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	6	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	**Содержание**	**6**	**ОК 01. ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6**
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	2	
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	2	

	3. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**24**	
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	12	
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью**,** салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	12	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**12**	
	1. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	6	
	2. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела	6	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	**Содержание**	**14**	**ОК 01.** **ПК 3.2** **ПК 3.3** **ПК 3.4** **ПК 3.5** **ПК 3.6**
	1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.	2	
	2. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.	2	
	3. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии **Cook&Serve.**	2	

	4. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	5. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	2	
	6. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	2	
	7. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола». Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**24**	
	Практическое занятие 3 Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	**12**	
	Практическое занятие 4. Расчет количества сырья, выхода бутербродов	12	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**6**	
	1. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	6	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных	**Содержание**	**10**	**ОК 01. ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5**
	1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.	2	
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	2	

блюд из рыбы, мяса, птицых	3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки	2	**ПК 3.6**
	4. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)	2	
	5. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**58**	
	Практическое занятие 5. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	12	
	Практическое занятие 6. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	12	
	Практическое занятие 7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	12	
	Практическое занятие 8. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	10	
	Практическое занятие 9. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания	12	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**7**	
	1. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций	7	

Учебная практика по ПМ.03 **Виды работ:** 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи. 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	36	**ПК 3.1** **ПК 3.2** **ПК 3.3** **ПК 3.4** **ПК 3.5** **ПК 3.6**
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03 **Виды работ:** 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варка, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими	36	**ПК 3.1** **ПК 3.2** **ПК 3.3** **ПК 3.4** **ПК 3.5** **ПК 3.6**

требованиями 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.		
Промежуточная аттестация	**6**	
Всего	**377**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) «Технического оснащения и организации рабочего места» «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный(ые) в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Лаборатория(и) «Учебная кухня ресторана» оснащенная(ые) в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**.**

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

18. Богушева, Валентина Ивановна. Технология приготовления пищи: [учебно-метод. пособие для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования] / В. И. Богушева. - Ростов н/Д: Феникс, 2020. - 374, [1] с.: ил. - (Среднее профессиональное образование).

19. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

20. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

21. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

22. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

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

24. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 203 с. — ISBN 978-5-4488-1214-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт].

25. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система

26. Липатова Л. П. Технология продукции общественного питания: Учебное пособие: Форум, 2020. - 376

27. Ратушный А.С.Технология продукции общественного питания: Учебник: Дашков и К, 2020. – 336

28. РатушныйА.С., БарановБ.А., ШленскаяТ.В. и др. Технология продукции общественного питания: Учебник: Форум, 2020. – 240

29. Ратушный, Александр Сергеевич. Всё о еде от А до Я: энциклопедия / А. С. Ратушный, С. С. Аминов. - М.: Дашков и К, 2020. - 440 с.

30. Технология продукции общественного питания: учебник для студентов бакалавриата, обуч. по направл. подгот. "Технология продукции и орг-ция обществ. питания",

"Менеджмент" / [авт.: А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова и др.]; под ред. А. С. Ратушного. - М.: Дашков и К, 2020. - 336 с. - (Прикладной бакалавриат).

31. Харченко, Нелли Эрьевна. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для учащихся образоват. учреждений нач. проф. образования / Н. Э. Харченко, Л. Г. Чеснокова. - 7-е изд., стер. - М.: Академия, 2020. - 304 с.: [8] с. цв. ил. - (Профессиональное образование).

32. Шатун, Любовь Григорьевна. Повар: учебное пособие для студентов образоват. учреждений СПО, обуч. по специальности 19.02.10 "Технология общественного питания", по рабочей профессии 19.0 / Л. Г. Шатун. - Ростов н/Д.: Феникс, Дополнительные источники**:**

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083. Ч. 1
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082
15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки[14]
ПК 3.1-	Выполняет все действия по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватно выбирает целевое, безопасное использование оборудования, производственный инвентарь, инструменты, посуду, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материал; - выполняет все действия по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материал; – выполняет все действия по соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременно проводит текущую уборку рабочего места повара; – рационально выбирает и адекватно использует моющие и дезинфицирующие средства; – правильно выполняет работу по уходу за весоизмерительным оборудованием; – выполняет все действия по соответствию методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

[14] Примеры оформления формы контроля: контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Примеры оформления методов оценки: интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

	– правильно организует хранение продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – выполняет все действия в соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильно, в соответствии с инструкциями, безопасно правит ножи; – в соответствие с заданием ведет точный расчет потребности в продуктах, полуфабрикатах; – правильно оформляет заявки на продукты, содержание рабочего места, требования стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности соответствуют действующим правилам; – своевременно проводит текущую уборку рабочего места повара; – рационально выбирает и адекватно использует моющие и дезинфицирующие средства; – оформляет заявки на продукты в соответствиеи с действующими правилами	
ПК 3.2-ПК3.6 ОК 01	Готовит, творчески оформляет и подготавливает к реализации холодную кулинарную продукцию: – адекватно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы, точно распознает недоброкачественные продукты; – потери при приготовлении холодной кулинарной продукции соответствуют действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствует выбору способов и	

	техник приготовления рецептур, особенностям заказа); – профессионально демонстрирует навыки работы с ножом; - готовит, творчески оформляет и подготавливает к реализации холодной кулинарной продукции: – адекватно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы, точно распознает недоброкачественные продукты; – потери при приготовлении холодной кулинарной продукции соответствую действующим нормам; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – процессы приготовления и подготовки к реализации соответствуют стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректно использует цветные разделочные доски; – раздельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов; – соблюдает требования 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); – адекватно выбирает целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – время выполнения работ соответствует нормативам; – массы холодной кулинарной продукции соответствуют требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точно рассчитывает закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватно оценивает качества	

	готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – внешний вид готовой холодной кулинарной продукции соответствует требованиям рецептуры, заказа: – вид блюда, кулинарного изделия, закуски соответствуют температуре подачи; – соблюдает аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) – объем и масса блюда соответствует размеру и форме тарелки; – присутствует гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – выражена гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – текстур (консистенция) каждого компонента блюда/изделия соответствует заданию, рецептуре – эстетично, аккуратно упакована готовая холодная кулинарная продукция для отпуска на вынос	

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очное

Владивосток 2025

Контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации профессионального модуля ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от *09.12.2016, № 1565*, примерной образовательной программой, рабочей программой профессионального модуля.

Разработчик: Шекеро Н.Э., преподаватель ФГБОУ ВО ВВГУ КСД

Рассмотрена на заседании ЦМК Сервиса в общественном питании

Протокол № _9__ от «__17___» ___мая_____2025г.

Председатель ЦМК _____ И. В. Мокшина

1 Общие сведения

Контрольно-оценочные средства (далее – КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

КОС включают в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по профессиональному модулю, которая проводится в форме экзамена с использованием оценочного средства - устный опрос в форме ответов на вопросы билетов.

2 Планируемые результаты обучения по профессиональному модулю, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код ОК, ПК[1]	Код результата обучения[1]	Наименование результата обучения[1]
ОК 01	З1	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	З2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	З3	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
	З4	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	З5	актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;
	З6	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;
	З7	правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
	З8	виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок
	У1	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	У2	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
	У3	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
	У4	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	У5	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	У6	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

Код ОК, ПК[1]	Код результата обучения[1]	Наименование результата обучения[1]
	У7	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
ПК 3.1-3.6	ПО 1	разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	З3	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
	З4	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	З5	актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;
	У1	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	ПО 2	разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
	З3	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
	З4	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	З5	актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;
	У1	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	ПО 3	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;
	У5	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	У6	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
	ПО 4	подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	У4	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	У5	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий,

Код ОК, ПК[1]	Код результата обучения[1]	Наименование результата обучения[1]
		закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	ПО 5	упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
	У7	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
	ПО 6	контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
	У3	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
	ПО 7	контроле хранения и расхода продуктов
	З3	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;

[1]- *в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины*

3 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

3.1 Средства, применяемые для оценки уровня теоретической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента				
Тема 1.1 СРС по Теме **Тема 1.1.** Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	З3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусокразнообразного ассортимента, в том числе региональных;	*Тестовые задания №1 (п. 5.1, вариант 1)*	*Вариант 1 (п. 6)*
	У3	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;		*Вариант 1 (п. 6)*
Тема 1.2 СРС по Теме 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к	З1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	*Тестовые задания №1 (п. 5.1, вариант 2)*	*Вариант 2 (п. 6)*
	З2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		приборов, посуды и правилаухода за ними;		
	У1	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование производственный инвентарь, инструменты,весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	*Тестовые задания №1 (п. 5.1, вариант 3)*	
МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				
Тема 2.1 СРС по **Тема 2.1** Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок				
	З3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусокразнообразного ассортимента, в том числе региональных;	*Тестовые задания п. 5.1 вариант 3)*	*Вариант 1 (п. 6)*
	У3	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	*Контрольная работа (п. 5.2 вариант 5)*	
Тема 2.2 СРС по **Теме 2.2.** Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	З3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусокразнообразного ассортимента, в том числе региональных;	*Тестовые задания п. 5.1 вариант 1)*	*Вариант 1 (п. 6)*
	У3	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	*Контрольная работа (п. 5.2 вариант 6)*	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
Тема 2.3 СРС по **Теме 2.3** Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	З3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусокразнообразного ассортимента, в том числе региональных;	*Тестовые задания п. 5.1 вариант 1)*	*Вариант 2 (п. 6)*
	З5	правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	*Контрольная работа (п. 5.2 вариант 1)*	
	У3	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	*Контрольная работа (п. 5.2 вариант 2)*	
Тема 2.4 СРС по **Теме 2.4** Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	З3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусокразнообразного ассортимента, в том числе региональных;	*Тестовые задания п. 5.1 вариант 2)*	*Вариант 2(п. 6)*
	З5	правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	*Контрольная работа (п. 5.2 вариант 3)*	
	У3	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	*Контрольная работа (п. 5.2 вариант 4)*	

[2] *- для формулировки показателей использовать положения Таксономии Блума.*

[3] *- Однотипные оценочные средства нумеруются, н-р: «Тест №2», «Контрольная работа №4».*

[4] *- Примеры всех оценочных средств должны быть представлены в разделах 5,6.*

[5] *- В скобках следует указать пункт разделов 5.6, в котором оно представлено.*

3.2 Средства, применяемые для оценки уровня практической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента				
Тема 1.2 Практическое занятие № 1, 2, 3.	З1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	*Тестовые задания №1 (п. 5.1, вариант 2)*	*Вариант 1,2 (п. 6)*
	З2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правилаухода за ними;		
	У1	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;		
МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				
Тема 2.2 Практическая работа № 1, 2	З4	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;	*Контрольная работа (п. 5.2 вариант 2)*	*Вариант 1(п. 6)*
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;		
Тема 2.3 Практическая работа № 3, 4	З4	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;	*Контрольная работа (п. 5.2 вариант 2)*	*Вариант 2(п. 6)*
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Тема 2.4 Практическая работа № 5,6,7,8,9	З4	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;	*Контрольная работа (п. 5.2 вариант 4)*	*Вариант 2(п. 6)*
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;		

4 Описание процедуры оценивания

Результаты обучения по профессиональному модулю, уровень сформированности компетенций оцениваются по четырёх бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (*по бальной системе. Максимальная сумма баллов по дисциплине равна ___ баллам.)*

Текущая аттестация по профессиональному модулю проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы, качество выполнения самостоятельной работы, профессиональный модуль (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемому профессиональному модулю).

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по профессиональному модулю результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом. *Оценка на зачете / экзамене выставляется с учетом оценок, полученных при прохождении текущей аттестации.*

Критерии оценивания устного ответа

Оценочные средства: *собеседование,*

5 баллов - ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

4 балла - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

3 балла – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

2 балла – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Критерии оценивания тестового задания

Оценка	*Отлично*	*Хорошо*	*Удовлетворительно*	*Неудовлетворительно*
Количество правильных ответов	91 % и ≥	от 81% до 90,9 %	не менее 70%	менее 70%

Критерии выставления оценки студенту на зачете/ экзамене

(оценочные средства: *устный опрос в форме ответов на вопросы билетов, устный опрос в форме собеседования, выполнение письменных разноуровневых задач и заданий, комплексная расчетно-графическая работа, творческое задание, кейс-задача, портфолио, проект и т.п.)*

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на продвинутом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на пороговом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.

5. Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1 Тестовые задания 1
Вариант № 1.

1. Крошечные бутерброды массой 60—80 г, толщиной 0.5 см — 0,7 см, называются:
   а) валованы;
   б) канапе;
   в) тарталетки;
   г) все ответы верны.
2. Небольшие корзиночки из теста, которые заполняют всевозможными начинками – как сладкими, так и несладкими, называются:
   а) валованы;
   б) канапе;
   в) тарталетки;
   г) все ответы верны.
3. Закуска из французской кухни, выпеченная из слоеного теста в форме башенки, внутри которой находится всевозможная начинка: грибная, мясная, овощная, сладкая, называется:
   а) валованы;
   б) канапе;
   в) тарталетки;
   г) все ответы верны.
4. Блюда, которые традиционно подают на фуршетах, называются:
   а) холодные закуски;
   б) горячие закуски;
   в) бутерброды;
   г) салаты.
5. Чем отличается холодная закуска от холодного блюда:
   а) температурой подачи;
   б) оформлением;
   в) ингредиентами;
   г) весом?
6. Закуска, представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены дополнительные пищевые продукты, называется:
   а) канапе;
   б) пита;
   в) бутерброд;
   г) гренка.
7. Горячие бутерброды носят название:
   а) гренки;
   б) пита;
   в) хот-дог;
   г) крутон.
8. Какой бутерброд относится к группе горячих закусочных бутербродов:
   а) гренки;
   б) пита;
   в) хот-дог;
   г) крутон.
9. Хлеб с кармашком, в которую кладут начинку, называется:
   а) гренки;
   б) пита;
   в) хот-дог;

г) крутон.

10. Снэки в переводе с английского обозначают:
    а) холодная закуска;
    б) горячая закуска;
    в) лёгкая закуска;
    г) салат.
11. Масса валована после выпекания должна составлять:
    а) 5 гр.;
    б) 10 гр.;
    в) 15 гр.;
    г) 20 гр.
12. Для крутона-муаль ломтик хлеба вырезают в форме:
    а) ромба;
    б) квадрата;
    в) круга;
    г) треугольника.
13. Какое название носит филе из кур фаршированное:
    а) муаль;
    б) галантин;
    в) фромаж;
    г) шофруа.
14. Сыр из дичи носит название:
    а) муаль;
    б) галантин;
    в) фромаж;
    г) шофруа.
15. Как называется курица фаршированная
    а) муаль;
    б) галантин;
    в) фромаж;
    г) шофруа

Вариант № 2.

1. Кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков — хлебцев, носит название:
    а) паштет;
    б) террин;
    в) бетерброд;
    г) галантин.
2. Фарш из дичи, мяса, печени, яиц, грибов, трюфелей и пр., приготовленный особым образом, носит название:
    а) паштет;
    б) террин;
    в) бетерброд;
    г) галантин.
3. Ланспик - это:
    а) мясной концентрированный бульон;
    б) рыбный концентрированный бульон;
    в) рыбный бульон с желатином;
    г) мясной бульон с желатином.
4. Сложный гарнир из разных сортов зелени и овощей или из фруктов, носит название:
    а) бланкет;
    б) демигляс;

в) корнет;
г) масседуан.

5. Жир, снятый во время варки бульона для заливного, содержащий в себе немного бульона или воды, называется
а) брез;
б) фритюр;
в) фюме;
г) масляная смесь.

6. Как называется фарш из телячьей печёнки и свиного шпика, в прожаренном виде, покрытый блестящей плёнкой:
а) годиво;
б) гратен;
в) галантин;
г) крутон?

7. Как называются зелёные части петрушки, сельдерея, укропа и порея, связанные в пучок:
а) веник;
б) венок;
в) стог;
г) букет?

8.Какой из ниже перечисленных веществ не является желирующим:
а) желатин;
б) крахмал;
в) пектин;
г) сливки.

9. Не заправленные салаты и винегреты можно хранить в течение:
а) 8 часов;
б) 10 часов;
в) 12 часов;
г) 14 часов.

10. Срок хранения паштетов составляет:
а) 20 часов;
б) 24 часа;
в) 26 часов;
г) 28 часов.

11. Рыбные холодные блюда с гарниром заправленные соусом хранят не более:
а) 20 минут;
б) 30 минут;
в) 40 минут;
г) 60 минут.

12. Грибную икру собственного приготовления хранят в течение:
а) 12 часов;
б) 24 часов;
в) 36 часов;
г) 48 часов.

13. Температура подачи холодных блюд и закусок составляет:
а) 8-10^{o}С;
б) 10-12^{o}С;
в) 12-14^{o}С ;
г) 14-16^{o}С.

14. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:
а) сезона;
б) типа предприятия;

в) наличия сырья на складе;
г) все ответы верны.

15. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?
а) разрушается;
б) улетучивается с паром;
в) переходит в глютин;
г) все ответы верны.

Вариант № 3.

1. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов:
а) бульон, сливки, уксус и растительное масло;
б) сметана, бульон и растительное масло;
в) сливки, сметана и уксус;
г) растительное масло и уксус?
2. Какие соусы относятся к холодным:
а) заправки, маринады и сливки;
б) майонез, маринады и заправки;
в) красный, майонез и молочный;
г) белый, сметанный и молочный?
3. Укажите продолжительность хранения яично-масляных смесей:
а) до 2 часов;
б) 4 часа;
в) 1 час;
г) 30 минут.
4. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:
а) вкусовые добавки;
б) эмульгаторы – молочные продукты;
в) содержание жира;
г) содержание яиц?
5. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):
а) при хранении при температуре 10ºС в течение 80 дней;
б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1ºС до 20 дней;
в) при хранении масла при температуре -18ºС до 45 дней;
г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1ºС до 20 дней?
6. Что является основным ингредиентом салатной заправки:
а) растительное масло;
б) уксус столовый;
в) сливочное масло;
г) уксус бальзамический.
7. Что собой представляют масляные смеси:
а) смесь сливочного масла смешанного с уксусом;
б) сливочное масло, смешанное с измельчёнными продуктами;
в) смесь растительного масла с уксусом;
г) смесь сливочного и растительного масел?
8. В состав зелёного масла входят следующие ингредиенты:
а) сливочное масло, зелень укропа, лимонный сок;
б) сливочное масло, зелень петрушки, лимонная кислота;
в) растительное масло, сельдерей, лимонный сок;
г) сливочное масло, зелень петрушки, лимонный сок.
9. Что является основой соусов без муки:
а) сливочное масло, грибной отвар, уксус;

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

10. Майонезы, какой жирности выпускает промышленность:
а) 20-35%;
б) 45-65%;
в) 25-67%;
г) 65-67%?

11. При какой температуре необходимо готовить соус «Голландский», чтобы предотвратить его расслоение:
а) 80ºС;
б) 85ºС;
в) 90ºС;
г) 95ºС?

12. К каким закускам подают горчичную заправку:
а) к закускам из овощей;
б) к закускам из сельди;
в) к закускам из языка;
г) к рыбным закускам?

13.К блюдам из отварной, припущенной и жареной рыбы подают:
а) соус «Голландский» с горчицей;
б) соус «Голландский» с уксусом;
в) соус «Голландский» с каперсами;
г) соус «Голландский» со сливками.

14.Добавляя в соус, красный кисло сладкий сахар и сливочное масло, получается:
а) соус «Сладкий»;
б) соус «Сливочный»;
в) соус «Ариадна»;
г) соус «Аврора».

15. Соус луковый с горчицей носит название:
а) «Пикантный»;
б) «Миронтон»;
в) «Робер»;
г) «Охотничий».

Ответы на тесты:

№ вопроса	1	2	3
1	Б	Б	Г
2	В	А	Б
3	А	В	А
4	А	Г	В
5	Г	А	А
6	В	Б	А
7	А	Г	Б
8	Г	Г	В
9	Б	В	Г
10	В	Б	В
11	Б	Б	А
12	А	Б	Б
13	Г	В	В
14	В	Г	Г

15	Б	В	В

5.2 Примеры заданий для контрольной работы

Письменная контрольная работа – это способ индивидуальной деятельности обучающегося по концентрированному выражения накопленного знания. Она обеспечивает возможность одновременной работы всем учащимся за фиксированное время по однотипным заданиям, позволяет преподавателю оценить всех обучающихся.

6. Задание для промежуточной аттестации

Вариант №1

1. **Что такое предприятие общественного питания?**

А) вид предприятия с характерными особенностями обслуживания, ассортимента реализуемой кулинарной продукции и номенклатуры предоставляемых потребителям услуг.
Б) совокупность отличительных признаков предприятия определенного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания.
В) предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления.

2. **Что такое цех?**

А) часть ПОП, в которой осуществляется механическая кулинарная обработка сырья, выпуск п/ф или готовой продукции
Б) рабочее место для определенного технологического процесса
В) участок для хранения сырья и продуктов

3. **Какие цехи относят к заготовочным?**

А) горячий, холодный, кондитерский
Б) мясной, рыбный, птицегольевой, овощной
В) кулинарный, мучной

4. **Для уменьшения потерь при оттаивании рыбы в воде, в воду добавляют:**

А) 3 грамма марганцовки
Б) 10 граммов соли на 1 литр воды
В) 15 граммов сахара

5. **Для чего используют доочистку овощей?**

А) для удаления остатков кожицы и глазков после механической очистки
Б) для увеличения процента отходов
В) для более быстрой варки

6. **Что должно быть на рабочем месте по очистке лука?**

А) окно
Б) вытяжка
В) Машина МОК

7. **Что означает маркировка ОС ?**

А) овощи сырые
Б) очищенная сельдь
В) отварная свёкла

8. **Что такое рабочее место?**

А) часть производственной площади, где человек выполняет свои функции с использованием для этого необходимых ему инструментов.
Б) часто повышенная влажность и температура в рабочей зоне
В) полный комплекс технологических, санитарно-технических, организационных мероприятий для приведения микроклимата помещения в норму.

9. **Что такое нормируемые потери?**

А) потери, произошедшие по вине работника (бой, лом, порча продуктов)
Б) потери, возникшие вследствие воровства

В) потери в пределах естественной убыли (усушка, выветривание, раструска, распыл, разлив).

10. **К какому способу кулинарной обработки относится приём «сортирование»?**

А) термические
Б) механические
В) массообменные

11. **К какому способу кулинаркой обработки относится приём «маринование»?**

А) химические
Б) механические
В) гидромеханические

12. **Что является источником инфракрасных лучей?**

А) сковорода
Б) стенки жарочного шкафа
В) вода

13. **Приведите пример СВЧ-нагрева**

А) микроволновая печь
Б) пароконвектомат
В) автоклав

14. **Для чего предназначен холодный цех?**

А) для приготовления холодных блюд, закусок, бутербродов, сладких блюд и холодных супов
Б) для реализации готовой продукции
В) для изготовления тестовых п/ф

15. **На какие отделения разделяют горячий цех?**

А) выпечное, отделочное
Б) суповое, соусное
В) холодное, горячее

16. **Что такое экспедиция?**

А) участок выпечки изделий
Б) раздаточная линия
В) участок ПОП, в котором хранится и отправляется на реализацию готовая продукция

17. **С какой периодичностью повар проходит медицинский осмотр?**

А) 1 раз в месяц
Б) 1 раз в год
В) 2 раза в год

18. **Назовите температуру подачи холодных блюд и закусок**

А) 30…35 ºС
Б) 70…75 ºС
В) 10…14 ºС

19. **Какой сопроводительный документ необходим для запроса товара со склада?**

А) требование в кладовую
Б) накладная
В) счёт-фактура

20. **Какие блюда не допускаются к реализации?**

А) заправленные
Б) оставшиеся от предыдущего дня
В) допускаются все

21. Опишите своими словами требования к повару, работающему в холодном цехе.

Вариант №2

1. **Что такое класс ПОП?**

А) совокупность отличительных признаков предприятия определенного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания.

Б) предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления.
В) вид предприятия с характерными особенностями обслуживания, ассортимента реализуемой кулинарной продукции и номенклатуры предоставляемых потребителям услуг.

2. Какие цехи относят к доготовочным?

А) овощной
Б) холодный, горячий
В) птицегольевой

3. Какой инвентарь необходим для разруба туши?

А) ножи поварской тройки
Б) щётка-душ
В) мясницкий топор, разрубочный стул

4. Что такое предприятие с полным циклом производства?

А) предприятие, работающее на полуфабрикатах
Б) предприятие, которое вырабатывает п/ф, приготавливает блюда и реализует их
В) предприятие, которое заготавливает п/ф

5. Какие операции производят в рыбном цехе?

А) дефростацию, вымачивание, очистку, потрошение, промывание, приготовление п/ф
Б) жаренье рыбы
В) припускание рыбы

6. Для чего калибруют овощи перед очисткой?

А) для более качественной очистки
Б) для уменьшения процента отходов
В) для ускорения рабочего процесса

7. Что означает маркировка МС?

А) морковь сырая
Б) мясо сырое
В) малый стол

8. Что означает маркировка РС?

А) рыба сырая
Б) разовый случай
В) розовая свёкла

9. Зачем в рыбном цехе устанавливают моечную ванну с двумя отделениями?

А) первая для мойки, вторая для ополаскивания рыбы
Б) в одном сырая рыба, в другом отварная
В) второе отделение служит как запасное

10. Уберите лишний пункт

В комплект санитарной одежды повара входит: **а)** колпак; **б)** китель (куртка); **в)** фартук; **г)** халат ;**д)** брюки или юбка; **е)** сменная обувь ;**ж)** полотенце

11. Что означает наличие выходного материального потока?

А) необходимость погрузки на транспорт или отпуск на производство
Б) необходимость разгрузки транспорта, проверки количества и качества прибывшего груза
В) перемещение товаров внутри склада

12. Какой сопроводительный документ необходим для запроса товара со склада?

А) требование в кладовую
Б) накладная
В) счёт-фактура

13. К какому способу кулинарной обработки относится приём «просеивание»?

А) механический
Б) химический
В) термический

14. В чём особенность контактного нагрева?

А) продукт нужно переворачивать
Б) продукт нужно доготавливать в жарочном шкафу
В) продукт быстро горит

15. Назовите особенность панирования?

А) продукт не жарится, а готовится в собственном соку
Б) продукт теряет меньше влаги
В) продукт впитывает больше жира

16. Назовите операцию, которую не производят в горячем цехе

А) приготовление гарниров к прозрачным супам
Б) приготовление бутербродов
В) приготовление соусов

17. Назовите температуру подачи холодных блюд и закусок

А) 30…35 ºС
Б) 70…75 ºС
В) 10…14 ºС

18. Что такое мармит?

А) оборудование для поддержания оптимальной температуры готовых блюд
Б) кастрюля - термос
В) сковорода для жаренья пирожков

19. С какой периодичностью повар проходит медицинский осмотр?

А) 1 раз в месяц
Б) 1 раз в год
В) 2 раза в год

20. Какие блюда не допускаются к реализации?

А) заправленные
Б) оставшиеся от предыдущего дня
В) допускаются все

21. Опиши своими словами рабочее место повара в холодном цехе (оборудование, инвентарь, посуда и т.д.)

Для работы в холодном цехе повару потребуется

1. **<u>Эталоны ответов на тест</u>**

№	Вариант 1	№	Вариант 2
1	В	1	А
2	А	2	Б
3	Б	3	В
4	Б	4	Б
5	А	5	А
6	Б	6	Б
7	А	7	Б
8	А	8	А
9	В	9	А
10	Б	10	Г
11	А	11	А
12	Б	12	А
13	А	13	А
14	А	14	А
15	Б	15	Б
16	В	16	Б
17	Б	17	В
18	В	18	А

19	А	19	Б
20	Б	20	Б
21	Ответ в свободной форме	21	Ответ в свободной форме

Приложение 1.4
к ОПОП-П по специальности
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля

ПМ 04 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **247**

1. Общая характеристика **3**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 17

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ **17**

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 17

2.2. Содержание дисциплины 19

2.3. Курсовой проект (работа) 19

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **28**

3.1. Материально-техническое обеспечение 28

3.2. Учебно-методическое обеспечение 28

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ **31**

2. *ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ*

«ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»
(наименование дисциплины)

4.3. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «43.01.09 Повар, кондитер».

4.4. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен[15]:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-

[15] *Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.*

	последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

	посуды, инвентаря, инструментов; выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад	

	осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад		
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент,	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты; взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; подготавливать желатин, агар-агар; готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в	рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	

	соответствии со способом приготовления; проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске		

	продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов		
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд,	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	ассортимента; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; жарить фрукты основным способом и на гриле; проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; доводить до вкуса; выбирать	десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	

	оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом		

	требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов		
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; смешивать различные соки с другими ингредиентам; проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами; готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; готовить лимонады; готовить холодные алкогольные напитки; готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; подготавливать пряности для напитков; определять степень готовности напитков; доводить их	эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	

	до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления; проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных напитков; хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной		

	терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков		
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания,	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	вида основного сырья, его кулинарных свойств; заваривать чай; варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; готовить кофе на песке; обжаривать зерна кофе; варить какао, горячий шоколад; готовить горячие алкогольные напитки; подготавливать пряности для напитков; определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления; проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих напитков;	порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; правила расчета с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	

	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков		

2.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	**Дополнительные знания, умения, навыки *(если указаны ПК)***	**№, наименование темы**	**Объем часов**	**Обоснование включения в рабочую программу**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия[16]	170	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	75	-
Практика, в т.ч.:		
учебная	*72*	*72*
производственная	*72*	*72*
Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю ПМ.04	6	-
Всего	**395**	**144**

2.2. Структура профессионального модуля

[16] *Учебные занятия на усмотрение образовательной организации могут быть разделены на теоретические занятия, лабораторные и практические занятия*

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия[17]	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа[18]	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**109**		**109**	72	-	**37**		
ОК 0.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	**136**		**136**	98	-	**38**		
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	Учебная практика	**72**	**72**					**72**	
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	Производственная практика	**72**	**72**						**72**
	Промежуточная аттестация	**6**							
	Всего:	***395***	**144**	***245***	***170***	**-**	***75***	**72**	**72**

[17] *Если в таблице 2.1. предусмотрено разделение учебных занятий на теоретические, практические и лабораторные работы, то в таблицу 2.2. должны быть добавлены соответствующие столбцы*

[18] *Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.*

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		**109**	
МДК 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		**109**	
Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание**	**8**	**ПК 4.1**
	Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	2	
	Характеристика, последовательность этапов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	2	
	Комбинирования способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом ассортиментов продукции.	2	
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**20**	
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.	4	
	Практическое занятие 2. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.	4	
	Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления	4	

	холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента		
	Практическое занятие 4. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента	4	
	Практическое занятие 5. Решение задач по расчету сырья для приготовления разных видов холодных напитков.	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**30**	
	1. Проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Составление технологических карт, схем холодных фруктовых десертов (зарисовка) по предлагаемым наборам фруктов. Представление блюд.	30	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков.	**Содержание**	**16**	**ПК 4.1**
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента.	2	
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента	2	
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента.	2	
	Виды, назначение оборудования холодного цеха, производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
	Виды, назначение технологического оборудования горячего цеха, производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
	Виды, назначение вспомогательного технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	2	

	Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос	2	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**28**	
	Практическое занятие 6. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов	2	
	Практическое занятие 7. Работа с таблицей взаимозаменяемости из Сборника рецептур	2	
	Практическое занятие 8. Определение взаимозаменяемости продуктов при приготовлении сладких блюд и напитков	2	
	Практическое занятие 9. Составление технологических карт по приготовлению холодных десертов (муссов, бланманже, кремов)	2	
	Практическое занятие 10. Составление технологических карт по приготовлению холодных десертов (тирамису, чизкейка).	2	
	Практическое занятие 11. Решение задач по расчету сырья для приготовления разных видов холодных напитков. Оценка качества напитков.	2	
	Практическое занятие 12. Расчет пищевой и энергетической ценности холодных десертов	2	
	Практическое занятие 13. Расчет пищевой и энергетической ценности горячих десертов	2	
	Практическое занятие 14. Составление калькуляционных карт на холодные и горячие десерты	2	
	Практическое занятие 15. Организация рабочего места повара по приготовлению напитков	2	
	Практическое занятие 16. Расчет пищевой и энергетической ценности холодных напитков.	2	

	Практическое занятие 17. Расчет пищевой и энергетической ценности горячих напитков.	2	
	Практическое занятие 18. Составление калькуляционных карт на холодные и горячие напитки.	2	
	Практическое занятие 19. Составление технологических схем на холодные и горячие напитки.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**7**	
	1.Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач)	7	
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		**136**	
МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		**136**	
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	**Содержание**	**6**	**ОК 0.1** **ПК 4.2** **ПК 4.3** **ПК 4.4** **ПК 4.5**
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов	2	
	Правила выбора продуктов и ингредиентов для приготовления сладких блюд, десертов	2	
	Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**24**	
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд(желе, мусса, самбука) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	6	
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд, авторских, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	6	

	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация желированных холодных десертов (ягодный террин, панакота, бланманже)	4	
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация нежелированных холодных десертов (кремы).	4	
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов авторских, брендовых, региональных (яблочный пай, чизкейк, клафути, шоколадная полента).	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**6**	
	1.Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач)	6	
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации горячих сладких блюд и десертов	**Содержание**	**6**	**ОК 0.1** **ПК 4.2** **ПК 4.3** **ПК 4.4** **ПК 4.5**
	Классификация, ассортимент горячих сладких блюд, десертов.	2	
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов.	2	
	Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**36**	
	Лабораторная работа 6. Расчет сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд	6	
	Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов (жареное мороженое, снежки из шоколада, гурьевская каша)	6	
	Лабораторная работа8. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента(пудинга, штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте)	6	
	Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление, отпуск и презентация десертов в том числе региональных. Оценка качества готовой продукции.	6	

	Лабораторная работа 10. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов (горячего суфле, фондана, шарлотки).	6	
	Лабораторная работа 11. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов (воздушного пирога, пудинга, кекса).	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**18**	
	1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2.Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3.Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента.	18	
Тема 2.3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	**Содержание**	**12**	**ОК 0.1** **ПК 4.2** **ПК 4.3** **ПК 4.4** **ПК 4.5**
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных и горячих напитков	2	
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов для приготовления холодных и горячих напитков.	2	
	Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих напитков.	2	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента.	2	
	Порционирование, эстетическая упаковка, подготовка холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, для отпуска на вынос.	2	
	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**14**	

	Лабораторная работа 12. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков.	6	
	Лабораторная работа 13. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента	4	
	Лабораторная работа 14. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков (смузи)	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**14**	
	1 Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 2. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 3.Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки. 4 Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	14	
Учебная практика			**72**
Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация и хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом)с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных, горячих десертов и напитков. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента с учетом питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требование рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.			ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5

7. Приготовление и оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдение режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 10.Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих блюд, десертов, напитков. 11.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использование ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12.Охлаждение и замораживание готовых холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента требований по безопасности, соблюдение режимов хранения. 14.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков на вынос для транспортирования. 15.Разработка ассортимента холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания. 16.Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменение выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17.Расчет стоимости холодных горячих блюд, десертов напитков разнообразного ассортимента. 18.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске и раздачи, на вынос. 19.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами(правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 20.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье в ручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами(правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда	
Производственная практика	**72**
Практическая подготовка (учебная практика) по ПМ.04 **Виды работ:** 1.Организация рабочих мест своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами, стандартами организации питания – базы практики.	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5

2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами(правила техники безопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием(заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа)в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации(презентации) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента порционирования(комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов напитков на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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 её 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 порционированния, условия хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддерживание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	
Промежуточная аттестация ***Экзамен по модулю***	***6***
Всего	**395**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) «Технического оснащения и организации рабочего места» «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный(ые) в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Лаборатория(и) «Учебная кухня ресторана» оснащенная(ые) в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

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

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

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

4. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2020. – 336 с.

5. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – Москва : Академия, 2018. – 80 с.

6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – Москва : Академия, 2016. – 320 с.

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

8. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2019. – 240 с.

9. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. – Москва : Академия, 2018. – 240 с.

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

11. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.

12. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с.

13. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с.

14. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 352 с.

15. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 344 с.

16. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 324 с.

17. Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – 1-е изд. – Москва : Академия, 2016. – 304 с.

18. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с.

19. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с.

20. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.] ; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 300 с.

21. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва : Академия, 2018. – 432 с.

3.2.2. Дополнительные источники

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

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

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

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

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

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

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

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

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

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

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

14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.:

Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки[19]
ПК 4.1	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

[19] Примеры оформления формы контроля: контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Примеры оформления методов оценки: интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

	безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
ПК 4.2. **ПК 4.3.** **ПК 4.4.** **ПК 4.5.**	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ	

	нормативам; – соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: – соответствие температуры подачи; – аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) – соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос	

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

ПМ 04 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

Программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих

43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Владивосток 2025

Контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации профессионального модуля ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от *09.12.2016, № 1565*, примерной образовательной программой, рабочей программой профессионального модуля.

Разработчик: Шекеро Н.Э., преподаватель ФГБОУ ВО ВВГУ КСД

Рассмотрена на заседании ЦМК Сервиса в общественном питании

Протокол № _9__ от «__17___» ___мая_____2025г.

Председатель ЦМК _____ И. В. Мокшина

1 Общие сведения

Контрольно-оценочные средства (далее – КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших рабочую программу модуля ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

КОС включают в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по профессиональному модулю, которая проводится в форме экзамена с использованием оценочного средства - устный опрос в форме ответов на вопросы билетов.

2 Планируемые результаты обучения по профессиональному модую, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код ПК1	Код результата обучения1	**Наименование результата обучения1**
ОК 01.	З1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	З2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	З3	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
	З4	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
	З5	Правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	У1	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У3	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	У4	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
ПК 4.1.-4.5.	ПО 1	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

	З1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	З2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	У1	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
	ПО 2	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	З3	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
	З4	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	ПО 3	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
	З5	Правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	У4	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	ПО 4	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	З5	Правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	У4	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	ПО 1	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	З1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	З2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,

		инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	У1	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
	ПО 2	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	З3	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
	З4	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	ПО 3	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
	З5	Правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	У4	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	ПО 4	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	З5	Правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	У4	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	ПО 5	ведении расчетов с потребителями

3 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

3.1 Средства, применяемые для оценки уровня теоретической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
МДК 04.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				
Тема 1.1 СРС по Теме 1.1 Характеристик	З3	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных	*Тестовые задания п. 5.1 вариант 1)*	*Вариант 1 (п. 6)*

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
а процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков		и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;		
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	*Тестовые задания п. 5.1 вариант 2)*	
Тема 1.2 СРС по Теме 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	З2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правилаухода за ними;	*Контрольная работа (п. 5.2 вариант 1)*	*Вариант 2 (п. 6)*
	У3	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	*Контрольная работа (п. 5.2 вариант 2)*	
МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков				
Тема 2.1 СРС по Теме 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	З3	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;	*Тестовые задания п. 5.1 вариант 1)*	*Вариант 1 (п. 6)*
	У3	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	*Тестовые задания п. 5.1 вариант 2)*	
Тема 2.2 СРС по Теме 2.2 Приготовление	З3	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы	*Контрольная работа (п. 5.2 вариант 1)*	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов		приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;		*Вариант 1 (п. 6)*
	У3	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	*Контрольная работа (п. 5.2 вариант 2)*	
Тема 2.3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	З3	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;	*Тестовые задания п. 5.1 вариант 3)*	*Вариант 1 (п. 6)*
	У3	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	*Тестовые задания п. 5.1 вариант 4)*	

[2] - *для формулировки показателей использовать положения Таксономии Блума.*
[3] - *Однотипные оценочные средства нумеруются, н-р: «Тест №2», «Контрольная работа №4».*
[4] - *Примеры всех оценочных средств должны быть представлены в разделах 5,6.*
[5] - *В скобках следует указать пункт разделов 5.6, в котором оно представлено.*

3.2 Средства, применяемые для оценки уровня практической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
МДК 04.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				
Тема 1.2 Практическая работа № 1, 2,3,4	З3	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;	*Контрольная работа (п. 5.2 вариант 1)*	*Вариант 1 (п. 6)*

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	У4	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать навынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	*Контрольная работа (п. 5.2 вариант 2)*	*Вариант 2 (п. 6)*

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков				
Тема 2.1 Практическая работа № 1, 2	З3	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;	*Тестовые задания п. 5.1 вариант 1)*	*Вариант 1 (п. 6)*
	З4	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;		
	З5	Правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.		
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	*Тестовые задания п. 5.1 вариант 2)*	*Вариант 1 (п. 6)*
	У3	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;		
	У4	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать навынос, хранить		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		с учетом требований к безопасности готовой продукции;		
Тема 2.2 Практическая работа № 3,4,5	З3	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;	*Контрольная работа (п. 5.2 вариант 1)*	*Вариант 1 (п. 6)*
	З4	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;		
	З5	Правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.		
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	*Контрольная работа (п. 5.2 вариант 2)*	*Вариант 1 (п. 6)*
	У3	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;		
	У4	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать навынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;		
Тема 2.3 Практическая работа № 6	З3	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд,	*Тестовые задания п. 5.1 вариант 1)*	*Вариант 1 (п. 6)*

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		десертов, напитков, в том числе региональных;		
	З4	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;		
	З5	Правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.		
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	*Тестовые задания п. 5.1 вариант 4)*	*Вариант 1 (п. 6)*
	У3	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;		
	У4	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать навынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;		

4 Описание процедуры оценивания

Результаты обучения по профессиональному модулю, уровень сформированности компетенций оцениваются по четырёх бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (*по бальной системе. Максимальная сумма баллов по дисциплине равна ___ баллам.)*

Текущая аттестация по профессиональному модулю проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы, качество выполнения самостоятельной работы, профессиональный модуль (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемому профессиональному модулю).

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по профессиональному модулю результатов обучения, обеспечивающих

результаты освоения образовательной программы в целом. *Оценка на зачете / экзамене выставляется с учетом оценок, полученных при прохождении текущей аттестации.*

Критерии оценивания устного ответа

Оценочные средства: *собеседование,*

5 баллов - ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

4 балла - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

3 балла – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

2 балла – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Критерии оценивания письменной работы

Оценочные средства: *реферат, эссе, конспект, контрольная работа, письменный отчет по лабораторной работе, доклад (сообщение), в том числе выполненный в форме презентации.*

5 баллов - студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Проблема раскрыта полностью, выводы обоснованы. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент владеет навыком самостоятельной работы по заданной теме; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

4 балла - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Проблема раскрыта. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

3 балла – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не

обоснованы Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

2 балла - работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Проблема не раскрыта. Выводы отсутствуют. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Критерии оценивания тестового задания

Оценка	*Отлично*	*Хорошо*	*Удовлетворительно*	*Неудовлетворительно*
Количество правильных ответов	91 % и ≥	от 81% до 90,9 %	не менее 70%	менее 70%

Критерии выставления оценки студенту на зачете/ экзамене

(оценочные средства: *устный опрос в форме ответов на вопросы билетов, устный опрос в форме собеседования, выполнение письменных разноуровневых задач и заданий, комплексная расчетно-графическая работа, творческое задание, кейс-задача, портфолио, проект и т.п.)*

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на продвинутом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на пороговом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.

5. Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1 Примеры тестовых заданий

Вариант №1

1. С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам?
а) подбирают по цвету;
б) подбирают по вкусу и аромату;
в) подбирают с одинаковым сроком варки.
2. Какой водой промывают 3 — 4 раза сухофрукты перед варкой компота?
а) холодной; б) горячей; в) теплой.
3. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?
а) перекипел;
б) добавили много сока;
в) варили в окисляющейся посуде.
4. Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компота?
а) очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти;
б) разрезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики;
в) нарезают кружочками вместе с кожицей.
5. Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахароза распадается на глюкозу и фруктозу?
а) более кислым; б) более сладким; в) кисло-сладким.
6. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым **сиропом, охлаждают?**
а) айву, яблоки, груши;
б) малину, землянику, мандарины, ананасы;
в) сливы, абрикосы, вишню.
7. В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и выдерживают для настаивания?
а) 6…8 ч;
б) 8... 10 ч;
в) 10... 12 ч.
8. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка?
а) быстро охладили;
б) не посыпали сахаром;
в) использовали много крахмала.
9. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?
а) крупного помола;
б) из обжаренных зерен;
в) мелкий.
10. Какова норма отпуска кофе натурального?
а) 50...75 г;
б) 75... 100 г;
в) 100... 150 г.

Вариант№ 2

1. Как подают кофе по-венски?
а) с молочными пенками от топленого молока;
б) со взбитыми сливками;

2. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?

а) красящие;
б) дубильные;
в) алкалоид кофеин.

3. Что придает чаю аромат?

а) дубильные вещества;
б) эфирное масло;
в) экстрактивные вещества.

4. Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите?

а) резко ухудшается вкус;
б) приобретает неприятный запах;
в) резко изменяется цвет.

5. В течение какого времени заваренный чай сохраняет вкус и аромат?

а) 15 мин;
б) 30 мин;
в) 1 ч.

6. Какова норма сухого чая на 1 порцию?

а) 1...2 г;
б) 2 г;
в) 2...4 г.

Вставьте пропущенные слова

7. По температуре подачи сладкие блюда делятся на _____ и _____.

8. При варке киселей можно использовать _____ _____, благодаря которому блюда имеют более нежную консистенцию и легче отделяются от стенок посуды.

9. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?

а) добавить сок в конце варки;
б) быстро охладить;
в) посыпать поверхность киселя сахаром.

10 Какая из перечисленных групп веществ обусловливает высокую пищевую ценность кофе?

а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.;
б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
в) белки, жиры, минеральные вещества.

Вариант № 3

1. Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней консистенции?

а) 10...20 г; б) 30...40 г; в) 60...80 г.

2. Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась?

а) перекипел;
б) добавили много сока;
в) медленно охлаждали.

3. Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?

а) все сразу и варят в течение 20...30 мин;
б) последовательно, учитывая продолжительность варки;
в) закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.

4. Каковы масса и температура отпуска киселей?

а) 180 г, t~ 20 °С; б) 200 г, *t*~ 15 °С; в) 250 г, *t* = 8 °С.

5. Почему у киселя из ягод слабовыраженный вкус?

а) перекипел;
б) нарушили рецептуру;
в) кипятили сок.

6. Чем можно ароматизировать молочный кисель?
а) корицей; б)ванилином; в) майораном.

7. Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части непротертых фруктов?
а) переварить;
б) взбить;
в) протереть.

8. Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?
а) смазать маслом;
б) сильно нагреть;
в) смочить водой, посыпать сахаром.

9. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?
а) добавить сок в конце варки;
б) быстро охладить;
в) посыпать поверхность киселя сахаром.

10. Какая из перечисленных групп веществ обусловливает высокую пищевую ценность кофе?
а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.;
б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
в) белки, жиры, минеральные вещества.

Вариант №4

1. Какова норма закладки молотого кофе на 1 порцию?
а) 6…8 г;
б) 5…6 г;
в) 10... 11 г.

2. Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском?
а) 5…8 мин;
б) 8... 10 мин;
в) 10...20 мин.

3. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?
а) для улучшения вкуса;
б) для получения однородной массы;
в) для улучшения цвета.

4. Как подают кофе по-восточному?
а) с молочными пенками от топленого молока;
б) со взбитыми сливками;
в) в турке, не процеживая, с холодной кипяченой водой.

5. Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?
а) теряют аромат;
б) поглощают посторонние запахи;
в) разрушаются вкусовые вещества.

6. При какой температуре подают горячие напитки?
а) не ниже 100 °С;
б) не ниже 75 °С;
в) не ниже 65 "С.

Вставьте пропущенные слова

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

8. К горячим сладким блюдам относятся: _____, _____, _____.

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

а) крупного помола;
б) из обжаренных зерен;
в) мелкий.

10. Какова норма отпуска кофе натурального?

а) 50...75 г;
б) 75... 100 г;
в) 100... 150 г.

Эталоны ответов к вопросам тестовой работы.

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1 вариант		3 вариант	
1	В	1	Б
2	В	2	Б
3	В	3	Б
4	А	4	Б
5	В	5	В
6	Б	6	Б
7	В	7	В
8	Б	8	В
9	А	9	А
10	Б	10	Б
2 вариант		4 вариант	
1	Б	1	А
2	В	2	А
3	Б	3	Б
4	Б	4	В
5	А	5	А,Б
6	А	6	Б
7	Холодные и горячие	7	Картофельный, кукурузный
8	Модифицированный крахмал	8	Шарлотка, каша гурьевская, пудинг
9	А	9	А
10	Б	10	Б

5.2 Примеры заданий для контрольной работы

Вариант № 1.

Выберите правильный вариант ответа.

1. С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам?

а) подбирают по цвету;
б) подбирают по вкусу и аромату;
в) подбирают с одинаковым сроком варки.

2. Какой водой промывают 3 — 4 раза сухофрукты перед варкой компота?
а) холодной;
б) горячей;
в) теплой.

3. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?
а) перекипел;
б) добавили много сока;
в) варили в окисляющейся посуде.

4. Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компота?
а) очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти;
б) разрезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики;
в) нарезают кружочками вместе с кожицей.

5. Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахароза распадается на глюкозу и фруктозу?
а) более кислым;
б) более сладким;
в) кисло-сладким.

6. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?
а) айву, яблоки, груши;
б) малину, землянику, мандарины, ананасы;
в) сливы, абрикосы, вишню.

7. В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и выдерживают для настаивания?
а) 6…8 ч;
б) 8... 10 ч;
в) 10... 12 ч.

8. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка?
а) быстро охладили;
б) не посыпали сахаром;
в) использовали много крахмала.

9. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?
а) крупного помола;
б) из обжаренных зерен;
в) мелкий.

10. Какова норма отпуска кофе натурального?
а) 50...75 г;
б) 75... 100 г;
в) 100... 150 г.

11. Как подают кофе по-венски?
а) с молочными пенками от топленого молока;
б) со взбитыми сливками;

12. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?
а) красящие;

б) дубильные;
в) алкалоид кофеин.

13. Что придает чаю аромат?
а) дубильные вещества;
б) эфирное масло;
в) экстрактивные вещества.

14. Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите?
а) резко ухудшается вкус;
б) приобретает неприятный запах;
в) резко изменяется цвет.

15. В течение какого времени заваренный чай сохраняет вкус и аромат?
а) 15 мин;
б) 30 мин;
в) 1 ч.

16. Какова норма сухого чая на 1 порцию?
а) 1...2 г;
б) 2 г;
в) 2...4 г.

Вставьте пропущенные слова

17. По температуре подачи сладкие блюда делятся на _____ и _____.
18. При варке киселей можно использовать _____ _____, благодаря которому блюда имеют более нежную консистенцию и легче отделяются от стенок посуды.

19. *Укажите в приведенной далее таблице последовательность технологического процесса приготовления киселя из ягод.*

№п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)
1	Ягоды перебирают, промывают кипяченой водой, разминают деревянным пестиком	
2	Мезгу заливают горячей водой (1:6) и проваривают 10... 15 мин	
3	Отжимают сок и ставят в холодильник	
4	Картофельный крахмал разводят охлажденной кипяченой водой	
5	Полученный отвар процеживают, вводят в него сахар, растворяют и доводят до кипения	
6	Кисель слегка охлаждают и разливают в стаканы	
7	Кисель снимают с огня и, помешивая, вливают сок	
8	Подготовленный крахмал вливают одним приемом в кипящий сироп при энергичном помешивании	
9	Поверхность киселя посыпают сахаром, затем охлаждают до температуры 14... 10 °С	
10	Кисель доводят до кипения, проваривая не более 2 мин, так как более длительное кипячение разжижает кисель, снимают с огня	
11	Отпускают в стаканах или креманках по 200 г	

20. *Установите последовательность приготовления блюда «Желе из яблок».*

№ п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)
1	Желатин замачивают для набухания на 1 ч, откидывают, отжимают	
2	Подготовленные яблоки проваривают в течение 5... 7 мин так, чтобы они сохранили свою форму	
3	Яблоки промывают, удаляют сердцевину с семенами и очищают от кожицы	
4	Отвар процеживают, нагревают и растворяют в нем сахар и желатин	
5	Отвар с желатином и сахаром охлаждают до температуры 20 °С	
6	Яблоки, нарезанные дольками, кладут в кипящую подкисленную воду и доводят до кипения	
7	В формочку или креманку наливают небольшое количество желе, охлаждают	
8	На застывшее желе укладывают дольки отварных яблок в виде рисунка	
9	Отпускают так же, как и желе клюквенное	
10	Сверху по рисунку из яблок заливают оставшимся желе и окончательно охлаждают при температуре	

Вариант № 2

Выберите правильный вариант ответа.

1. Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней консистенции?
а) 10...20 г;
б) 30...40 г;
в) 60...80 г.

2. Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась?
а) перекипел;
б) добавили много сока;
в) медленно охлаждали.

3. Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?
а) все сразу и варят в течение 20...30 мин;
б) последовательно, учитывая продолжительность варки;
в) закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.

4. Каковы масса и температура отпуска киселей?
а) 180 г, t~ 20 °С;
б) 200 г, *t*~ 15 °С;
в) 250 г, *t* = 8 °С.

5. Почему у киселя из ягод слабовыраженный вкус?
а) перекипел;
б) нарушили рецептуру;
в) кипятили сок.

6. Чем можно ароматизировать молочный кисель?
а) корицей;
б) ванилином;
в) майораном.

7. Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части непротертых фруктов?
а) переварить;
б) взбить;
в) протереть.

8. Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?
а) смазать маслом;
б) сильно нагреть;
в) смочить водой, посыпать сахаром.

9. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?
а) добавить сок в конце варки;
б) быстро охладить;
в) посыпать поверхность киселя сахаром.

10. Какая из перечисленных групп веществ обусловливает высокую пищевую ценность кофе?
а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.;
б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
в) белки, жиры, минеральные вещества.

11. Какова норма закладки молотого кофе на 1 порцию?
а) 6…8 г;
б) 5…6 г;
в) 10... 11 г.

12. Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском?
а) 5…8 мин;
б) 8... 10 мин;
в) 10...20 мин.

13. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?
а) для улучшения вкуса;
б) для получения однородной массы;
в) для улучшения цвета.

14. Как подают кофе по-восточному?
а) с молочными пенками от топленого молока;
б) со взбитыми сливками;
в) в турке, не процеживая, с холодной кипяченой водой.

15. Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?
а) теряют аромат;
б) поглощают посторонние запахи;
в) разрушаются вкусовые вещества.

16. При какой температуре подают горячие напитки?
а) не ниже 100 °С;
б) не ниже 75 °С;
в) не ниже 65 "С.

Вставьте пропущенные слова

17. Желирующим веществом в киселях фруктовых является _____ крахмал, в киселях молочных _____ крахмал.
18. К горячим сладким блюдам относятся: _____, _____, _____.

19. *Укажите в приведенной далее таблице последовательность приготовления компота из яблок.*

№ п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)
1	Яблоки промывают	
2	Яблоки кладут в кипящий сироп, варят в течение 5... 7 мин.	
3	Охлаждают	
4	Яблоки нарезают дольками	
5	В кипящую воду вводят сахар и лимонную кислоту	
6	Подготовленные яблоки кладут в подкисленную воду, чтобы они не потемнели	
7	У яблок удаляют семенную коробку и при необходимости очищают от кожицы	
8	Для ароматизации компота можно добавить любую цедру	
9	Отпускают компоты в охлажденном виде (200 г на 1 порцию)	

20. *Установите последовательность приготовления блюда «Желе молочное»*

№ п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)
1	Подготовка желирующего продукта	
2	Охлаждение желе до 20 °С	
3	Растворение желирующего продукта в сиропе	
4	Приготовление сиропа	
5	Разливание в формы и лотки	
6	Подготовка к подаче	
7	Застывание при температуре 2... 8 °С в течение 1... 1,5 ч	

Эталоны ответов

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1 вариант		**2 вариант**	
1	В	1	Б
2	В	2	Б
3	В	3	Б
4	А	4	Б
5	В	5	В
6	Б	6	Б
7	В	7	В
8	Б	8	В
9	А	9	А
10	Б	10	Б
11	Б	11	А
12	В	12	А
13	Б	13	Б
14	Б	14	В
15	А	15	А,Б
16	А	16	Б
17	Холодные и горячие	17	Картофельный, кукурузный
18	Модифицированный крахмал	18	Шарлотка, каша гурьевская, пудинг
19	1,3,2,5,4,8,10,7,9,6,11	19	1,7,4,5,6,2,8,3,9

20	1,3,2,6,4,5,7,8,10,9	20	1,4,3,2,5,7,6

Вариант № 3

п/п	Формулировка вопроса	Варианты ответов		
1	Что из перечисленного не относиться к желированным сладким блюдам?	А		Желе, муссы
		Б		Самбуки, кисели
		В		кремы
		Г		Суфле, пудинги
2	Основой желе и муссов не являются...	А		фруктовый или ягодный сироп
		Б		молоко
		В		кисломолочные продукты с сахаром
		Г		фруктовое или ягодное пюре
3	Основой самбука является...	А		фруктовый или ягодный сироп
		Б		молоко
		В		фруктовое или ягодное пюре
		Г		кисломолочные продукты с сахаром
4	Какое количество граммов крахмала необходимо взять для приготовления 1кг киселя густой консистенции?	А		30г
		Б		45-50
		В		60
		Г		80
		Д		100
5	Желатин перед использованием замачивают в холодной кипяченой воде в соотношении	А		1:2
		Б		1:4
		В		1:6
		Г		1:8
		Д		1:10
6	Алгоритм приготовления ягодного киселя (Расположите последовательно)	А		приготовление отвара
		Б		приготовление сиропа
		В		подготовка крахмала
		Г		введение крахмала в закипевший сироп
		Д		охлаждение и порционирование
		Е		Варка
7	Чем отличается мусс от желе?	А		мусс — это горячее сладкое блюдо, а желе холодное
		Б		мусс готовиться на основе фруктово-ягодного пюре
		В		для желирования мусса используют крахмал, а для желе желатин
		Д		мусс взбивают на холоде в пышную пористую массу, а желе нет
8	Алгоритм приготовления желе из цитрусовых (Расположите последовательно)	А		замачивают желатин
		Б		с апельсинов снимают цедру и тонко шинкуют
		В		из цедры готовят сироп с сахаром
		Г		из апельсинов отжимают сок
		Д		набухший желатин растворяют в горячем сиропе

		Е		вводят сок
		Ж		готовое желе разливают в формы
		З		отпускают желе
		И		застывшее желе вынимают из формы
9	Что такое агар-агар?	А	пищевая кислота	
		Б	желирующее вещество	
		В	подсластитель	
		Г	ароматизатор пищевой с ароматом ананаса	
10	Сколько граммов крахмала необходимо взять для приготовления 1 кг киселя средней густоты?	А	55-60	
		Б	65-70	
		В	75-80	
		Г	25-30	
		Д	35-40	
		Е	45-50	
11	Алгоритм приготовления суфле Ванильного (Расположите правильно)	А		Желтки яиц растирают с сахаром
		Б		Желтки соединяют с мукой и молоком, вводят ванилин
		В		Желтки с молоком и мукой уваривают на водяной бане (не выше 85*С) до загустения
		Г		Желтки с молоком и мукой охлаждают, соединяют со взбитыми белками
		Д		Форму смазывают маслом, выкладывают массу суфле
		Е		Отпускают с молоком
		Ж		Запекают 200-250*С
12	Правильно приготовленное суфле, в процессе выпечки….	А	Приобретает плотную консистенцию	
		Б	Увеличивается в объёме в 2-2,5раза	
		В	Покрывается хрустящей корочкой	
13	Алгоритм приготовления пудинга сухарного	А		Ванильные сухари измельчают
		Б		Сухари заливают молоком и оставляют для набухания 15-20мин.
		В		Желток растирают с сахаром
		Г		Белок взбивают в устойчивую пену
		Д		Всё соединяют (белки вводят в 2-3 приема)
		Е		Массу перекладывают в подготовленную форму
		Ж		Охлаждают и порционируют
		З		Выпекают в конвектомате при 250*С
14	Микрозелень – это ….	А	Декорирование блюда пищевыми цветами	
		Б	Вид порчи мяты	
		В	Молодые растения в фазе первых листьев	
15	Алгоритм приготовления карамели с изомальтом (расположите правильно)	А		Изомальт насыпают в сотейник и растапливают
		Б		Формуют украшение
		В		Добавляют краситель

Эталоны ответов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Г	Г	В	Г	В	Д	Д	З	Б	Е	Е	Б	Ж	В	Б

6. Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

1. К горячим сладким блюдам относятся:
а) гренки с плодами, шарлотка с яблоками, пудинг сухарный, мусс;
б) пудинг рисовый, яблоки в тесте, каша Гурьевска;
в) суфле, блинчики с вареньем, пудинг рисовый, крем ванильный из сметаны;
г) пудинг манный, яблоки в тесте, самбук, желе.
2. Какие сладкие блюда не относятся к желированным?
а) кисель;
б) желе;
в) яблоки в тесте;
г) мусс;
д) крем;
е) самбук.
3. Какой компот настаивают 10- 12 часов?
а) из свежих ягод;
б) из свежих фруктов;
в) из сухофруктов;
г) из консервированных плодов.
4. Чем посыпают поверхность киселей, чтобы не образовывалась на поверхности пленка?
а) сахарным песком;
б) крахмалом;
в) желатином;
г) мукой.
5. В какой воде замачивают желатин?
а) в холодной;
б) в горячей;
в) в теплой;
г) в кипятке.
6. Какие напитки относят к холодным?
а) холодный чай;
б) кофе;
в) какао;
г) шоколад.
7. Установите соответствие определений для следующих блюд:

	блюдо		Особенность приготовления
1	Желе	А	Блюдо из взбитой сметаны и яично-молочной смеси
2	Мусс	Б	Прозрачная студнеобразная масса
3	Самбук	В	Фруктовое пюре, взбитое с сахаром и яичными белками
4	Крем	Г	Взбитое желе густой пенообразной консистенции

8. В чем заключается особенность подачи кофе гляссе?
а) при отпуске кладут взбитые сливки;
б) при подаче в стакан кладут пенку, снятую с молока;
в) охлаждают и в бокал кладут шарики мороженого;

г) охлаждают и в бокал кладут пищевой лед.

9. Какие продукты используют для приготовления пудинга сухарного?
а) сухари, сливки, цукаты, сахар, сливочное масло;
б) сухари, молоко, яйца, изюм, сахар, масло сливочное;
в) яйца, орехи, масло сливочное, черствый батон, сметана;
г) белки яиц, творог, сухари, сухарная пудра, масло сливочное.
10. Технологический процесс приготовления компотов, состоит из следующих операций:
а) подготовка ягод, их варка в сиропе, протирание и процеживание;
б) сортировка, промывание фруктов и ягод, их варка, протирание и соединение с сиропом;
в) подготовка фруктов и ягод, соединение с фруктовым отваром и охлаждением.
г) подготовка фруктов, ягод, варка сиропа и их соединение;
11. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?
а) крупный,
б) средний,
в) мелкий,
г) целые зерна.
12. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?
а) айву, яблоки, груши;
б) малину, землянику, мандарины;
в) сливы, абрикосы, вишню.
г) малину, сливы, айву.
13. Из какой крупы готовят Гурьевску кашу?
а) рисовой;
б) овсяной;
в) манной;
г) перловой.
14. Какое количество заварки полагается на 200мл чая?
а) 10мл заварки;
б) 60мл заварки;
в) 50мл заварки;
г) 100 мл заварки.
15. По перечню продуктов определите название блюда (желатин, абрикосовое пюре, сахар, белки яиц, лимонная кислота, абрикосовый соус, вода).
а) крем абрикосовый;
б) мусс абрикосовый.
в) желе абрикосовое;
г) самбук абрикосовый
16. Сколько крахмала берут для приготовления 1 кг густого киселя?
а) 20-24г картофельного крахмала;
б) 35-50г картофельного крахмала;
в) 60-80г картофельного крахмала;
г) 100-200 г. картофельного крахмала.
17. Для сохранения, какого витамина вводят в кисели сырой ягодный сок?
а) А;
б) С;
в) В;

г) Е.
18. Определите соотношение продукта и жира для жарки яблок во фритюре:
а)1:1;
б)1:4;
в)1:2;
г)1:3.
19. Как подготавливают крахмал для приготовления киселя молочного?
а) крахмал разводят в холодном молоке;
б) крахмал разводят в горячем молоке;
в) крахмал разводят в кипятке;
г) все ответы верные.
20. Как подают яблоки в тесте?
а) с мороженым;
б) со сметаной;
в) со сливочным маслом;
г) яблоки посыпают сахарной пудрой.
21. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?
а) красящие;
б) дубильные;
в) алкалоид кофеин;
г) пиперин.
22. Температура подачи горячих напитков:
а) 45°С
б) 55°С;
в) 60°С;
г) 75 °С.
23. Какой жирности используют сливки для приготовления кремов?
а) 20% жирности;
б) 30% жирности;
в) 35% жирности;
г) 10% жирности.
24. Как подразделяются кисели по консистенции?
а) густые, полугустые, жидкие;
б) жидкие, густые, полужидкие;
в) густые, средней густоты, полужидкие;
г) жидкие, полугустые, нормальной консистенции.
25. Кисель доводят до кипения и проваривают не более:
а) 1-2 мин.;
б) 5-6 мин;
в) 10 мин;
г) 8 мин.
26. Как называют сладкие блюда?
а) сахаросодержащими;
б) десертными;
в) углеводными;
г) фруктово-ягодными.
27. Исключите блюдане относящиеся к горячим сладким:
а) гренки с плодами и ягодами;
б) яблоки жаренные в тесте;
в) пудинг рисовый;
г) самбук.

28. Какой кофе подают со взбитыми сливками?
а) кофе на молоке;
б) кофе по венски;
в) кофе по-восточному;
г) кофе черный.
29. В какой посуде нельзя заваривать чай?
а) в металлической;
б) в фарфоровой;
в) в фаянсовой;
г) в керамической.
30. Какой напиток содержит мед?
а) клюквенный;
б) Петровский;
в) лимонный;
г) чай холодный.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответ	№ вопроса	Ответ
1	Б	16	В
2	В	17	Б
3	В	18	Б
4	А	19	А
5	А	20	Г
6	А	21	В
7	1-б; 2-г; 3-в; 4-а.	22	Г
8	В	23	В
9	Б	24	В
10	Г	25	А
11	А	26	Б
12	Б	27	Г
13	В	28	Б
14	В	29	А
15	Г	30	Б

Приложение 1.5
к ОПОП-П по специальности

43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля

ПМ 05 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

2025г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 3

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 3

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 3

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П 17

2. Структура и содержание профессионального модуля 17

2.1. Трудоемкость освоения модуля 17

2.2. Структура профессионального модуля 19

2.3. Содержание профессионального модуля 19

3. Условия реализации профессионального модуля 43

3.1. Материально-техническое обеспечение 43

3.2. Учебно-методическое обеспечение 43

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 45

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

код и наименование модуля

4.5. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «43.01.09 Повар, кондитер».

4.6. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен[20]:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-

[20] *Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.*

	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ в кондитерском цехе; последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты

	обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и производственной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	

		условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления отлелочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к	ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;	приготовления и подготовки к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов

	использованию пищевых добавок; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, по-сыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: готовить желе; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов	

	варить сахарный сироп для промочки изделий; варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; готовить жженый сахар; готовить посыпки; готовить помаду, глазури; готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов		

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требова- ний по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, фарши; подготавливать отделочные полуфабрикаты; прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; базовый словарный запас на иностранном языке;	

	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба	техника общения, ориентированная на потребителя	
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	для приготовления мучных кондитерских изделий выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; проводить оформление мучных кондитерских изделий; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских	

	по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий	изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при

	тортов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: подготавливать продукты; готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых	отпуске продукции с прилавка/раздачи

	проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов	пирожных и тортов разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК 5.6. Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье продукции региональной кухни, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	ХАССП в организациях общественного питания, выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, рецептуры, технологии приготовления блюд, требования к качеству, правил комплектации, сроки условия хранения блюд, принципы ХАССП в организациях общественного питания, виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, водоизмерительных	работы с продуктами, коммуникации, работы с документами в корпоративных приложениях и программах, подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению блюд региональной кухни

		приборов, посуды и правила ухода за ними	
ПК 5.7. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кулинарных блюд кухни народов мира	выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлениикулинарных блюд кухни народов мира, осуществлять заготовку и сервировку блюд, осуществлять приготовление и сервировку блюд, выпечки, кондитерских, хлебобулочных изделий и десертов в соответствии с существующим меню	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости, органолептические способы, определения степени готовности и качества готовых блюд, постановления, распоряжения, приказов, других нормативных документов и материалов, касающихся организации питания, технологии и рецептуры приготовления блюд, включая кондитерские и хлебобулочные изделия	оценки вкусовых качеств ингридиентов и блюд, владеть основами фуд-пейринга, работы с ТТК, приготовления, хранения, порционировании кулинарных блюд кухни народов мира
ПК 5.8. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кондитерских изделий кухни народов мира	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления салатов выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой	ассортимента, характеристики, правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерий оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для кондитерских изделий кухни народов мира; видов, характеристики кондитерских изделий кухни народов мира; норм взаимозаменяемости сырья и продуктов; методов приготовления кондитерских изделий кухни народов мира, правила их выбора с учетом типа питания; видов, назначений и правил безопасности эксплуатации оборудования,	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации кондитерских изделий кухни народов мира, ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

		инвентаря инструментов.	

2.4.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки *(если указаны ПК)*	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия[21]	328	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	91	-
Практика, в т.ч.:		
учебная	144	144
производственная	180	180
Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю ПМ.05	12	-
Всего	**719**	**288**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия[22]	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа[23]	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1.	Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**108**		**108**	72	-	**36**	**144**	

[21] *Учебные занятия на усмотрение образовательной организации могут быть разделены на теоретические занятия, лабораторные и практические занятия*

[22] *Если в таблице 2.1. предусмотрено разделение учебных занятий на теоретические, практические и лабораторные работы, то в таблицу 2.2. должны быть добавлены соответствующие столбцы*

[23] *Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.*

ОК 01; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.	Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**136**		**136**	98	-	**38**		**180**
ПК 5.6.	Раздел 3. Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	**69**		**69**	62	-	**7**		
ОК 01; ПК 5.7 ПК 5.8	Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий кухни народов мира	**106**		**106**	96	-	**10**		
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5	Учебная практика	**108**							
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5	Производственная практика	**180**							
	Промежуточная аттестация	**12**							
	Всего:	**719**	**288**	**419**	**328**	**-**	**91**	**144**	**180**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**108**	
МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**108**	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**	**6**	ПК 5.1.
	1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	2. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**12**	
	1. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 2. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	12	
Тема 1.2.	**Содержание**	**8**	ПК 5.1.

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.	2	
	2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
	3. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**24**	
	1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	12	
	2. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	12	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**12**	
	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	12	
Тема 1.3.	**Содержание**	**8**	ПК 5.1.

Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	2.Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	2	
	3. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	2	
	4. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**24**	
	3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	12	
	4. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	12	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**12**	
	1. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 2. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	12	
Учебная практика		**144**	
Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.			ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5

4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.		

16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика	**108**	
Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских издели разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на		ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6 ПК 5.7 ПК 5.8

вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального			
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		**136**	
МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**136**	
Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	**Содержание**	**2**	ОК 01; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
	1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов.	2	
Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных	**Содержание**	**2**	ОК 01; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
	1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов,	2	

полуфабрикатов на их основе.	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**8**	
	1. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест (на базе практики).	8	
Тема 2.3. Приготовление глазури	**Содержание**	**2**	ОК 01; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
	1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**6**	
	1. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики).	6	
Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	**Содержание**	**2**	
	1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов	2	

	из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	18	
	1. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	6	
	2 Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.**.**	6	
	3. Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**6**	
	1 Решение ситуационных задач по темам раздела.	6	
Тема 2.5. Приготовление посыпок и крошки	**Содержание**	**2**	ОК 01; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
	1. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления..	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**6**	
	4. Приготовление отделочных полуфабрикатов	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**6**	
	1. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя).	6	
Тема 2.6. Отделочные полуфабрикаты	**Содержание**	**2**	ОК 01; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
	1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству,	2	

промышленного производства	условия и сроки хранения. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**6**	
	1. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики).	6	
Тема 2.7. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	**Содержание**	**2**	ОК 01; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**6**	
	1. Разработка мастер-классов, тренингов, инструкций по выбору обучающегося.	6	
Тема 2.8. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	**Содержание**	**2**	ОК 01; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
	1. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	2	
Тема 2.9. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	**Содержание**	**2**	ОК 01; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
	1. Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных	2	

	продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**6**	
	5 Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	6	
Тема 2.10. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	**Содержание**	**2**	ОК 01; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
	1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**8**	
	6. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	4	
	7 . Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	4	
Тема 2.1**1.** Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	**Содержание**	**2**	ОК 01; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
	1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты	2	

	оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения		
Тема 2.12. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	**Содержание**	**2**	ОК 01; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
	1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**24**	
	8 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста	4	
	9. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	4	
	10. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	4	
	11. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	4	
	12. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста	4	
	13. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	4	
	14. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	4	
Тема 2.13. Изготовление и оформление пирожных	**Содержание**		ОК 01; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
	1. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных.	2	

	Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	2. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.	2	
	3. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**4**	
	15. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	4	
Тема 2.14. Изготовление и оформление тортов	**Содержание**		ОК 01; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
	1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	2. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	2	

	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**4**	
	16. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	4	
Производственная практика **Виды работ:** 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.		**72**	**ПК 5.6.;** **ПК 5.7.;** **ПК 5.8**

9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос			
МДК 05.03. Организация приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента		**69**	
Раздел модуля 3. Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента		**69**	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	**Содержание**	**6**	ПК 5.6
	1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	2	
	2. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовой кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**3**	
	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	3	
	Содержание	**6**	ПК 5.6

Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассорти-мента	1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
	2. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	2	
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**19**	
	1.Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	19	
	2. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.		
	3.Организация рабочего места повар для выполнения работ на различных участках кулинарного цеха		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	1. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента. 2. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	2	

Тема 1.3. Приготовление и оформление и подготовка к реализации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	**Содержание**	**12**	ПК 5.6
	1. Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов региональной кухни разнообразного ассортимента.	2	
	2. Приготовление и оформление блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов региональной кухни разнообразного ассортимента.	2	
	3. Приготовление и оформление блюд из мяса и мясных продуктов региональной кухни разнообразного ассортимента.	2	
	4. Приготовление и оформление блюд из круп и макаронных изделий региональной кухни разнообразного ассортимента.	2	
	5. Приготовление мучных кондитерских региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	2	
	6. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**19**	
	4. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий региональной кухни из пресного теста **5**. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий региональной кухни из пресного слоеного теста **6**. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий региональной кухни из сдобного пресного теста **7**. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий региональной кухни из пряничного теста	19	

	8. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий региональной кухни из песочного теста **9**. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий региональной кухни из бисквитного теста **10**. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий региональной кухни из заварного теста		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	1. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 2. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 3. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела	2	
МДК 05.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий кухни народов мира		**106**	
Введение	**Содержание**	**2**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Роль традиций национальной кухни в развитии культуры народов 2 Питание народа, его кухня - важнейшая часть человеческого быта и национальной культуры. Искусство приготовления пищи - как древнейшая область человеческой деятельности. 3 3 Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов. 4 Основные факторы, формирующие основу национальной кухни: - экономические особенности страны; - географическое расположение и климатические условия страны; - исторические причины; - религиозные и старинные обычаи; - этногенез; - набор исходных продуктов и их сочетание;	2	

	- характерные способы, приемы и сочетания кулинарной обработки продуктов; - использование специй, приправ, соусов; - режимы питания.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**6**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Понятие кулинарной продукции и ее классификация. Качество кулинарной продукции. Термины и определения: блюдо (заказное, фирменное, банкетное), гарнир, соус. 2 Классификация и характеристика способов кулинарной обработки пищевых продуктов. Способы кулинарной обработки продуктов, характерные для приготовления блюд различных кухонь мира. 3 Современные тенденции мировой кулинарной практики в приготовлении и оформлении блюд различных кухонь.	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**1**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Составить глоссарий кулинарных терминов www.cook-book.ru/glossary/glossary-a.html	1	
Тема 1.1. Характерные черты и особенности русской кухни	**Содержание**	**2**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Характерные черты и особенности русской кухни. Христианские праздники и ритуальные блюда в русской национальной кухне. Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни России: щи, солянки, кулеш, окрошка. Особенности приготовление салатов, закусок и изделий из теста русский салат, заливное из рябчика, осетрина в рассоле, гусь с яблоками, гурьевская каша, Пожарские котлеты, сибирские пельмени	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**4**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Приготовление традиционных блюд русской кухни	4	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**1**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Составление схем подбора и размещения оборудования Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач	1	
Тема 1.2. Характерные черты и особенности украинской кухни	**Содержание**	**2**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Этническая характеристика украинской кухни. Особенности приготовления борщей с галушками, котлеты по-киевски, пампушки с чесноком, вергуны, соложеники, вареники	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**4**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Приготовление традиционных блюд украинской кухни	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**1**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Составление схем подбора и размещения оборудования Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач	1	
Тема 1.3. Характерные черты и особенности белорусской кухни	**Содержание**	**2**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Самобытные белорусские национальные блюда. Особенности приготовления блюд из картофеля (бабка, драники, клёцки, хворост) из мяса (тушеное с овощами, грибами, битки по-белорусски, мачанка).	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**4**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Приготовление традиционных блюд белорусской кухни	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**1**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Составление схем подбора и размещения оборудования Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач	1	
Тема 1.4.	**Содержание**	**2**	ОК 01.

Кавказская национальная кухня	1 Традиционная и современная кавказская национальная кухня. Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки, ассортимента блюд грузинской, армянской, азербайджанской кухни. Технология праздничных блюд и особенности их подачи.	2	ПК 5.7 ПК 5.8
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**4**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Приготовление традиционных блюд кавказской кухни.	4	
Тема 1.5 Кухня прибалтийских народов	**Содержание**	**2**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Кухня прибалтийских народов. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки, ассортимент, технология блюд латвийской, литовской, эстонской кухни. Правила подачи блюд. Особенности оформления и подачи блюд, праздничных блюд	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**4**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Приготовление традиционных блюд прибалтийской кухни.	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**1**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Составление схем подбора и размещения оборудования Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач	1	
Тема 1.6 Традиции национальной казахской кухни	**Содержание**	**2**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Традиции национальной казахской кухни. Ассортимент и технология основных групп блюд. Характеристика основных видов сырья. Виды национальной посуды. Меню, сервировка, технология блюд праздничных дастарханов. Особенности подачи блюд	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**6**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Приготовление традиционных блюд казахской национальной кухни	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**1**	ОК 01.

	1 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Составление схем подбора и размещения оборудования Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач	1	ПК 5.7 ПК 5.8
Тема 1.7 Кухня народов Средней Азии	**Содержание**	**2**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Кухня народов Средней Азии. Связь религиозных традиций и питания. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд киргизской, узбекской, таджикской, туркменской кухни. Технология первых, вторых блюд из мяса, мучных блюд и изделий. Приготовление напитков и особенности их подачи.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**6**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Приготовление традиционных блюд узбекской и киргизской кухни	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**1**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Составление схем подбора и размещения оборудования Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач	1	
Тема 1.8 Национальная японская кухня и ее своеобразие	**Содержание**	**2**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Национальная японская кухня и ее своеобразие. Основные виды сырья и способы их кулинарной обработки. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд. Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**6**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Приготовление традиционных блюд японской кухни	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**1**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Составление схем подбора и	1	

	размещения оборудования Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач		
Тема 1.9 Традиции китайской кухни	**Содержание**	**1**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Традиции китайской кухни. Характеристика сырья, традиционные способы его обработки. Ассортимент продуктов, пряностей и приправ, используемых в китайской кухне. Особенности технологии национальных блюд, требования к их оформлению и подаче.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**6**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Приготовление традиционных блюд китайской кухни	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**1**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Составление схем подбора и размещения оборудования Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач	1	
Тема 1.10 Итальянская кухня	**Содержание**	**1**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Особенности национальных кухонь народов стран Западной Европы: Италии, Франции, Германии, Англии. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд. Факторы, оказавшие влияние на формирование итальянской кухни. Традиции и режим питания населения Италии. 2 Особенности итальянской кухни (завтрак с белым хлебом, равиолли, рагу, тушёная капуста с каперсами, маслинами и оливковым маслом, первые блюда состоящие из мяса, шпината, пастернаков, пицца, соусы сыры, кофе и др. напитки)	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**6**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Приготовление традиционных блюд итальянской кухни	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**1**	ОК 01.

	1 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Составление схем подбора и размещения оборудования Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач	1	ПК 5.7 ПК 5.8
Тема 1.11 Французская кухня	**Содержание**	**1**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Французская кухня. Франция - основоположник Европейской кухни. Влияние французской кухни на кухни других стран. Традиции и особенности французской кухни. 2 Широкое применение овощей – картофель, различные сорта лука (стручковая фасоль, шпинат, капуста, баклажаны, помидоры, сельдерей, спаржа, артишок, петрушка. 3 Использование салатов для приготовления закусок, первых и вторых блюд, в качестве гарниров. Использование сыров для приготовления блюд (грюер, камамбер, рокфор и др.). 4 Приготовление соусов (их насчитывается около свыше 3000) и их применение в приготовлении мясных блюд, салатов, холодных и горячих закусок. 5 Омлеты с гарниром – ветчина, сыр, грибы, зелень, помидоры и д.р. 6 Особенности приготовление популярных первых блюд: супы-пюре из лука-порея с картофелем, луковый суп, супы заправленные сыром. Оригинальные приёмы подачи пищи.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**6**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Приготовление традиционных блюд французской кухни	6	
Тема 1.12 Немецкая кухня	**Содержание**	**1**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Немецкая кухня. Традиции и режим питания, ассортимент используемых продуктов. 2 Широкое использование колбас, сосисок для завтраков, первых и вторых блюд. Особенности приготовления блюд из мяса (берлинский шницель, шницель отбивной из окорока, свиные ножки с кислой капустой и горошком, мекленбергский рулет со шкварками). Особенности приготовления блюд из	1	

	рыбы: рыба в масляном соусе, гамбургский суп из угря, кислый каббес. Особенности приготовления знаменитых немецких коврижек, дрезденские торты, тюрингские пироги, напитки.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**4**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Приготовление традиционных блюд немецкой кухни	4	
Тема 1.13 Кухня Великобритании	**Содержание**	**1**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Кухня народов Великобритании: Английская, Шотландская и Ирландская кухни. Традиции, особенности и режим питания населения Великобритании. Технология и ассортимент кулинарной продукции. 2 Кулинарная характеристика блюд английской кухни. Особенности приготовления пудингов (рождественский пудинг). Вустерский соус. 3 Блюда русской кухни, рекомендуемые гостям из Великобритании.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**4**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Приготовление традиционных блюд кухни Великобритании	4	
Тема 1.14 Кухни народов Индии	**Содержание**	**1**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Традиции и режим питания народов Индии. Технология и ассортимент кулинарной продукции. Требования к качеству кулинарной продукции. Нимбу панч (лимонный напиток). Ласси (взбитое кокосовое молоко). Молочные сладости.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**4**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Приготовление традиционных блюд индийской кухни	4	
Промежуточная аттестация, экзамен			**12**
Всего			**106**

3. 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) «Технического оснащения и организации рабочего места» «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный(ые) в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Лаборатория(и) «Учебная кухня ресторана» оснащенная(ые) в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.
2. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений СПО / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 7-е изд. – Москва: Академия, 2018. – 80 с.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2020. – 240 с.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2019. – 336 с.
5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2017. – 160 с.
6. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для учащихся учреждений СПО / И.И. Потапова. Москва: Академия, 2020.
7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2020. – 432 с.
8. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.
9. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0.
10. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4.
11. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.
12. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5.
13. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8.
14. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие для спо / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6384-8.

3.2.2. Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. –

Москва: Ресторанные ведомости, 2020. – 320 с.: ил.

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

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

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 4. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31984-2012 Услуги о бщественного питания. Общие требования.Введ. 2. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

15. 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»].

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки[24]
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Умеет выполнять все действия по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для – практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

[24] Примеры оформления формы контроля: контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Примеры оформления методов оценки: интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

	инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам.	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Выполняет приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам. Оптимизирует процессы приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа). Профессионально демонстрирует навыки работы с инструментами, кондитерским инвентарем.	
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Демонстрирует правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности. Выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: – адекватно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в	
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое		

оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	том числе вкусовые, ароматические, красящие вещества, точно распознает недоброкачественные продукты; – контролирует соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимизирует процессы приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессионально демонстрирует навыки работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – контролирует соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: - соблюдает раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдает требования 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); - адекватно выбирает и безопасно использует оборудование, инвентарь, инструменты, посуду; – контролирует соответствие времени выполнения работ нормативам; – контролирует соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – соблюдает точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских	
ПК 5.6. Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье продукции региональной кухни, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами		
ПК 5.7. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кулинарных блюд кухни народов мира		
ПК 5.8. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кондитерских изделий кухни народов мира		

	изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватно оценивает качество готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – выполняет соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа; - соблюдает гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция); - соблюдает гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - соблюдает соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре; – соблюдает эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос.	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Выполняет: – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

ПМ 05 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Владивосток 2025

Контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разработаны в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки России от 9.12.2016г. № 1569, Примерной основной образовательной программы для профессии.

Разработчик: Шекеро Н.Э., преподаватель ФГБУО ВО «ВВГУ»

Рассмотрена на заседании ЦМК Сервиса в общественном питании

Протокол № 3 от «09» ноября 2025 г.

Председатель ЦМК _____ И. В. Мокшина

1 Общие сведения

Контрольно-оценочные средства (далее – КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших рабочую программу ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

КОС включают в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по профессиональному модулю, которая проводится в форме экзамена с использованием оценочного средства - устный опрос в форме ответов на вопросы билетов.

2 Планируемые результаты обучения по профессиональному модулю, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код ПК1	Код результата обучения1	**Наименование результата обучения1**
ОК 01..	З1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	З2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	З3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	З4	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
	З5	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
	З6	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У1	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У3	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	У4	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
ПК 5.1. 5.8.	ПО 1	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

		весоизмерительных приборов;
	З1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	З2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	У1	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
	ПО 2	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
	З3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	ПО 3	приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
	З3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	У3	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	ПО 4	подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
	З5	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	ПО 5	приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
	У4	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
	ПО 6	порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
	У4	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
	ПО 1	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

	З1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	З2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	У1	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
	ПО 2	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
	З3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	ПО 3	приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
	З3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	У3	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	ПО 4	подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
	З5	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	ПО 5	приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
	У4	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
	ПО 6	порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
	У4	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
	ПО 7	ведении расчетов с потребителями.

3 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

3.1 Средства, применяемые для оценки уровня теоретической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				
Тема 1.1 СРС по Теме 1.1 Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	З3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	*Тестовые задания п. 5.1 вариант 1)*	*Задание (п. 6)*
	З4	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;		
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	*Тестовые задания п. 5.1 вариант 2)*	*Задание (п. 6)*
	У3	выбирать, применять, комбинировать способы подготовкисырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;		
Тема 1.2 СРС по Теме 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки	З1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	*Тестовые задания п. 5.1 вариант 1)*	*Задание (п. 6)*
	З2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов,		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
		посуды и правилаухода за ними;		
	У1	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	*Тестовые задания п. 5.1 вариант 2)*	*Задание (п. 6)*
Тема 1.3 СРС по Теме 1.3 Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	З3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;		
МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
Тема 2.1 СРС по Теме 2.1 Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	З4	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;	*Тестовые задания, вариант № 1 п. 5.1*	*Задание 1 (п. 6)*
	У3	выбирать, применять, комбинировать способы подготовкисырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;		
Тема 2.2	З4	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
СРС по Теме 2.2 Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.		теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;	*Тестовые задания, вариант №2 п. 5.1*	
	У3	выбирать, применять, комбинировать способы подготовкисырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	*Контрольная работа (п. 5.2 вариант 1)*	
Тема 2.3 СРС по Теме 2.3 Приготовление глазури	З6	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;	*Тестовые задания, вариант №3 п. 5.1*	
Тема 2.4 СРС по Теме 2.4 Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	З6	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;		
Тема 2.5 СРС по Теме 2.5 Приготовление посыпок и крошки	З6	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;		
Тема 2.6 СРС по Теме 2.6 Отделочные полуфабрикаты промышленного	З6	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
производства				
Тема 2.7 СРС по Теме 2.7 Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	З3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	*Тестовые задания, вариант №5 п. 5.1*	*Задание 2(п. 6)*
	У3	выбирать, применять, комбинировать способы подготовкисырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;		
Тема 2.8 СРС по Теме 2.8 Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	У3	выбирать, применять, комбинировать способы подготовкисырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;		
Тема 2.9 СРС по Теме 2.9 Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	З4	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;	*Контрольная работа (п. 5.2 вариант 3)*	*Задание 2(п. 6)*
Тема 2.10 СРС по Теме 2.10 Приготовление, оформление и подготовка к	У4	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
реализации хлебобулочных изделий и хлеба				
Тема 2.11 СРС по Теме 2.11 Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	З3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	*Тестовые задания, вариант №6 п. 5.1*	*Задание 3(п. 6)*
Тема 2.12 СРС по Теме 2.12 Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	З3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	*Контрольная работа (п. 5.2 вариант 4)* *Контрольная работа (п. 5.2 вариант 5)*	
Тема 2.13 СРС по Теме 2.13 Изготовление и оформление пирожных	З3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	*Тестовые задания № 7 п. 5.*	*Задание 3(п. 6)*
Тема 2.14 СРС по Теме 2.14 Изготовление и	З3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
оформление тортов				

[2] - *для формулировки показателей использовать положения Таксономии Блума.*
[3] - *Однотипные оценочные средства нумеруются, н-р: «Тест №2», «Контрольная работа №4».*
[4] - *Примеры всех оценочных средств должны быть представлены в разделах 5,6.*
[5] - *В скобках следует указать пункт разделов 5.6, в котором оно представлено.*

3.2 Средства, применяемые для оценки уровня практической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				
Тема 1.2 Практическая работа № 1, 2	З1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	*Контрольная работа (п. 5.2 вариант 1)*	*Задание (п. 6)*
	З2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правилаухода за ними;		
	У1	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;		
Тема 1.3	З3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения	*Контрольная работа (п. 5.2 вариант 2)*	*Задание (п. 6)*

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
Практическая работа № 3,4		хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;		
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;		
МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
Тема 2.1 Практическая работа № 1	З6	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;	*Тестовые задания № 1 п. 5.*	*Задание 1(п. 6)*
Тема 2.2 Практическая работа № 2	З6	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;		
Тема 2.3 Практическая работа № 3	З4	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;	*Тестовые задания № 2 п. 5.*	*Задание 1(п. 6)*
Тема 2.4 Практическая работа № 4, 5	У4	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;		
Тема 2.5 Практическая работа № 6-12	З3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	*Тестовые задания № 3 п. 5.*	*Задание 1(п. 6)*
Тема 2.6 Практическая работа № 13	З3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	*Тестовые задания № 4 п. 5.*	*Задание 1(п. 6)*
Тема 2.7	З3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
Практическая работа № 14		хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;		

4 Описание процедуры оценивания

Результаты обучения по профессиональному модулю, уровень сформированности компетенций оцениваются по четырёх бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (*по бальной системе. Максимальная сумма баллов по дисциплине равна ___ баллам.)*

Текущая аттестация по профессиональному модулю проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы, качество выполнения самостоятельной работы, профессиональный модуль (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемому профессиональному модулю).

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по профессиональному модулю результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом. *Оценка на зачете / экзамене выставляется с учетом оценок, полученных при прохождении текущей аттестации.*

Критерии оценивания устного ответа

Оценочные средства: *собеседование,*

5 баллов - ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

4 балла - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

3 балла – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

2 балла – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием

логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Критерии оценивания письменной работы

Оценочные средства: *реферат, эссе, конспект, контрольная работа, письменный отчет по лабораторной работе, доклад (сообщение), в том числе выполненный в форме презентации.*

5 баллов - студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Проблема раскрыта полностью, выводы обоснованы. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент владеет навыком самостоятельной работы по заданной теме; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

4 балла - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Проблема раскрыта. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

3 балла – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

2 балла - работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Проблема не раскрыта. Выводы отсутствуют. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Критерии оценивания тестового задания

Оценка	*Отлично*	*Хорошо*	*Удовлетворительно*	*Неудовлетворительно*
Количество правильных ответов	91 % и ≥	от 81% до 90,9 %	не менее 70%	менее 70%

Критерии выставления оценки студенту на зачете/ экзамене

(оценочные средства: *устный опрос в форме ответов на вопросы билетов, устный опрос в форме собеседования, выполнение письменных разноуровневых задач и заданий, комплексная расчетно-графическая работа, творческое задание, кейс-задача, портфолио, проект и т.п.)*

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на продвинутом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами

	применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на пороговом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.

5. Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1 Примеры тестовых заданий

Тестовые задания № 1

Выберите один или несколько правильных ответов

1. Оптимальная температура брожения теста из пшеничной муки, приготовленного на жидкой опаре, составляет

А) 27...290С;

Б) 29...300С;

В) 30...350С

2. Как определить готовность опары?

А) по внешним признакам (опара немного опадает);

Б) по вкусу;

В) по появлению кисломолочного запаха

3. Какова роль дрожжей в тестообразовании?

А) разрыхляют его, создают пористость;

Б) способствуют лучшему набуханию белков муки

В) улучшают вкус изделия

4. Для каких изделий используют тесто, приготовленное опарным способом?

А) с большим количеством сдобы;

Б) с малым количеством сдобы;

В) с кремом, глазированные

5. Для каких изделий используют тесто, приготовленное безопарным способом?

А) с большим количеством сдобы;
Б) с малым количеством сдобы;
В) с кремом, глазированные

6. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком кислое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста?
А) тесто перебродило;
Б) недоброкачественные дрожжи;
В) сахар положен сверх нормы

7. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком соленое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста?
А) тесто перебродило;
Б) недоброкачественные дрожжи;
В) соль положена сверх нормы

8. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто не подходит. Каковы причины возникновения данного дефекта?
А) тесто перебродило;
Б) недоброкачественные дрожжи;
В) сахар положен сверх нормы

9. Оптимальная температура брожения теста из ржаной муки составляет
А) 27...290С;
Б) 29...310С;
В) 30...350С

10. Время замеса теста при увеличенной дозировке жиров:
А) уменьшается;
Б) увеличивается;
В) не меняется.

11. Время замеса теста при увеличенной дозировке сахара:
А) уменьшается;
Б) увеличивается;
В) не меняется.

12. Начало клейстеризации пшеничного крахмала осуществляется при температуре:
А) 45...500С;
Б) 55...600С;
В) 60...700С

13. Начало формирования корочки на тестовой заготовке осуществляется при температуре
А) 55...600С;
Б) 75...800С;
В) 90...1000С

14. С какой целью муку перед замесом просеивают?
А) для удаления посторонних примесей;
Б) для насыщения воздухом;

В) для улучшения пекарских свойств муки

15. Что влияет на длительность расстойки изделий перед выпечкой?
А) масса изделий;
Б) количество сдобы;
В) наличие или отсутствие фарша

16. Промес теста с отсдобкой длится
А) 2-3 мин;
Б) 4-5 мин;
В) 1-2 мин.

17. Спиртовое и молочнокислое брожение останавливается при достижении тестом температуры
А) 55...600С;
Б) 75...800С;
В) 40..500С

18. Изделия с большим количеством сдобы и при слабой активности дрожжей также требуют
А) более длительной расстойки;
Б) более короткой расстойки;
В) не проходят расстойку.

19. Готовые изделия получаются мелкими, плохо пропекаются, корочка имеет надрывы
А) тесто перебродило;
Б) недостаточная расстойка;
В) не соблюдался температурный режим выпечки.

20. Изделия из «слабой» муки выпекают вначале при:
А) высокой температуре, затем уменьшают нагрев;
Б) низкой температуре, затем увеличивают нагрев;
В) температуру не меняют.

Эталон ответов

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

Тестовые задания № 2
Выберите один или несколько правильных ответов

1. Особенностью рецептуры пряничных изделий составляет наличие в них:
а) Пряностей
б) Дрожжей
в) Муки
г) Яичных белков

2. В зависимости от технологии приготовления пряничные изделия бывают:
а) Заварные
б) Сырцовые
в) Молочные

г) Пресные

3. К пряничным изделиям относятся:
a) Пряники
b) Галеты
c) Коврижки
d) Овсяное печенье

4. Какая из стадий не относится к производству пряников:
a) Охлаждение
b) Глазирование
c) Прокатка
d) Подготовка сырья к производству

5. Способом разрыхления пряничного теста является:
a) Химический
b) Биологический
c) Механический

6. Если сдобное пресное тесто готовят без добавления кисломолочных продуктов, то в тесто добавляют
a) лимонную кислоту
b) пищевую соду
c) уксусную кислоту
7. Способом разрыхления сдобного пресного теста является:
a) Химический
b) Биологический
c) Механический

8. Готовится ли сироп при сырцовом способе приготовления пряничного теста?
a) Да
b) Нет
c) Не всегда

9. Какой стадии нет при заварном способе приготовления пряничного теста?
a) Приготовление сиропа
b) Приготовление заварки
c) Замес теста

10. Изделия из сдобного пресного теста выпекают при температуре
a) 250...2600С
b) 220...2400С
c) 180...2000С

11. Песочное тесто замешивают при температуре
a) 10...120С
b) 18...200С
c) 22...240С

12. Для выпекания целым пластом песочное тесто раскатывают до толщины не более
a) 12мм

b) 10мм
c) 8мм

13. Для приготовления пирожных –корзиночек песочное тесто раскатывают до толщины
a) 9..11мм
b) 5..7мм
c) 12..13мм

14. Песочное тесто выпекают при температуре
a) 210...2300С
b) 260...2700С
c) 220...2400С

Эталон ответов

1а	5а	9 охлаждение	13б	17	21
2абв	6а	10б	14б	18	22
3ав	7а	11б	15	19	23
4в	8б	12в	16	20	24

Тестовые задания № 3

1. В течении какого времени, прогревают массу при заваривание муки для заварного теста?
а) 10-15мин; б
) 5-10 мин;
в) 4-6 мин.

2. Укажите причину того, что изделия из заварного теста получаются с плохим подъёмом.
а) жидкое тесто;
б) кондитерские листы не смазаны жиром;
в) густое тесто.

3. При какой температуре начинают выпекать заварной полуфабрикат?
а) 2200С;
б) 1800С;
в) 2000С.

4. Для чего в слоеное пресное тесто добавляют кислоту?
а) повышается клейковина муки;
б) улучшается качество клейковины;
в) улучшается качество муки.

5. При какой температуре готовят слоеное пресное тесто?
а) 160С;
б) 180С;
в) 200С.

6. Сколько времени нужно замешивать слоёное пресное тесто?
а) 20 мин;

б) 40 мин;
в) 10 мин.

7. Для чего добавляют в масло муку при подготовке масла для слоеного пресного теста?
а) для связи влаги;
б) для облегчения формования;
в) для увеличения массы масла.

8. До какой температуры охлаждают подготовленное масло при изготовлении слоеного пресного теста?
а) 16-180С;
б)12-140С;
в) 14-160С.

9. Сколько раз прокатывают слоеное пресное тесто?
а) 3;
б) 5;
в) 4;
г) 8

10. Почему после выпекания слоеный полуфабрикат жесткий и масло вытекает?
а) не соблюдено количество раскаток;
б) не охладили масло;
в) не охладили тесто.

11. Почему нельзя мять края слоеного пресного теста при формование изделий?
а) ухудшается подъём;
б) ухудшается слоеобразование;
в) ухудшается качество выпеченных изделий.

12. Толщина раскатки сдобного пресного теста для приготовления сочников должна составлять:
а) 1см;
б) 0,5-0,8см;
в) 1,2 см;
г) 0,8-1,0см.

13. До какой температуры охлаждают белки для воздушного теста?
а) 80С;
б) 20С;
в) 60С

14. Какой полуфабрикат используют для приготовления печенья меренги?
а) воздушно - ореховый;
б) воздушно-ореховый с мукой;
в) заварной;
г) воздушный

15. Почему выпеченный воздушный полуфабрикат оседает после выпекания?
а) низкая температура выпекания;
б) недостаточное время выпекания;

в) плохо взбиты белки.

16. С каким разрыхлителем готовят сдобное пресное тесто, не содержащее кислот?
а) пищевая сода;
б) углекислый аммоний;
в) натрий двууглекислый

17. Для чего оставляют готовые заготовки для тортов из воздушно-орехового полуфабриката на 12-24 часа после выпечки?
а) для остывания;
б) для укрепления структуры;
в) для улучшения вкуса.

18. Почему ядра миндаля пропускают через мясорубку 2-3 раза?
а) будет выделяться жир;
б) будут крупные кусочки;
в) изделия получатся без глянца

19. Сколько времени храниться готовое миндальное тесто?
а) 1 сутки;
б) более 3 дней;
в) более 1 суток

20. При какой температуре выпекается миндальное тесто для тортов?
а) 150-1600С;
б) 140-1500С;
в) 160-1800С.

21. Для чего слоеное пресное тесто помещают в холодильник между раскатками?
а) для восстановления структуры теста;
б) для охлаждения масла;
в) для более легкой раскатки.

22. Почему нельзя готовить слоеное пресное тесто с меньшим количеством слоев?
а) плохой подъём;
б) масло вытекает;
в) тесто крошиться.

23. Почему изделия из воздушного теста при отсадке на кондитерский лист расплываются?
а) на посуде был жир;
б) яйца с большим сроком хранения;
в) мало сахара.

24. Почему выпеченные миндальные изделия получаются сухими и жесткими?
а) долго месили тесто;
б) мало миндаля;
в) низкая температура выпекания.

25. Для бисквитных рулетов тесто наливают на кондитерский лист толщиной не более:
а) 6мм;

б) 12мм;
в) 10мм;
г) 15мм

26. Бисквитное тесто для рулетов выпекают при температуре:
а) 220-2400С;
б) 200-2200С;
в) 190-2000С

27. Бисквит «Буше» выпекают при температуре:
а) 220-2300С;
б) 200-2100С;
в) 190-2000С

28. Для выпекания песочных пирожных тесто раскатывают в пласт толщиной:
а) 5-6мм;
б) 6-7мм;
в) 7-8мм;
г) 9-10мм

Эталон ответов

1б	2ав	3а	4б	5в	6а	7а	8б	9в	10а
11б	12б	13б	14г	15б	16б	17б	18ав	19в	20а
21аб	22б	23а	24в	25а	26б	27в	28б	29	

Тестовые задания №4

Выберите один или несколько вариантов ответов

1. Что добавляют в сахарную сырцовую мастику для придания ей белого цвета?
а) сахарную пудру; б) лимонную кислоту; в) патоку.

2. В состав какой мастики входит крахмал?
а) сахарной заварной; б) сахарной молочной; в) сахарной сырцовой.

3. Какую мастику сначала подсушивают, а затем используют?
а) сахарную молочную; б) сахарную заварную; в) сахарную сырцовую.

4. Для изготовления сырцового марципана используют следующий набор продуктов:
а) миндаль, сахар-песок, коньяк, вода;
б) миндаль, сахарная пудра, вода, патока, коньяк;
в) миндаль, сахарная пудра, патока, коньяк.

5. Сироп для заварного марципана уваривают до:
а) среднего шарика; б) мягкого шарика; в) твердого шарика.

6. Выберите из списка крем, который можно использовать для украшения мучных кондитерских изделий
а) белковый заварной; б) Шарлотт; в) заварной ванильный; г) Новый; д) Патиссьер

7. До какой температуры растапливают молочный шоколад для темперирования?
а) 42…44оС; б) 55оС; в) 43…46оС; г) 46…480С

8. При какой температуре используют темперированный темный шоколад?
а) 29…31оС; б) 25оС; в) 30..32оС; г) 29..310С

9. Для ливной карамельной массы сироп уваривают до температуры:
а) 157…..163оС; б) 150…..153оС; в) 153….157оС.

10. Для атласной карамельной массы сироп уваривают до температуры:
а) 157…..163оС; б) 150оС; в) 153…157оС.

11. Для приготовления цветов и фигурок из карамельной массы используют:
а) ливную карамельную массу; б) атласную карамельную массу; в) пластичную карамельную массу.

12. Выберите крем, который можно использовать для склеивания тестовых полуфабрикатов
а) белковый заварной; б) Шарлотт; в) заварной ванильный; г) Новый; д) Патиссьер

13. Посыпка из измельченной подкрашенной помады называется:
а) грильяж; б) пралине; в) нонпарель; г) бушиме

14. Для приготовления трюфельной посыпки подготовленную массу протирают через сито с размерами ячеек:
а) 3мм; б) 5мм; в) 7мм; г) 2мм

15. При какой температуре кипения сиропа вводится патока при приготовлении карамельной массы?
а) 112оС; б) 110оС; в) 115оС

16. Выберите крем, относящийся к группе комбинированных кремов
а) Пражский; б) Шарлотт; в) Птичье молоко; г) Новый; д) Патиссьер; е) Дипломат

17. Для приготовления шоколадной глазури кувертюр, какао-масло соединяют с шоколадом в пропорции
а) 1:7; б) 2:4; в) 1:4; г) 1:5

18. Выберите крем, имеющий наименьший срок хранения
а) белковый сырцовый; б) Шарлотт; в) Птичье молоко; г) Новый; д) Патиссьер; е) белковый заварной

Эталон ответов

1б	4в	7г	10б	13в	16ве

2 а	5а	8в	11в	14а	17в
3 б	6абг	9а	12бвгд	15б	18д

Тестовые задания № 5

Выберите один или несколько правильных ответов

1. Оптимальная температура брожения теста из пшеничной муки, приготовленного на жидкой опаре, составляет

А) 27...290С; Б) 29...300С; В) 30...350С

2. Как определить готовность опары?

А) по внешним признакам (опара немного опадает); Б) по вкусу; В) по появлению кисломолочного запаха

3. Какова роль дрожжей в тестообразовании?

А) разрыхляют его, создают пористость; Б) способствуют лучшему набуханию белков муки

В) улучшают вкус изделия

4. Для каких изделий используют тесто, приготовленное опарным способом?

А) с большим количеством сдобы; Б) с малым количеством сдобы; В) с кремом, глазированные

5. Для каких изделий используют тесто, приготовленное безопарным способом?

А) с большим количеством сдобы; Б) с малым количеством сдобы; В) с кремом, глазированные

6. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком кислое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста?

А) тесто перебродило; Б) недоброкачественные дрожжи; В) сахар положен сверх нормы

7. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком соленое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста?

А) тесто перебродило; Б) недоброкачественные дрожжи; В) соль положена сверх нормы

8. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто не подходит. Каковы причины возникновения данного дефекта?

А) тесто перебродило; Б) недоброкачественные дрожжи; В) сахар положен сверх нормы

9. Оптимальная температура брожения теста из ржаной муки составляет

А) 27...290С; Б) 29...310С; В) 30...350С

10. Время замеса теста при увеличенной дозировке жиров:

А) уменьшается; Б) увеличивается; В) не меняется.

11. Время замеса теста при увеличенной дозировке сахара:

А) уменьшается; Б) увеличивается; В) не меняется.

12. Начало клейстеризации пшеничного крахмала осуществляется при температуре:

А) 45...500С; Б) 55...600С; В) 60...700С

13. Начало формирования корочки на тестовой заготовке осуществляется при температуре

А) 55...600С; Б) 75...800С; В) 90...1000С

14. С какой целью муку перед замесом просеивают?

А) для удаления посторонних примесей; Б) для насыщения воздухом; В) для улучшения пекарских свойств муки

15. Что влияет на длительность расстойки изделий перед выпечкой?

А) масса изделий; Б) количество сдобы; В) наличие или отсутствие фарша

16. Промес теста с отсдобкой длится

А) 2-3 мин; Б) 4-5 мин; В) 1-2 мин.

17. Спиртовое и молочнокислое брожение останавливается при достижении тестом температуры

А) 55...600С; Б) 75...800С; В) 40..500С

18. Изделия с большим количеством сдобы и при слабой активности дрожжей также требуют

А) более длительной расстойки; Б) более короткой расстойки; В) не проходят расстойку.

19. Готовые изделия получаются мелкими, плохо пропекаются, корочка имеет надрывы

А) тесто перебродило; Б) недостаточная расстойка;

В) не соблюдался температурный режим выпечки.

20. Изделия из «слабой» муки выпекают вначале при:

А) высокой температуре, затем уменьшают нагрев; Б) низкой температуре, затем увеличивают нагрев;

В) температуру не меняют.

Эталон ответов

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

Тестовые задания № 6

1. Для замеса дрожжевого теста с какой клейковиной используют муку:

а) сильной

б) слабой
в) средней

2. Какого способа приготовления дрожжевого теста нет:
а) опарного
б) безопарного
в) лабораторного

3.Что такое сдоба:
а) жир, мука, сахар, соль
б) жир и сахар
в) сахар и соль

4. Что такое опара:
а) жидкое тесто
б) тесто со слабой клейковиной
в) приправа

5.С чем растирают дрожжи:
а) с водой
б) с сахаром
в) с мукой

6. Если в песочном тесте много сахара, оно будет:
а) рассыпаться
б) затянутым
в) не получится

7. Песочное тесто выпекают при температуре:
а) 220 – 240
б) 240 – 250
в) 260 – 280

8. Основа песочного теста:
а) масло с мукой
б) масло с сахаром
в) масло с меланжем

9. Для песочного печенья пласт смазывают:
а) сладкой водой
б) маслом
в) яйцом

10. Продолжительность замеса песочного теста способствует:
а) рассыпчатости
б) затянутости
в) качеству

11.Какую структуру имеет бисквитный п/ф:
а) пышную
б) твердую
в) затянутую

12.Что готовят из бисквитного теста:
а) пирожки
б) торты
в) профитроли

13.Чем можно заменить муку при приготовлении бисквита:
а) ржаной
б) крахмалом
в) меланжем

14. Муку с какой клейковиной используют для приготовления бисквитного теста:

а) с сильной
б) со слабой
в) со средней

15. Какие яйца используют при приготовлении бисквита холодным способом:

а) диетические
б) столовые
в) меланж

16. При приготовлении слоеного теста 7% муки оставляют для:

а) присыпки изделия
б) подпыла
в) приготовления масла

17. При приготовлении слоеного теста 10% муки оставляют для:

а) присыпки изделия
б) подпыла
в) приготовления масла

18. Температура выпечки слоеного теста:

а) 180 б) 200 в) 250

19.Чем больше изделие, тем температура выпечки:

а) ниже б) выше в) не имеет значения

20. Для повышения вязкости муки в тесто добавляют:

а) соль б) крахмал в) лимонную кислоту

21.С какой клейковиной используют муку для заварного теста:

а) с низкой б) с высокой в) со средней

22. Если заварное тесто без подъема, значит оно было:

а) густым б) жидким в) так и должно быть

23. До какой температуры охлаждают заваренную массу:

а) 90 б) 50 в) 60

24. Заваривают тесто:

а) деревянной лопаткой
б) только железной
в) в машине

25. Пустоты в заварном тесте образуются за счет:

а) муки и соли
б) маргарина
в) паров воды

Тестовые задания № 7

1.Температура жидкости для приготовления опары:

а) 50 – 60
б) 30 – 40
в) 20 – 30

2. Если переложить сахар, то изделие будет:

а) сырое
б) гореть
в) ничего страшного

3.Чем крупнее изделие, тем температура выпечки:

а) ниже
б) выше
в) одинакова для всех

4.Чем крупнее изделие, тем продолжительность выпечки:

а) дольше

б) короче
в) одинакова для всех

5.За сколько времени до замеса теста разводят дрожжи:

а) 1 час
б) 10 минут
в) 30 минут

6. Для разрыхления используют:

а) ванилин
б) аммиак
в) амоний

7. Перед выпечкой делают проколы для того, чтобы:

а) проверить готовность
б) не вздувалось
в) хорошо поднималось

8. При приготовлении теста температура в помещении:

а) 30
б) 20
в) 10

9. После остывания изделия посыпают:

а) мукою
б) сахарной пудрой
в) ванилином

10. Муку с какой клейковиной берут для приготовления теста:

а) со слабой
б) с сильной
в) со средней

11. Если бисквитный п/ф крошится, то:

а) мало яиц
б) слабая клейковина муки
в) много яиц

12. Разрыхлителем бисквитного теста служит:

а) белок б) сода
в) аммоний

13. Выбери способы приготовления бисквитного теста:

а) с подогревом и холодный
б) горячий и холодный
в) с подогревом и горячий

14. При какой температуре выпекают бисквитный п/ф:

а) 180 – 210
б) 200 – 220
в) 250 – 280

15. Сколько выдерживают бисквитный п/ф для укрепления структуры:

а) 30 мин
б) 2 часа
в) 8 часов

16. Содержание клейковины в муке для приготовления слоеного теста:

а) высокое
б) низкое
в) среднее

17. Готовое изделие должно быть:

а) светло-коричневого цвета

б) темно-коричневого
в) желтого

18. Перед выпечкой делают проколы в тесте для того чтобы:
а) оно не было толстым
б) оно не вздувалось
в) оно было с дырками

19. Для прослаивания в масло добавляют муку для того, чтобы:
а) исчезла влага
б) масло было пластичней
в) лучше размягчилось

20. Сколько слоев содержит правильно приготовленное тесто:
а) 277 б) 265 в) 256

21. Изделия из заварного теста выпекают при температуре:
а) 100 – 120 б) 180 – 200 в) 200 – 220

22. Перед выпеканием кондитерский лист смазывают:
а) обильно жиром
б) посыпают мукой
в) водой

23. Заварное тесто должно быть:
а) густым
б) вязким
в) жидким

24. Если изделие выпекать при высокой температуре, то оно:
а) будет расплываться
б) будет трескаться
в) осядет

25. После охлаждения в заваренное тесто добавляют:
а) яйца
б) соду
в) масло

Ключ: ответов к вопросам тестовой работы.

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
6 вариант		7 вариант	
1	б	1	б
2	в	2	б
3	б	3	а
4	а	4	а
5	б	5	в
6	а	6	в
7	б	7	б
8	б	8	б
9	в	9	б
10	б	10	а
11	а	11	б
12	б	12	а
13	б	13	а
14	в	14	б
15	а	15	в
16	б	16	а
17	в	17	а

18	в	18	б
19	а	19	а
20	в	20	в
21	б	21	б
22	б	22	0
23	в	23	б
24	а	24	б
25	в	25	а

5.2 Примеры заданий для контрольной работы

Контрольная работа №1

Выберите один или несколько вариантов ответов

1. Что добавляют в сахарную сырцовую мастику для придания ей белого цвета?
   а) сахарную пудру; б) лимонную кислоту; в) патоку.
2. В состав какой мастики входит крахмал?
   а) сахарной заварной; б) сахарной молочной; в) сахарной сырцовой.
3. Какую мастику сначала подсушивают, а затем используют?
   а) сахарную молочную; б) сахарную заварную; в) сахарную сырцовую.
4. Для изготовления сырцового марципана используют следующий набор продуктов:
   а) миндаль, сахар-песок, коньяк, вода;
   б) миндаль, сахарная пудра, вода, патока, коньяк;
   в) миндаль, сахарная пудра, патока, коньяк.
5. Сироп для заварного марципана уваривают до:
   а) среднего шарика; б) мягкого шарика; в) твердого шарика.
6. Выберите из списка крем, который можно использовать для украшения мучных кондитерских изделий
   а) белковый заварной; б) Шарлотт; в) заварной ванильный; г) Новый; д) Патиссьер
7. До какой температуры растапливают молочный шоколад для темперирования?
   а) 42…44°С; б) 55°С; в) 43…46°С; г) 46…48^{0}С
8. При какой температуре используют темперированный темный шоколад?
   а) 29…31°С; б) 25°С; в) 30..32°С; г) 29..31^{0}С
9. Для ливной карамельной массы сироп уваривают до температуры:
   а) 157…..163°С; б) 150…..153°С; в) 153….157°С.
10. Для атласной карамельной массы сироп уваривают до температуры:
    а) 157…..163°С; б) 150°С; в) 153…157°С.
11. Для приготовления цветов и фигурок из карамельной массы используют:
    а) ливную карамельную массу; б) атласную карамельную массу; в) пластичную карамельную массу.
12. Выберите крем, который можно использовать для склеивания тестовых полуфабрикатов
    а) белковый заварной; б) Шарлотт; в) заварной ванильный; г) Новый; д) Патиссьер
13. Посыпка из измельченной подкрашенной помады называется:
    а) грильяж; б) пралине; в) нонпарель; г) бушиме
14. Для приготовления трюфельной посыпки подготовленную массу протирают через сито с размерами ячеек:
    а) 3мм; б) 5мм; в) 7мм; г) 2мм
15. При какой температуре кипения сиропа вводится патока при приготовлении карамельной массы?
    а) 112°С; б) 110°С; в) 115°С
16. Выберите крем, относящийся к группе комбинированных кремов
    а) Пражский; б) Шарлотт; в) Птичье молоко; г) Новый; д) Патиссьер; е) Дипломат
17. Для приготовления шоколадной глазури кувертюр, какао-масло соединяют с шоколадом в пропорции
    а) 1:7; б) 2:4; в) 1:4; г) 1:5
18. Выберите крем, имеющий наименьший срок хранения
    а) белковый сырцовый; б) Шарлотт; в) Птичье молоко; г) Новый; д) Патиссьер; е) белковый заварной

Эталон ответов

1б	4в	7г	10б	13в	16ве
2 а	5а	8в	11в	14а	17в
3 б	6абг	9а	12бвгд	15б	18д

Контрольная работа №2

Выберите один или несколько правильных ответов

1. Оптимальная температура брожения теста из пшеничной муки, приготовленного на жидкой опаре, составляет

А) 27...29^{0}С; Б) 29...30^{0}С; В) 30...35^{0}С

2. Как определить готовность опары?

А) по внешним признакам (опара немного опадает); Б) по вкусу; В) по появлению кисломолочного запаха

3. Какова роль дрожжей в тестообразовании?

А) разрыхляют его, создают пористость; Б) способствуют лучшему набуханию белков муки

В) улучшают вкус изделия

4. Для каких изделий используют тесто, приготовленное опарным способом?

А) с большим количеством сдобы; Б) с малым количеством сдобы; В) с кремом, глазированные

5. Для каких изделий используют тесто, приготовленное безопарным способом?

А) с большим количеством сдобы; Б) с малым количеством сдобы; В) с кремом, глазированные

6. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком кислое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста?

А) тесто перебродило; Б) недоброкачественные дрожжи; В) сахар положен сверх нормы

7. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком соленое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста?

А) тесто перебродило; Б) недоброкачественные дрожжи; В) соль положена сверх нормы

8. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто не подходит. Каковы причины возникновения данного дефекта?

А) тесто перебродило; Б) недоброкачественные дрожжи; В) сахар положен сверх нормы

9. Оптимальная температура брожения теста из ржаной муки составляет

А) 27...29^{0}С; Б) 29...31^{0}С; В) 30...35^{0}С

10. Время замеса теста при увеличенной дозировке жиров:

А) уменьшается; Б) увеличивается; В) не меняется.

11. Время замеса теста при увеличенной дозировке сахара:

А) уменьшается; Б) увеличивается; В) не меняется.

12. Начало клейстеризации пшеничного крахмала осуществляется при температуре:

А) 45...50^{0}С; Б) 55...60^{0}С; В) 60...70^{0}С

13. Начало формирования корочки на тестовой заготовке осуществляется при температуре

А) 55...60^{0}С; Б) 75...80^{0}С; В) 90...100^{0}С

14. С какой целью муку перед замесом просеивают?

А) для удаления посторонних примесей; Б) для насыщения воздухом; В) для улучшения пекарских свойств муки

15. Что влияет на длительность расстойки изделий перед выпечкой?

А) масса изделий; Б) количество сдобы; В) наличие или отсутствие фарша

16. Промес теста с отсдобкой длится

А) 2-3 мин; Б) 4-5 мин; В) 1-2 мин.

17. Спиртовое и молочнокислое брожение останавливается при достижении тестом температуры

А) 55...60^{0}С; Б) 75...80^{0}С; В) 40..50^{0}С

18. Изделия с большим количеством сдобы и при слабой активности дрожжей также требуют

А) более длительной расстойки; Б) более короткой расстойки; В) не проходят расстойку.

19. Готовые изделия получаются мелкими, плохо пропекаются, корочка имеет надрывы

А) тесто перебродило; Б) недостаточная расстойка;

В) не соблюдался температурный режим выпечки.

20. Изделия из «слабой» муки выпекают вначале при:

А) высокой температуре, затем уменьшают нагрев; Б) низкой температуре, затем увеличивают нагрев;
В) температуру не меняют.

Эталон ответов

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

Контрольная работа №3

Выберите один или несколько правильных ответов

1. Особенностью рецептуры пряничных изделий составляет наличие в них:
а) Пряностей
б) Дрожжей
в) Муки
г) Яичных белков

2. В зависимости от технологии приготовления пряничные изделия бывают:
а) Заварные
б) Сырцовые
в) Молочные
г) Пресные

3. К пряничным изделиям относятся:
a) Пряники
b) Галеты
c) Коврижки
d) Овсяное печенье

4. Какая из стадий не относится к производству пряников:
a) Охлаждение
b) Глазирование
c) Прокатка
d) Подготовка сырья к производству

5. Способом разрыхления пряничного теста является:
a) Химический
b) Биологический
c) Механический

6. Если сдобное пресное тесто готовят без добавления кисломолочных продуктов, то в тесто добавляют
a) лимонную кислоту
b) пищевую соду
c) уксусную кислоту

7. Способом разрыхления сдобного пресного теста является:
a) Химический
b) Биологический
c) Механический

8. Готовится ли сироп при сырцовом способе приготовления пряничного теста?
a) Да
b) Нет
c) Не всегда

9. Какой стадии нет при заварном способе приготовления пряничного теста?
a) Приготовление сиропа
b) Приготовление заварки
c) Замес теста

10. Изделия из сдобного пресного теста выпекают при температуре
a) 250...260^{0}С
b) 220...240^{0}С

c) 180...200^{0}C

11. Песочное тесто замешивают при температуре

a) 10...12^{0}C
b) 18...20^{0}C
c) 22...24^{0}C

12. Для выпекания целым пластом песочное тесто раскатывают до толщины не более

a) 12мм
b) 10мм
c) 8мм

13. Для приготовления пирожных –корзиночек песочное тесто раскатывают до толщины

a) 9..11мм
b) 5..7мм
c) 12..13мм

14. Песочное тесто выпекают при температуре

a) 210...230^{0}C
b) 260...270^{0}C
c) 220...240^{0}C

Эталон ответов

1а	5а	9 охлаждение	13б	17	21
2абв	6а	10б	14б	18	22
3ав	7а	11б	15	19	23
4в	8б	12в	16	20	24

Контрольная работа №4

1. В течении какого времени, прогревают массу при заваривание муки для заварного теста?
   а) 10-15мин; б) 5-10 мин; в) 4-6 мин.
2. Укажите причину того, что изделия из заварного теста получаются с плохим подъёмом.
   а) жидкое тесто; б) кондитерские листы не смазаны жиром; в) густое тесто.
3. При какой температуре начинают выпекать заварной полуфабрикат?
   а) 220^{0}C; б) 180^{0}C; в) 200^{0}C.
4. Для чего в слоеное пресное тесто добавляют кислоту?
   а) повышается клейковина муки; б) улучшается качество клейковины; в) улучшается качество муки.
5. При какой температуре готовят слоеное пресное тесто?
   а) 16^{0}C; б) 18^{0}C; в) 20^{0}C.
6. Сколько времени нужно замешивать слоёное пресное тесто?
   а) 20 мин; б) 40 мин; в) 10 мин.
7. Для чего добавляют в масло муку при подготовке масла для слоеного пресного теста?
   а) для связи влаги; б) для облегчения формования; в) для увеличения массы масла.
8. До какой температуры охлаждают подготовленное масло при изготовлении слоеного пресного теста?
   а) 16-18^{0}C; б)12-14^{0}C; в) 14-16^{0}C.
9. Сколько раз прокатывают слоеное пресное тесто?
   а) 3; б) 5; в) 4; г) 8
10. Почему после выпекания слоеный полуфабрикат жесткий и масло вытекает?
    а) не соблюдено количество раскаток; б) не охладили масло; в) не охладили тесто.
11. Почему нельзя мять края слоеного пресного теста при формование изделий?
    а) ухудшается подъём; б) ухудшается слоеобразование; в) ухудшается качество выпеченных изделий.
12. Толщина раскатки сдобного пресного теста для приготовления сочников должна составлять:
    а) 1см; б) 0,5-0,8см; в) 1,2 см; г) 0,8-1,0см.
13. До какой температуры охлаждают белки для воздушного теста?
    а) 8^{0}C; б) 2^{0}C; в) 6^{0}C
14. Какой полуфабрикат используют для приготовления печенья меренги?
    а) воздушно - ореховый; б) воздушно-ореховый с мукой; в) заварной; г) воздушный

15. Почему выпеченный воздушный полуфабрикат оседает после выпекания?
а) низкая температура выпекания; б) недостаточное время выпекания; в) плохо взбиты белки.
16. С каким разрыхлителем готовят сдобное пресное тесто, не содержащее кислот?
а) пищевая сода; б) углекислый аммоний; в) натрий двууглекислый
17. Для чего оставляют готовые заготовки для тортов из воздушно-орехового полуфабриката на 12-24 часа после выпечки?
а) для остывания; б) для укрепления структуры; в) для улучшения вкуса.
18. Почему ядра миндаля пропускают через мясорубку 2-3 раза?
а) будет выделяться жир; б) будут крупные кусочки; в) изделия получатся без глянца
19. Сколько времени храниться готовое миндальное тесто?
а) 1 сутки; б) более 3 дней; в) более 1 суток
20. При какой температуре выпекается миндальное тесто для тортов?
а) 150-160^{0}С; б) 140-150^{0}С; в) 160-180^{0}С.
21. Для чего слоеное пресное тесто помещают в холодильник между раскатками?
а) для восстановления структуры теста; б) для охлаждения масла; в) для более легкой раскатки.
22. Почему нельзя готовить слоеное пресное тесто с меньшим количеством слоев?
а) плохой подъём; б) масло вытекает; в) тесто крошиться.
23. Почему изделия из воздушного теста при отсадке на кондитерский лист расплываются?
а) на посуде был жир; б) яйца с большим сроком хранения; в) мало сахара.
24. Почему выпеченные миндальные изделия получаются сухими и жесткими?
а) долго месили тесто; б) мало миндаля; в) низкая температура выпекания.
25. Для бисквитных рулетов тесто наливают на кондитерский лист толщиной не более:
а) 6мм; б) 12мм; в) 10мм; г) 15мм
26. Бисквитное тесто для рулетов выпекают при температуре:
а) 220-240^{0}С; б) 200-220^{0}С; в) 190-200^{0}С
27. Бисквит «Буше» выпекают при температуре:
а) 220-230^{0}С; б) 200-210^{0}С; в) 190-200^{0}С
28. Для выпекания песочных пирожных тесто раскатывают в пласт толщиной:
а) 5-6мм; б) 6-7мм; в) 7-8мм; г) 9-10мм

Эталон ответов

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

Контрольная работа №5

Дополните предложения

1. Изделия, вырабатываемые кондитерскими цехами для реализации через торговую сеть, изготавливаются по _____, стандартам организации, техническим условиям (в соответствии с технологическими инструкциями)
2. «Декларация о соответствии» - официальный документ, в котором производитель удостоверяет, что его продукция соответствует _____ установленным в соответствующих нормативных документах.
3. Перечень продукции кондитерских цехов, как и другого ассортимента выпускаемой предприятиями общественного питания продукции, утверждается в _____
4. Кладовая суточного запаса предназначена для кратковременного хранения продуктов (в течение одного-двух дней). Она оборудуется ларями, _____, _____, _____, _____.
5. Участок замеса дрожжевого теста. Основные технологические операции: взвешивание компонентов, замешивание теста, брожение и обминка. Основное оборудование на этом участке-_____
6. В помещении подготовки продуктов устанавливают стационарные стеллажи и _____ для кратковременного хранения продуктов, производственные столы, а также предусматривают инвентарь для выполнения различных подготовительных операций _____, технологические емкости, ножи для резки масла.

7. Находящиеся в работе отсадочные мешки, наполненные кремом, во время перерывов в работе должны складываться_____
8. Сироп и крошка для обсыпки должны заменяться не реже _____
9. Крем производится только в требуемом количестве для производства_____. Передача остатков крема для отделки тортов и пирожных другой смене _____
10. Пирожные и рулеты перед отправкой в торговую сеть укладываются на металлические листы или лотки, которые предварительно выстилаются _____ и укладываются в металлические контейнеры с _____
11. Линия разделки и формования изделий из дрожжевого теста. Основные технологические операции: деление теста на заготовки различной массы, формование изделий. Для выполнения этих технологических операций требуется _____ и _____.
12. Сиропы готовятся по мере необходимости. Хранение сиропа допускается при температуре не выше _____
13. Участок расстойки изделий из дрожжевого теста оснащается _____
14. _____применяют для выпечки сложных хлебобулочных и кондитерских изделий. В основном их изготавливают из металла.
15. _____ бывают разнообразной формы и размеров. Материалом для их изготовления служат железо, белая и черная жесть, алюминий, углеродистая сталь, бумага, в последние годы — силикон.
16. _____ (металлические, силиконовые, пластмассовые) предназначены для выравнивания поверхности теста при выкладывании на противни или капсулы, а также отделки готовых кондитерских изделий.
17. _____ изготавливают из плотной мягкой ткани, эластика, нейлона с пропиткой, силикона, пищевого полиэтилена (одноразовые) конической формы.
18. _____ предназначен для более сложных и тонких украшений кондитерских изделий. Для изготовления корнетика используется калька, пергаментная или другая плотная бумага, не впитывающая жир

Эталон ответов

1. Изделия, вырабатываемые кондитерскими цехами для реализации через торговую сеть, изготавливаются по технологическим картам, стандартам организации, техническим условиям (в соответствии с технологическими инструкциями)
2. «Декларация о соответствии» - официальный документ, в котором производитель удостоверяет, что его продукция соответствует требованиям, установленным в соответствующих нормативных документах.
3. Перечень продукции кондитерских цехов, как и другого ассортимента выпускаемой предприятиями общественного питания продукции, утверждается в Роспотребнадзоре
4. Кладовая суточного запаса предназначена для кратковременного хранения продуктов (в течение одного-двух дней). Она оборудуется ларями, стеллажами, полками, поддонами, холодильным оборудованием
5. Участок замеса дрожжевого теста. Основные технологические операции: взвешивание компонентов, замешивание теста, брожение и обминка. Основное оборудование на этом участке-тестомесильная машина
6. В помещении подготовки продуктов устанавливают стационарные стеллажи и холодильники для кратковременного хранения продуктов, производственные столы, а также предусматривают инвентарь для выполнения различных подготовительных операций: настольные и напольные весы, технологические емкости, ножи для резки масла.
7. Находящиеся в работе отсадочные мешки, наполненные кремом, во время перерывов в работе должны складываться в чистую посуду
8. Сироп и крошка для обсыпки должны заменяться не реже 2-х раз в смену
9. Крем производится только в требуемом количестве для производства изделий. Передача остатков крема для отделки тортов и пирожных другой смене запрещается
10. Пирожные и рулеты перед отправкой в торговую сеть укладываются на металлические листы или лотки, которые предварительно выстилаются пергаментной бумагой и укладываются в металлические контейнеры с крышкой

11. Линия разделки и формования изделий из дрожжевого теста. Основные технологические операции: деление теста на заготовки различной массы, формование изделий. Для выполнения этих технологических операций требуется тестоделительная и тестоокруглительная машина
12. Сиропы готовятся по мере необходимости. Хранение сиропа допускается при температуре не выше $+6^0C$
13. Участок расстойки изделий из дрожжевого теста оснащается расстоечными шкафами
14. Противни кондитерские применяют для выпечки сложных хлебобулочных и кондитерских изделий. В основном их изготавливают из металла.
15. Формы кондитерские бывают разнообразной формы и размеров. Материалом для их изготовления служат железо, белая и черная жесть, алюминий, углеродистая сталь, бумага, в последние годы — силикон.
16. Скребки (металлические, силиконовые, пластмассовые) предназначены для выравнивания поверхности теста при выкладывании на противни или капсулы, а также отделки готовых кондитерских изделий.
17. Мешки кондитерские изготавливают из плотной мягкой ткани, эластика, нейлона с пропиткой, силикона, пищевого полиэтилена (одноразовые) конической формы.
18. Корнетик предназначен для более сложных и тонких украшений кондитерских изделий. Для изготовления используется калька, пергаментная или другая плотная бумага, не впитывающая жир

6. Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Тестовые задания № 1

Выбрать правильный вариант ответа в заданиях 1-22

1. ОСНОВНЫМИ ВИДАМИ СЫРЬЯ В КОНДИТЕРСКОМ ПРОИЗВОДСТВЕ ЯВЛЯЮТСЯ…
1) корица
2) ванилин
3) масло растительное
4) сахар

2. К ВСПОМОГАТЕЛЬНЫМ ВИДАМ СЫРЬЯ ОТНОСЯТСЯ…
1) масло сливочное
2) орехи
3) мука
4) молоко

3. СМЕСЬ САХАРОВ ГЛЮКОЗЫ И ФРУКТОЗЫ НАЗЫВАЕТСЯ…
1) лактоза
2) галактоза
3) сахароза

4. ПАТОКА КАРАМЕЛЬНАЯ ЭТО…
1) продукт переработки зерна
2) продукт переработки сахара
3) продукт переработки крахмала

5. К МОЛОЧНЫМ ПРОДУКТАМ ОТНОСЯТСЯ…
1) сметана
2) меланж
3) растительные сливки

6. МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ НАТУРАЛЬНОЕ СОДЕРЖИТ ЖИРОВ…
а) 3,2 %

б) 3,5 %
в) 6 %

7. К ЖЕЛИРУЮЩИМ ВЕЩЕСТВАМ ОТНОСИТСЯ…
а) патока
б) сироп
в) агар

8. В КОНДИТЕРСКОМ ПРОИЗВОДСТВЕ ПРИМЕНЯЮТСЯ ТОЛЬКО…
1) куриные яйца
2) перепелиные яйца
3) утиные яйца
4) любые яйца

9. МОЛОКО ИСПОЛЬЗУЕТСЯ В ОСНОВНОМ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ…
1) блинного теста и сливочных кремов
2) вафельного теста и сиропов
3) сдобного теста и кремов
4) дрожжевого теста и кремов

10. ПОВЫШЕННОЕ КОЛИЧЕСТВО САХАРА В ТЕСТЕ СПОСОБСТВУЕТ…
1) улучшению вкуса изделия
2) пористости изделия
3) разжижает тесто
4) предохраняет изделия от черствения

11. СЫРЬЕ, ПРИ ВВЕДЕНИИ КОТОРОГО В ТЕСТО, ЗАДЕРЖИВАЕТСЯ ПРОЦЕСС ЧЕРСТВЕНИЯ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ ЭТО…
а) сахар
б) патока
в) яйца
г) жир

12. ДЛЯ УЛУЧШЕНИЯ КАЧЕСТВА КЛЕЙКОВИНЫ В СЛОЕНОЕ ПРЕСНОЕ ТЕСТО ДОБАВЛЯЮТ…
1) эссенцию
2) соду
3) лимонную кислоту
4) химические разрыхлители

13. ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ…
1) мука 2 сорта
2) мука 1 и высшего сортов
3) крупчатка

14. ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ МУКИ ЗАВИСИТ ОТ…
1) сорта муки и режима помола
2) состава пшеницы и среды выращивания

15. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БИСКВИТНОГО ТЕСТА ХОЛОДНЫМ СПОСОБОМ ИСПОЛЬЗУЮТ…

1) крахмал
2) эссенцию
3) кислоту лимонную
4) разрыхлители

16. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА БИСКВИТНОГО ОСНОВНЫМ СПОСОБОМ ЕГО…
1) подогревают и взбивают
2) охлаждают и разрыхляют

17. К РАЗРЫХЛИТЕЛЯМ ОТНОСЯТСЯ…
1) углекислый аммоний
2) цедра
3) тартразин

18. МЕЛАНЖ ЭТО…
1) смесь высушенного белка и желтка
2) замороженная смесь белка и желтка
3) замороженный яичный желток
Эталон: 2)
19. К ПИЩЕВЫМ ДОБАВКАМ ОТНОСЯТСЯ…
1) сахарная пудра
2) альбумин
3) лимонная кислота

20. АГАР ЭТО…
1) продукт переработки водорослей
2) продукт переработки зерна
3) продукт животного происхождения

21. В СОСТАВ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА ВХОДИТ БОЛЬШОЕ КОЛИЧЕСТВО…
1) сметаны
2) жиров
3) яиц

22. В ЗАВАРНОЕ ТЕСТО ВХОДИТ БОЛЬШОЕ КОЛИЧЕСТВО…
1) жидкости
2) сахара
3) масла

Установить соответствие в заданиях 32-37
32. СООТНЕСТИ ВИД ТЕСТА И СОДЕРЖАНИЕ В ЕГО МУКЕ КЛЕЙКОВИНЫ (%)…

Вид теста	% клейковины
1) заварное, бисквитное (холодным способом)	А) 36-40
2) песочное, сдобное, пресное, бисквитное с подогревом	Б) 28-35
3) слоеное тесто	В) 25-28

33. СООТНЕСТИ ВИДЫ БРАКА И ПРИЧИНЫ ЕГО ВОЗНИКНОВЕНИЯ…

Виды брака	Причины возникновения
1) заварной полуфабрикат имеет недостаточный подъем	А) жидкая консистенция теста; рано снизили температуру выпечки

2) заварной полуфабрикат расплывчатый	Б) высокая температура выпечки
3) заварной полуфабрикат объемный, но с разрывами на поверхности	В) мука с небольшим содержанием клейковины; жидкая или слишком густая консистенция теста; низкая температура выпечки
4) заварной полуфабрикат осел при выпечке	Г) жидкая консистенция теста; недостаточно заварена мука, мало соли; кондитерские листы сильно смазаны жиром

34. СООТНЕСТИ НАИМЕНОВАНИЯ ПИРОЖНОГО И ИСПОЛЬЗУЕМОГО ВЫПЕЧЕННОГО ПОЛУФАБРИКАТА…

Наименование пирожного	Выпеченный полуфабрикат
1) пирожное «Рулет чешский»	А) песочный
2) пирожное «Грибок» с кремом	Б) заварной
3) пирожное «Элишка»	В) слоеный
4) пирожное «Танечка»	Г) бисквитный с какао
5) пирожное «Муфточка»	Д) воздушный

35. СООТНЕСТИ ВИД ТОРТА С ЕГО ХАРАКТЕРИСТИКОЙ…

Вид торта	Характеристика
1) фирменные	А) торты выработанные по утвержденным рецептурам, массой от 150г до 1,5кг различной формы
2) литерные	Б) бисквитно-кремовые торты массой 2-3 кг. с отделкой средней сложности, боковые стороны отделаны крошкой
3) фигурные	В) торты со сложной художественной отделкой массой не менее 1,5 кг, бока отделаны кремом или выпеченными полуфабрикатами
4) массового производства	Г) изготовлены на конкретных предприятиях по рецептуре разработанной этими предприятиями
	Д) торты различной формы со сложными рисунками и отделкой

36. СООТНЕСТИ НАИМЕНОВАНИЕ ТОРТА И ВЫПЕЧЕННОГО ПОЛУФАБРИКАТА…

Наименование торта	Выпеченный полуфабрикат
1) сказка	А) воздушный
2) абрикотин	Б) бисквитный
3) спортивный	В) песочный
4) киевский	Г) воздушно-ореховый
	Д) слоеный
	Е) заварной

37. СООТНЕСТИ ВИД БИСКВИТА И ОСОБЕННОСТЬ ЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ…

Вид бисквита	Особенность приготовления
1) основной	А) желтки растирают, а белки взбивают с сахаром одновременно, соединяют, добавляют подогретое масло сливочное, смешивают с мукой и какао-порошком
2) буше	Б) готовят как основной, без добавления крахмала

3) для рулета	В) готовят как основной, во взбитую массу вводят подогреете масло, перемешивают снизу вверх
4) с маслом	Г) используют только свежие яйца, крахмал не добавляют. Желтки растирают с сахаром, белки взбивают. В желтки добавляют ¼ взбитых белков, эссенцию, вводят муку, перемешивают, добавляют взбитые белки, осторожно перемешивая
5) прага	Д) яйца смешивают с сахаром, подогревают на водяной бане до 45С, взбивают до устойчивой пены, быстро замешивают муку с крахмалом
6) с какао-порошком	

Установить правильную последовательность в заданиях 38-40

38. ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ СДОБНОГО ПРЕСНОГО ТЕСТА
1) готовят раствор кислоты и сахара в воде
2) вводят муку, смешанную с содой
3) размягчают маргарин до пластичного состояния
4) тесто месят не более 1 мин, чтобы не произошло разложения соды
5) соединяют размягченное масло и раствор сахара с кислотой

39. ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА…
1) в меланже растворяют аммоний, соль, эссенцию
2) масло растирают с сахаром добела
3) постепенно всыпают муку
4) соединяют взбитое масло и подготовленный меланж
5) замешивают тесто 2-3 мин при температуре не выше 20С

40. ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАВАРНОГО ТЕСТА…
1) массу, помешивая, прогревают 5-10 мин
2) продолжая помешивать, вливают небольшими порциями меланж
3) воду доводят до кипения
4) тесто выкладывают в кондитерский мешок и отсаживают
5) в емкость наливают воду, добавляют соль, масло
6) постепенно всыпают муку
7) массу перемешивают до охлаждения 70С

Коды эталонов

№ вопроса	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**	**18**	**19**	**20**
ответ	4	2	3	3	1	1	3	1	1	1	2	3	2	2	1	1	1	2	3	1

№ вопроса	**21**	**22**	**23**	**24**	**25**
ответ	2	1	муки, сахара, жира, соду, 1, плохо поднимается	печенья, пирогов, ватрушек, пирожков	кондитерское тесто, сахара, масла, маргарина

№ вопроса	**26**	**27**	**28**
ответ	печенье, торты, пирожные	рассыпчатостью, песочным	тесто, яиц, сахара, муки

№ вопроса	**29**	**30**	**31**
ответ	муку, клейковины, затянутое, объемом	распределение путем раскатывания слоев масла между слоями теста	заваривания муки с водой, охлаждением, яиц

№ вопроса	**32**	**33**	**34**	**35**	**36**	**37**	**38**	**39**	**40**

ответ	1Б,2В, 3А	1В,2А, 3Б,4Г	1Г,2А, 3Б, 4Д,5В	1Г,2Б, 3В,4А	1Б,2В, 3Д, 4Г	1Д,2Г,3Б, 4В,5А	3,1,5,2, 4	2,1,4,3, 5	5,3,6, 1,7,2,4

Тестовые задания № 2

К предложенным цифрам подберите соответствующую букву, отражающую особенность представленных тортов

1. «Снежок»	б) Поверхность торта украшают рисунком «под мрамор», сырцовой глазурью в виде ландыша и делают бордюр.
2. «Ленинградский»	в) Этот торт имеет квадратную форму, для его приготовления использую крем сливочный кофейный
3.«Бисквитно-кремовый»	г) Три воздушные заготовки соединяют кремом «Шарлотт», смешанным с частью цукатов. Поверхность украшают кремом «Шарлотт» белым и шоколадным, цукатами.
4. «Абрикотин»	д) Песочные пласты склеивают шоколадным кремом, грунтуют фруктовой начинкой, весь торт глазируют шоколадной помадой, на поверхности делают надпись соответствующую названию
5. «Листопад»	е) Торт можно приготовить в виде рулета. На поверхность отсаживают полоски из шоколадного крема в виде почернений на коре дерева, украшают торт листиками, цветами из крема, цукатами
6. «Прага»	а) Для торта готовят бисквит со сметаной. Торт подвергают тепловой обработке при t = 220 ^{0}C
7.«Журавушка»	ж) Для торта используют соответствующий названию бисквит и крем. Торт можно разделить на 28 частей
8.«Пешт»	з) Торт готовят из воздушного полуфабриката. На поверхность торта наносят тонкий рисунок в виде переплетенных линий из крема сливочного «Новый» белого и шоколадного.
9.«Сказка»	и) Бисквитные пласты склеивают кремом «Шарлотт», боковые стороны обсыпают бисквитной крошкой, а поверхность украшают рисунками из крема белого, цветного и шоколадного, фруктами или цукатами
10.«Ландыш»	к) Когда помада застынет, на поверхности торта, при помощи трафарета какао-порошком наносят рисунок в виде журавля.
11.«Птичье молоко»	л) Торт состоит из слоеных пластов, склеенных между собой кремом «Шарлотт»
12.«Слоеный с кремом»	м) Бисквит выпекают в круглых формах разного диаметра. Поверхность украшают цветным кремом, а также заготовками из воздушного полуфабриката разной формы.
13.«Кофейный»	н) Для приготовления этого торта используют крем с добавлением ликера, что и дало ему такое название
14.«Паутинка»	о) Бисквит с какао выпекают в круглой форме. Пласты прослаивают вишневой начинкой и кремом из сливок. Поверхность торта делят на 10 частей. Каждую украшают вертушкой из крема, вишней и посыпают тертым шоколадом
15.«Ярославна»	п) Бисквитные пласты склеивают повидлом. Поверхность украшают цветным желе
16.«Свадебный»	р) Бисквитные пласты промачивают сиропом с медом. На поверхности белым кремом делают бордюр, надпись, украшения в виде колосков, половину торта посыпают шоколадной стружкой.
17. «Черный лес»	с) Песочные пласты склеивают вареньем, смазывают весь торт белковым кремом и ставят в кондитерский шкаф на 2-3 минуты при t = 220 ^{0}C
18.«Российский»	т) Торт готовят из песочно-ореховых лепешек. На поверхности делают соответствующий названию рисунок из марципана
19.«Фруктовый аромат»	у) Для приготовления этого торта используют сдобно-взбивной полуфабрикат
20.«Рубин»	ф) Поверхность торта украшена свежими фруктами, залитыми бесцветным желе

Эталон ответов.

1 ж	4 и	7 к	10 б	13 в	16 м	19 ф
2 а	5 н	8 с	11 у	14 з	17 т	20 п
3 д	6 о	9 е	12 л	15 г	18 р	

Тестовые задания № 3

Установите соответствие названию пирожного и его описанию.

1. Пирожное «Киш-пешт»	А) Склеенные бисквитные пласты горячим ножом разрезают на пирожные. Каждое пирожное украшают белковым кремом, а затем поверхность обсыпают сахарной пудрой.
2. Пирожное «Трубочка» с обсыпкой	Б) Выпеченное бисквитное тесто охлаждают, снимают с листа и слегка смачивают сиропом от консервированных груш с добавлением коньяка. Ровным слоем наносят крем, на него кладут консервированные груши, нарезанные дольками.
3. Пирожное «Элишка»	В) Воздушный полуфабрикат выпекают в виде круглых заготовок. Склеивают песочную и воздушную заготовки кремом. Сверху глазируют шоколадной глазурью, украшают кремом и орехами.
4. Пирожное «Бисквитное» фруктово-желейное	Г) Во время выпечки у пирожного получается глянцевая поверхность с мелкими трещинами. Если выпекать пирожные при более высокой температуре, то образуется толстая корочка с крупными трещинами, а мякиш получается липким.
5. Пирожное «Бисквитное» с белковым кремом	Д) Сформованные слоеные заготовки выпекают, охлаждают. После выпечки и охлаждения украшают поверхность кремом - сливочным, «Шарлотт», «Гляссе».
6.Пирожное «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой	Е) Сверху песочный пласт смазывают фруктовой начинкой и наносят слой орехово-белковой массы толщиной 4-5 мм. Полученную заготовку выпекают при температуре 1бО'С около 20 мин. В горячем виде разрезают ее на пирожные размером 40*90 мм, сверху их смазывают подогретой до 70°С патокой.
7. Пирожное «Песочное», глазированное помадой	Ж) Пирожные украшают свежими или консервированными фруктами, цукатами и заливают незастывшим желе при температуре 60*С, вначале немного, чтобы не испортить рисунок, а затем выливают все желе.
8. Пирожное «Рулет шоколадно-фруктовый»	З)Поверхность бисквитного пласта смазывают кремом чешским шоколадным и заворачивают в рулет, покрывают поверхность шоколадной глазурью и наносят рисунок гребенкой в виде волнистых линий.
9. Пирожное «Песочно-воздушное» с кремом и орехами	И) Заварное тесто выкладывают в кондитерский мешок и отсаживают на слегка смазанные листы в виде круглых заготовок. Выпекают, охлаждают, наполняют кремом из сливок
10. Пирожное «Варшавское»	К) После выпечки заготовки немного охлаждают и склеивают попарно донышками клубничным конфитюром, а половину верхней заготовки по диагонали глазируют шоколадом.
11. Пирожное « Штафетка»	Л) Два пласта склеивают фруктовой начинкой, сверху наносят тонкий слой фруктовой начинки (делают грунтовку) и глазируют поверхность пласта помадой. Когда помада застынет, пласт разрезают на пирожные горячим ножом.

12. Пирожное «Слойка» отделанное кремом	М) Для этого песочное тесто раскатывают в пласт толщиной 3-4 мм, прокатывают рифленой скалкой для нанесения на поверхность теста рисунка. Затем круглой выемкой с гофрированными краями диаметром
13. Пирожное «Диош»	Н) Подготовленную бисквитную крошку соединяют с масляным кремом, добавляют для ароматизации коньяк и ромовую эссенцию. Все это хорошо перемешивают и выкладывают в готовую песочную корзиночку
14.Пирожное «Картошка» обсыпная	О) Три песочные лепешки прослаивают фруктовой начинкой и отделывают белковым кремом из кондитерского мешка с зубчатой выемкой. Верх украшают мармеладом.
15. Пирожное «Миндальное»	П) После охлаждения донышки заготовок промачивают сиропом и склеивают между собой конфитюром, поверхность одной заготовки глазируют помадой с какао, а сверху белой помадой делают украшения в виде раскрученной спирали.
16. Пирожное «Орешек»	Р) Заварное тесто отсаживают в виде круглых заготовок. Сверху глазируют помадой и посыпают поджаренными рубленными орехами
17. Пирожные «Трубочки» и «Муфточки» с кремом	С) Охлаждают, выбивают из форм песочные корзиночки. В готовую корзиночку отсаживают из кондитерского мешка фруктовую начинку, сверху украшают консервированными фруктами и заливают желе.

Эталон ответов.

1 о	4 ж	7 л	10 е	13 к	16 р	
2 ф	5 а	8 б	11 з	14 у	17 т	
3 и	6 с	9 в	12 д	15 г		

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ)

Индекс УП/ПП	**ПМ** (индекс, наименование)	**Вид практики (учебная/ производственная**	**Тип (этап) практики** (при наличии)	**Семестр**	**Объем в часах**
УП.01.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Учебная практика	ознакомительная	4	36
УП.02.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Учебная практика	ознакомительная	4	36
УП.03.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Учебная практика	ознакомительная	4	36
УП.04.01 Приготовление, оформление и	ПМ.04 Приготовление, оформление и	Учебная практика	ознакомительная	5	72

подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				
УП.05.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Учебная практика	ознакомительная	5/6	144
		Всего УП		5	324
ПП.01.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Производственная практика	технологическая	4	36
ПП.02.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Производственная практика	технологическая	5	36
ПП.03.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных	Производственная практика	технологическая	4	36

изделий, закусок разнообразного ассортимента	изделий, закусок разнообразного ассортимента				
ПП.04.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Производственная практика	технологическая	6	72
ПП.05.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Производственная практика	технологическая	6	108
		Всего ПП		5	288
		Итого практики		10	612

2025 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.1
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.01.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

УП.02.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

УП.03.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

УП.04.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

УП.05.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 402
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики 405
1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П 409
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 411
2.1. Трудоемкость освоения учебной практики 411
2.2. Структура учебной практики 411
2.3. Содержание учебной практики 421
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 426
3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики 426
3.2. Учебно-методическое обеспечение 427
3.3. Общие требования к организации учебной практики 429
3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики 431
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 432

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

(код и наименование специальности, профессии)

и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

УП.01.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.02.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	МДК.02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента МДК.03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.04.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

разнообразного ассортимента	разнообразного ассортимента	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.05.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Учебная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК/ПК	**Наименование ОК/ПК**
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
ПК 5.6.	Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье продукции региональной кухни, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.7.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кулинарных блюд кухни народов мира
ПК 5.8.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кондитерских изделий кухни народов мира

Цель учебной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности:

ВД 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

ВД 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

ВД 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

ВД 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

ВД 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	**Практический опыт / умения**
ВД 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	**Практический опыт:** подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов**.** **Умения:** визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; безопасно править кухонные ножи; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;

	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья
ВД 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**Практический опыт:** подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов **Умения:** выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к

	транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты своевременно оформлять заявку на склад
ВД 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**Практический опыт:** подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодныхблюд, кулинарных изделий, закусок подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов **Умения:** выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к

	транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты своевременно оформлять заявку на склад
ВД 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	**Практический опыт:** подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов **Умения:** выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов,

	пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты своевременно оформлять заявку на склад
ВД 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	**Практический опыт:** подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты **Умения:** выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П

УП	Код ПК/ дополнительные (ПК*, ПКц)	Практический опыт	Наименование темы практики	Объем часов	Обоснование увеличения объема практики
Всего академических часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П -					

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения учебной практики

Код УП	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
УП. 01	36	рассредоточено	4	дифференцированный зачёт
УП. 02	36	рассредоточено	4	дифференцированный зачёт
УП. 03	36	рассредоточено	4	дифференцированный зачёт
УП. 04	72	рассредоточено	5	дифференцированный зачёт
УП. 05	144	рассредоточено	5/6	дифференцированный зачёт
Всего УП	324			

2.2. Структура учебной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов
УП. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				**36**
ПК 1.1 ПК 1.2.	Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. 2.Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Тема 1.1. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	6
			Тема 1.2 Организация, техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья	6
			Тема 1.3 Организация, техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовление	6

			полуфабрикатов из них	
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**18**
ПК 1.3 ПК 1.4.	Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. 4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Тема 1.4. Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов.	6
			Тема 1.5 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья	6
			Тема 1.6 Приготовление полуфабрикатов из мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	**18**
УП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				**36**
ПК 2.1	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Тема 1.1 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению и непродолжительному хранению, творческому оформлению и подаче бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента	2
			Тема 1.2 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению,	4

			непродолжительному хранению горячих соусов.	
			Тема 1.3 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	4
			Тема 1.4 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	4
			Тема 1.5 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	4
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**18**

ПК.2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента 2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента 3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента 4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента 6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации	Тема 2.1 Приготовление и подготовка к реализации бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента	2
			Тема 2.2 Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов	4
			Тема 2.3 Приготовление, творческое оформление и подача горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	4
			Тема 2.4 Приготовление, творческое оформление и подача горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	4

		горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента 7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Тема 2.5 Приготовление, творческое оформление и подача горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	4
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	**18**
УП.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				**36**
ПК 3.1	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Тема 1.1 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента	2
			Тема 1.2 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению салатов разнообразного ассортимента	4

			Тема 1.3 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	4
			Тема 1.4 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	4
			Тема 1.5 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	4
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**18**
ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	1.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Тема 2.1 Приготовление и подача холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента.	2

		2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента 3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента 4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Тема 2.2 Приготовление, творческое оформление и подача салатов разнообразного ассортимента	4
			Тема 2.3 Приготовление, творческое оформление и подача бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	4
			Тема 2.4 Приготовление, творческое оформление и подача холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	4
			Тема 2.5 Приготовление, творческое оформление и подача холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	4
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				**18**
УП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				**72**

ПК 4.1	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Тема 1.1 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	6
			Тема 1.2 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	6
			Тема 1.3 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению холодных напитков разнообразного ассортимента.	6
			Тема 1.4 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению горячих напитков разнообразного ассортимента.	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**24**

ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	1.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента 2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента 3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента 4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Тема 2.1 Приготовление, творческое оформление и подача холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	12
			Тема 2.2 Приготовление, творческое оформление и подача горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	12
			Тема 2.3 Приготовление, творческое оформление и подача холодных напитков разнообразного ассортимента.	8
			Тема 2.4 Приготовление, творческое оформление и подача горячих напитков разнообразного ассортимента.	16
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	**48**
УП.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента				**144**
ПК 5.1	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	18

			Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	24
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**42**
ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	1.Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. 3.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. 4.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Тема 2.1 Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	18
			Тема 2.2 Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	30
			Тема 2.3 Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	24

			Тема 2.4 Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	30
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ N				**102**

2.3. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
УП 01. ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		**36**
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		
Тема 1.1. Организация, техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов.	**Содержание**	**2**
	1. Кулинарная обработка и нарезка корнеплодов, клубнеплодов, капустных, луковых, грибов.	2
Тема 1.2 Организация, техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья	**Содержание**	**2**
	2. Первичная обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы, нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для: варки, припускания, жарки и фарширования.	2
Тема 1.3 Организация, техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовление полуфабрикатов из них	**Содержание**	**2**
	3. Кулинарная обработка и разделка мяса: говядины, свинины. Первичная обработка субпродуктов. Первичная обработка кролика. Первичная обработка домашней птицы, дичи.	2
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		
Тема 2.1. Приготовление полуфабрикатов овощей и грибов	**Содержание**	**2**
	4. Приготовление полуфабрикатов из картофеля, моркови, свеклы, капусты, грибов	2
Тема 2.2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.	**Содержание**	**12**
	5. Приготовление натуральной рубленной и массы и полуфабрикатов из нее.	4
	6.Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	4
	7. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.	4
Тема 2.3. Приготовление полуфабрикатов из мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	**Содержание**	**16**
	8. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины и свинины.	4

	9. Приготовление натуральной рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из нее	4
	10.Приготовление полуфабрикатов из кролика.	4
	11. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи.	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		6
УП 02. ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		**36**
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 1.1. Организация, техническое оснащение работ по приготовлению и непродолжительному хранению, творческому оформлению и подаче бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента.	**Содержание**	**2**
	12. Организация рабочего места, сырья для приготовления бульонов, отваров супов разнообразного ассортимента.	2
Тема 1.2 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению горячих соусов	**Содержание**	**2**
	13. Организация рабочего места, сырья для приготовления горячих соусов.	2
Тема 1.3 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	**Содержание**	**2**
	14. Организация рабочего места, сырья для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	2
Тема 1.4 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	**Содержание**	**4**
	15. Организация рабочего места, сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	4
Тема 1.5 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	**Содержание**	**4**
	16. Организация рабочего места, сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	4
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		

Тема 2.1 Приготовление и подготовка к реализации бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента	**Содержание**	**2**
	17. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации щей, борща, рассольников.	2
Тема 2.2 Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов.	**Содержание**	**4**
	18. Приготовление соуса красного основного, белого основного и его производных.	4
Тема 2.3 Приготовление, творческое оформление и подача горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	**Содержание**	**4**
	19. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации картофель во фритюре, крокетов картофельных	2
	20. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации каш. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации вегетарианской пасты с грибами.	2
Тема 2.4 Приготовление, творческое оформление и подача горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	**Содержание**	**4**
	21.Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации рыбы жареной основным способом с зеленым маслом и сложным гарниром, запеченных кальмаров со сложным гарниром	4
Тема 2.5 Приготовление, творческое оформление и подача горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	**Содержание**	**6**
	22. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации поджарки со сложным гарниром. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации гуся со сложным гарниром.	2
	23. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюда из кролика с гарниром. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюда из куры Котлета по-киевски со сложным гарниром.	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного. зачета		2
УП.03 ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		**36**
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 1.1 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента	**Содержание**	**2**
	24.Организация рабочего места, подготовка сырья для приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента	2
Тема 1.2 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению салатов разнообразного ассортимента.	**Содержание**	**4**
	25. Организация рабочего места, подготовка сырья для приготовления салатов разнообразного ассортимента.	4
	Содержание	**2**

Тема 1.3 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	26. Организация рабочего места, подготовка сырья для приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	2
Тема 1.4 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	**Содержание**	**4**
	27. Организация рабочего места , подготовка сырья для приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	4
Тема 1.5 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	**Содержание**	**4**
	28. Организация рабочего места, сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	4
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 2.1 Приготовление и подача холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента	**Содержание**	**2**
	29. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации соуса майонеза и его производных.	2
Тема 2.2 Приготовление, творческое оформление и подача салатов разнообразного ассортимента	**Содержание**	**4**
	30. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салата из свежих овощей, салат – коктейль.	4
Тема 2.3 Приготовление, творческое оформление и подача бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	**Содержание**	**4**
	31. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации открытых и закрытых бутербродов, канапе, холодных закусок	4
Тема 2.4 Приготовление, творческое оформление и подача холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	**Содержание**	**4**
	32. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации форшмак из сельди, сельди с гарниром. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации кальмаров фаршированных	4
Тема 2.5 Приготовление, творческое оформление и подача холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	**Содержание**	**4**
	33. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации рулета мясного с творожным фаршем в беконе	2
	34. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации рулета из птицы с гарниром	2
	35. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации паштета из говяжьей печени.	

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2
УП 04. ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		
Тема 1.1 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	**Содержание**	**6**
	36. Организация рабочего места, подготовка сырья для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	6
Тема 1.2 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	**Содержание**	**6**
	37. Организация рабочего места, подготовка сырья для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	6
Тема 1.3 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению холодных напитков разнообразного ассортимента.	**Содержание**	**6**
	38. Организация рабочего места, подготовка сырья для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента.	6
Тема 1.4 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению горячих напитков разнообразного ассортимента.	**Содержание**	**6**
	39. Организация рабочего места, подготовка сырья для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента.	6
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		
Тема 2.1 Приготовление, творческое оформление и подача холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	**Содержание**	**12**
	40. Приготовление, творческое оформление и подача компотов, киселей	6
	41. Приготовление, творческое оформление и подача желе из свежих плодов и ягод, мусса из ягод.	6
Тема 2.2 Приготовление, творческое оформление и подача горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	**Содержание**	**12**
	42. Приготовление, творческое оформление и подача блинчиков с фруктами.	6
	43. Приготовление, творческое оформление и подача пудинга.	6
Тема 2.3 Приготовление, творческое оформление и подача холодных напитков разнообразного ассортимента.	**Содержание**	**8**
	44. Приготовление, творческое оформление и подача морса, смузи фруктового	8
Тема 2.4 Приготовление, творческое оформление и подача горячих напитков разнообразного ассортимента.	**Содержание**	**16**
	45. Приготовление, творческое оформление и подача чая с сахаром, с молоком, с лимоном	4
	46. Приготовление, творческое оформление и подача кофе черного, с сахаром, с молоком	4

	47. Приготовление, творческое оформление и подача какао с молоком	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2
УП 05. ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента		**144**
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		
Тема 1.1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	**Содержание**	
	48. Организация рабочего места, подготовка сырья и хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		
Тема 2.1 Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	**Содержание**	**18**
	49. Приготовление: сиропов, помады основной.	9
	50. Приготовление и элементы оформления из: глазури, фруктовой начинки, карамели.	9
Тема 2.2 Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	**Содержание**	**30**
	51. Приготовление изделия «Пирожки печеные» с различным фаршем	10
	52. Приготовление изделия «Кулебяки», «Расстегаи».	10
	53.Приготовление изделия «Пицца».	10
Тема 2.3 Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	**Содержание**	**24**
	54. Приготовление, творческое оформление изделия «Сочень с творогом».	8
	55. Приготовление, творческое оформление изделия «Рулет с фруктовой начинкой».	8
	56. Приготовление, творческое оформление изделия «Кекс чайный».	8
Тема 2.4 Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	**Содержание**	**30**
	57. Приготовление, творческое оформление изделия «Пирожное бисквитное со сливочным кремом»	15
	58. Приготовление, творческое оформление торта «Медовик»	15
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Кабинет(ы) «Технического оснащения и организации рабочего места» «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный(ые) в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Лаборатория(и) «Учебная кухня ресторана» оснащенная(ые) в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Основное оборудование: стол производственный 15 шт., пароконвектомат 5 шт, плита индукционная 5 шт., шкаф холодильный 5 шт, холодильный шкаф "Atlant" 1 шт, мойка односекционная со столешницей 5 шт., весы настольные электронные 5 шт., планетарный миксер 5 шт., блендер ручной погружной 5 шт., ледогенератор CI-15W - 1 шт. , шкаф шоковой заморозки Angelo Po 1 шт., гриль сковорода для индукционных плит 5 шт., настольная вакуумно-упаковочная машина 1 шт., овощечистка 5 шт., слайсер 2 шт., микроволновая печь 2 шт, фритюрница 1 шт, мясорубка 1 шт, соковыжималка 1 шт, кофеварка 1 шт, кофемолка 1 шт, мороженица 1 шт, картофелечистка 1 шт, кулер 1 шт., набор разделочных досок 5 шт., набор сотейников 20 шт, набор кастрюль, сковорода 15 шт.,терка 4-х сторонняя 10 шт., половник 10 шт., щипцы универсальные 10 шт., миски нержавеющая сталь-50 шт. , насадки для кондитерских мешков - 10 комп., набор кондитерских форм 10 шт.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Наименование.

33. Астахов, Д. А. Технологическое оборудование : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. А. Астахов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 497 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15269-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

34. Богушева, Валентина Ивановна. Технология приготовления пищи: [учебно-метод. пособие для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования] / В. И. Богушева. - Ростов н/Д: Феникс, 2020. - 374, [1] с.: ил. - (Среднее профессиональное образование).

35. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-5992-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

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

37. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

38. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15571-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

39. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

40. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 268 с. —

(Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

41. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник/ Семичева Г.П. -М. Академия 2022

42. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

43. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2020. – 336 с.

44. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – Москва : Академия, 2018. – 80 с.

45. Липатова Л. П. Технология продукции общественного питания: Учебное пособие: Форум, 2020. – 376

46. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 203 с. — ISBN 978-5-4488-1214-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/106860

47. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

48. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

49. Ратушный А.С.Технология продукции общественного питания: Учебник: Дашков и К, 2020. – 336

50. РатушныйА.С., БарановБ.А., ШленскаяТ.В. и др. Технология продукции общественного питания: Учебник: Форум, 2020. – 240

51. Ратушный, Александр Сергеевич. Всё о еде от А до Я: энциклопедия / А. С. Ратушный, С. С. Аминов. - М.: Дашков и К, 2020. - 440 с.

52. Самородова, Ирина Петровна. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования / И. П. Самородова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2020. - 192 с. - (Профессиональное образование).

53. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

54. Технология продукции общественного питания: учебник для студентов бакалавриата, обуч. по направл. подгот. "Технология продукции и орг-ция обществ. питания", "Менеджмент" / [авт.: А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова и др.]; под ред. А. С. Ратушного. - М.: Дашков и К, 2020. - 336 с. - (Прикладной бакалавриат).

55. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учеб. пособие для студентов вузов / [авт.: Н. А. Акимова, Б. А. Баранов, Г. Н. Дзюба и др.]; под ред. Л. П. Липатовой. - М.: ФОРУМ, 2019. - 392 с.: ил. - (Высшее образование).

56. Харченко, Нелли Эрьевна. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб.

пособие для учащихся образоват. учреждений нач. проф. образования / Н. Э. Харченко, Л. Г. Чеснокова. - 7-е изд., стер. - М.: Академия, 2021. - 304 с.: [8] с. цв. ил. - (Профессиональное образование).

57. Шатун, Любовь Григорьевна. Повар: учебное пособие для студентов образоват. учреждений СПО, обуч. по специальности 19.02.10 "Технология общественного питания", по рабочей профессии 19.0 / Л. Г. Шатун. - Ростов н/Д.: Феникс, 2020. - 250 с.: ил. - (Среднее профессиональное образование).

58. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система

3.2.2. Дополнительные источники

1. Наименование.

29. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.336с.

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

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

32. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

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

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

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

36. 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.

37. 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.

38. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.272 с.

39. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. М.: Академия, 2006. – 160 с.

40. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.

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

42. 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].

43. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.:

Академия, 2010 . – 112 с.

44. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 320 с.: ил.

45. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство BBPG, 2007. – 1056 с.: ил.

46. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2015.544с.

47. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013.808с.

48. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

49. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. М.: Хлебпродинформ, 1997.560 с.

50. Профессиональный стандарт 33.011 «Повар». Министерства труда и социальной защиты РФ от 09 марта 2022 года № 113н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148)

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

52. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

53. 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

54. 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»]. – Режим доступа

55. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" [Электронный ресурс]: от 27.10.2020, ГОСТ Р 51705.1-2001, ТР/ТС 011-2011

56. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. – 576 с.: ил. – ISBN 978-5-98176-059-4.

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях и иных структурных подразделениях образовательного учреждения, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля (далее – Профильная организация), и образовательным учреждением.

Сроки проведения учебной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная практика реализуются в форме практической подготовки и проводятся как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
УП.01	ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнениye работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в	Наблюдение за выполнением заданий; решение ситуационных задач; проверка и оценка выполнения заданий; защита отчёта по учебной практике; аттестационный лист, характеристика, дневник.

		посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготавки к работе, эксплуатации тех-нологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	

	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфбрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие	

		процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адкватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры,	

		заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
УП.02	ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполняет все действия по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватно выбирает целевое, безопасное использование оборудования, производственный инвентарь, инструменты, посуду, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материал; - выполняет все действия по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – рационально размещает на рабочем месте	Наблюдение за выполнением заданий; решение ситуационных задач; проверка и оценка выполнения заданий; защита отчёта по учебной практике; аттестационный лист.

		оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материал; – выполняет все действия по соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременно проводит текущую уборку рабочего места повара; – рационально выбирает и адекватно использует моющие и дезинфицирующие средства; – правильно выполняет работу по уходу за весоизмерительным оборудованием; – выполняет все действия по соответствию методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – правильно организует хранение продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – выполняет все действия в соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации	

		технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильно, в соответствии с инструкциями, безопасно правит ножи; – в соответствие с заданием ведет точный расчет потребности в продуктах, полуфабрикатах; – правильно оформляет заявки на продукты, содержание рабочего места, требования стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности соответствуют действующим правилам; – своевременно проводит текущую уборку рабочего места повара; – рационально выбирает и адекватно использует моющие и дезинфицирующие средства; – правильно выполняет работу по уходу за весоизмерительным оборудованием; – методы мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов соответствуют инструкциям, регламентам; – выполняет все действия в соответствие	

		организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – выполняет все действия по соответствию методов подготавки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильно, в соответствии с инструкциями, производит безопасную правку ножей; – точно, в соответствие с заданием производит расчет потребности в продуктах, полуфабрикатах; оформление заявки на продукты соответствуют действующим правилам	

	ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое	Готовит, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячую кулинарную продукцию: – адекватно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы, точно распознает недоброкачественные продукты; – потери при приготовлении горячей кулинарной продукции соответствуют действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствует выбору способов и техник приготовления рецептур, особенностям заказа); – профессионально демонстрирует навыки работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное	

	оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствует инструкциям, регламентам; – процессы приготовления и подготовки к реализации соответствуют стандртам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректно использует цветные разделочные доски; - раздельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов; – соблюдает требования 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); – адекватно выбирает целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – временя выполнения работ соответствует нормативам; – массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок соответствуют требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точно рассчитывает закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватно оценивает качество готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – внешний вид готовой горячей кулинарной продукции соответствует требованиям рецептуры, заказа: – вид блюда соответствует температуре подачи; – соблюдает аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске	

		(чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) – объем, масса блюда соответствует размеру и форме тарелки; – присутствует гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – выражена гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – текстура (консистенция) каждого компонента блюда/изделия соответствует заданию, рецептуре эстетично, аккуратно упакована готовая горячая кулинарная продукция для отпуска на вынос	
УП.03	ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Выполняет все действия по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватно выбирает целевое, безопасное использование оборудования, производственный инвентарь, инструменты,	Наблюдение за выполнением заданий; решение ситуационных задач; проверка и оценка выполнения заданий; защита отчёта по учебной практике; аттестационный лист, характеристика, дневник.

		посуду, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материал; - выполняет все действия по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материал; – выполняет все действия по соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременно проводит текущую уборку рабочего места повара; – рационально выбирает и адекватно использует моющие и дезинфицирующие средства; – правильно выполняет работу по уходу за весоизмерительным оборудованием; – выполняет все действия по соответствию методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;	

		– правильно организует хранение продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – выполняет все действия в соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильно, в соответствии с инструкциями, безопасно правит ножи; – в соответствие с заданием ведет точный расчет потребности в продуктах, полуфабрикатах; – правильно оформляет заявки на продукты, содержание рабочего места, требования стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности соответствуют действующим правилам; – своевременно проводит текущую уборку	

		рабочего места повара; – рационально выбирает и адекватно использует моющие и дезинфицирующие средства; оформляет заявки на продукты в соответствиеи с действующими правилами	
	ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента ПП 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и	Готовит, творчески оформляет и подготавливает к реализации холодную кулинарную продукцию: – адекватно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы, точно распознает недоброкачественные продукты; – потери при приготовлении холодной кулинарной продукции соответствуют действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких	Наблюдение за выполнением заданий; решение ситуационных задач; проверка и оценка выполнения заданий; защита отчёта по учебной практике; аттестационный лист, характеристика, дневник.

	подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	затрат и т.д., соответствует выбору способов и техник приготовления рецептур, особенностям заказа); – профессионально демонстрирует навыки работы с ножом; - готовит, творчески оформляет и подготавливает к реализации холодной кулинарной продукции: – адекватно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы, точно распознает недоброкачественные продукты; – потери при приготовлении холодной кулинарной продукции соответствую действующим нормам; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – процессы приготовления и подготовки к реализации соответствуют стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректно использует цветные разделочные доски; – раздельно	

		использует контейнеры для органических и неорганических отходов; – соблюдает требования 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); – адекватно выбирает целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – время выполнения работ соответствует нормативам; – массы холодной кулинарной продукции соответствуют требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точно рассчитывает закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватно оценивает качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – внешний вид готовой холодной кулинарной продукции соответствует требованиям рецептуры, заказа: – вид блюда, кулинарного изделия,	

		закуски соответствуют температуре подачи; – соблюдает аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) – объем и масса блюда соответствует размеру и форме тарелки; – присутствует гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – выражена гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – текстур (консистенция) каждого компонента блюда/изделия соответствует заданию, рецептуре эстетично, аккуратно упакована готовая холодная кулинарная продукция для отпуска на вынос	

УП.04	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения продуктов,	Наблюдение за выполнением заданий; решение ситуационных задач; проверка и оценка выполнения заданий; защита отчёта по учебной практике; аттестационный лист, характеристика, дневник.

		полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	

	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: корректное использование цветных разделочных	

		досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	

		требованиям рецептуры, заказа: соответствие температуры подачи; аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос	

УП.05	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Умеет выполнять все действия по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов,	Наблюдение за выполнением заданий; решение ситуационных задач; проверка и оценка выполнения заданий; защита отчёта по учебной практике; аттестационный лист, характеристика, дневник.

		полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	

	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента ПК 5.6 Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь,	Выполняет приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам. Оптимизирует процессы приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа). Профессионально демонстрирует навыки работы с инструментами, кондитерским инвентарем. Демонстрирует правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности.	

	сырье продукции региональной кухни, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 5.7 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кулинарных блюд кухни народов мира ПК 5.8 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кондитерских изделий кухни народов мира	Выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: – адекватно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе вкусовые, ароматические, красящие вещества, точно распознает недоброкачественные продукты; – контролирует соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимизирует процессы приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессионально демонстрирует навыки работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – контролирует соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты,	

		требованиям охраны труда и техники безопасности: - соблюдает раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдает требования 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); - адекватно выбирает и безопасно использует оборудование, инвентарь, инструменты, посуду; – контролирует соответствие времени выполнения работ нормативам; – контролирует соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – соблюдает точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватно оценивает качество готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – выполняет соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных,	

		мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа; - соблюдает гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция); - соблюдает гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - соблюдает соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре; – соблюдает эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос.	
	ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки	Наблюдение за выполнением заданий; решение ситуационных задач; проверка и оценка выполнения заданий; защита отчёта по учебной практике; аттестационный лист, характеристика, дневник.

		рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
	ОК. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.2
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.01.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПП.02.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПП.03.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПП.04.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ПП.05.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 464
1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы: 464
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики 467
1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П 471
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 472
2.1. Трудоемкость освоения производственной практики 472
2.2. Структура производственной практики 473
2.3. Содержание производственной практики 483
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 489
3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики 489
3.2. Учебно-методическое обеспечение 489
3.3. Общие требования к организации производственной практики 491
3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики 492
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 492

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

(код и наименование специальности, профессии)

и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

ПП.01.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ПП.02.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	МДК.02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.03.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента МДК.03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.04.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд,	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд,	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных

десертов, напитков разнообразного ассортимента	десертов, напитков разнообразного ассортимента	сладких блюд, десертов, напитков МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
ПП.05.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Производственная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК/ПК	**Наименование ОК/ПК**
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
ПК 5.6.	Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье продукции региональной кухни, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.7.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кулинарных блюд кухни народов мира
ПК 5.8.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кондитерских изделий кухни народов мира

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности:

ВД 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

ВД 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

ВД 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

ВД 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

ВД 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

1.2. Планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	**Практический опыт / умения**
ВД 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	**Практический опыт:** подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов**.** **Умения:** визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; безопасно править кухонные ножи; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки

	включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья
ВД 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**Практический опыт:** подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов **Умения:** Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов,

	пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты своевременно оформлять заявку на склад
ВД 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**Практический опыт:** подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодныхблюд, кулинарных изделий, закусок подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов **Умения:** выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов,

	пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты своевременно оформлять заявку на склад
ВД 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	**Практический опыт:** подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов **Умения:** выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями

	обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты своевременно оформлять заявку на склад
ВД 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	**Практический опыт:** подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты **Умения:** выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П

Код ПП	Код ПК/дополнительные (ПК*, ПКц)	Практический опыт	Наименование темы практики	Объем часов ПП	Обоснование увеличения объема практики

ПП.05	ПК 5.7. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кулинарных блюд кухни народов мира ПК 5.8 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кондитерских изделий кухни народов мира	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кулинарных блюд кухни народов мира	Тема 2.1 Организация рабочего места, приготовление кулинарных блюд кухни народов мира	72	для углубления, расширения знаний, умений, навыков выпускника в кондитерском деле и дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда
Объем производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П – 72 ак.ч.					

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения производственной практики

Код ПП	**Объем, ак.ч.**	**Форма проведения производственной практики** (концентрированно/ рассредоточено)	**Курс / семестр**
ПП.01	36	рассредоточено	4
ПП.02	36	рассредоточено	5
ПП.03	36	рассредоточено	4
ПП.04	72	рассредоточено	6
ПП.05	108	рассредоточено	6
Всего ПП	288		

2.2. Структура производственной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Объем часов
ПП. 01 ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				**36**
ПК 1.1 ПК 1.2	Раздел 1.Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. 2.Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Тема 1.1 Организационно е занятие.	6
			Тема 1.2 Организация рабочего места, обработка традиционных видов овощей, грибов	6
			Тема 1.3 Организация рабочего места, обработка мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**18**
ПК 1.3 ПК 1.4	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. 2.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Тема 2.1. Организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов из овощей, хранение	6
			Тема 2.2 Организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья, хранение	6
			Тема 2.3 Организация рабочего места для	6

			приготовления полуфабрикатов из мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, хранение	
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				**18**
ПП.02 ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				**36**
ПК 2.1	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Тема 1.1 Организационно е занятие.	2
			Тема 1.2. Организация, рабочего места, подготовка сырья для приготовления бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента.	2
			Тема 1.3 Организация рабочего места, подготовка сырья для приготовления горячих соусов	2
			Тема 1.4 Организация рабочего места, подготовка сырья для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	4

			Тема 1.5 Организация рабочего места, подготовка сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	4
			Тема 1.6 Организация рабочего места, подготовка сырья для приготовления горячих соусов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	4
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**18**
ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента 2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации	Тема 2.1 Организация рабочего места, приготовление бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента.	2

		супов разнообразного ассортимента 3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента 4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку креализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента 6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента 7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Тема 2.2 Организация рабочего места, приготовление горячих соусов.	4
			Тема 2.3 Организация рабочего места, приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронныхизделий разнообразного ассортимента.	4
			Тема 2.4 Организация рабочего места, приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	4
			Тема 2.5 Организация рабочего места приготовление, творческое оформление и подача горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика	4

			разнообразного ассортимента.	
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ N	**18**
ПП.03 ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				**36**
ПК 3.1	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Тема 1.1 Организация рабочего места, сырья для приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента.	2
			Тема 1.2 Организация рабочего места, сырья для приготовления салатов разнообразного ассортимента	4
			Тема 1.3 Организация рабочего места, сырья для приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	4

			Тема 1.4 Организация рабочего места, сырья для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	4
			Тема 1.5 Организация рабочего места, сырья для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	4
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**18**
ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	1.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента 2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента 3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента 4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и	Тема 2.1 Организация рабочего места, приготовление и подача холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента.	2
			Тема 2.2 Организация рабочего места, сырья, приготовление творческое оформление и подача салатов разнообразного ассортимента	4

		подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Тема 2.3 Организация рабочего места, сырья, приготовление, творческое оформление и подача бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	4
			Тема 2.4 Организация рабочего места, сырья, приготовление, творческое оформление и подача холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	4
			Тема 2.5 Организация рабочего места, сырья, приготовление, творческое оформление и подача холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	4
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				**18**
ПП.04 ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				**72**
ПК 4.1	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих	1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье,	Тема 1.1 Организационное занятие	6

	сладких блюд, десертов, напитков	исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Тема 1.2 Организация рабочего места, сырья для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	6
			Тема 1.3 Организация рабочего места, сырья для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	6
			Тема 1.4 Организация рабочего места, сырья для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента.	6
			Тема 1.5 Организация рабочего места, сырья для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	30
ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	1.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Тема 2.1 Организация рабочего места, приготовление, творческое оформление и	12

		2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	подача холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	
		3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента 4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Тема 2.2 Организация рабочего места, приготовление, творческое оформление и подача горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	12
			Тема 2.3 Организация рабочего места, приготовление, творческое оформление и подача холодных напитков разнообразного ассортимента	6
			Тема 2.4 Организация рабочего места, приготовление, творческое оформление и подача горячих напитков разнообразного ассортимента	12
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	42
ПП.05 ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента				**108**
ПК 5.1	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к	1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь,	Тема 1.1 Организационное занятие	6

	реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Тема 1.2 Организация рабочего места, сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	24
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	30
ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6 ПК 5.7 ПК 5.8	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	1.Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. 3.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. 4.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Тема 2.1 Организация рабочего места, приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	12
			Тема 2.2 Организация рабочего места, приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	18
			Тема 2.3 Организация рабочего места, приготовление, творческое оформление, подготовка к	24

			реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
			Тема 2.4 Организация рабочего места, приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	24
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				78

2.3. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
ПП 01. ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		**36**
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		
Тема 1.1. Организация, техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов.	**Содержание**	**2**
	1. Кулинарная обработка и нарезка корнеплодов, клубнеплодов, капустных, луковых, грибов.	2
Тема 1.2 Организация, техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья	**Содержание**	**2**
	2. Первичная обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы, нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для: варки, припускания, жарки и фарширования.	2
Тема 1.3 Организация, техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовление полуфабрикатов из них	**Содержание**	**2**
	3. Кулинарная обработка и разделка мяса: говядины, свинины. Первичная обработка субпродуктов. Первичная обработка кролика. Первичная обработка домашней птицы, дичи.	2
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		
Тема 2.1. Приготовление полуфабрикатов овощей и грибов	**Содержание**	**2**
	4. Приготовление полуфабрикатов из картофеля, моркови, свеклы, капусты, грибов	2

Тема 2.2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.	**Содержание**	**12**
	5. Приготовление натуральной рубленной и массы и полуфабрикатов из нее.	4
	6.Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	4
	7. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.	4
Тема 2.3. Приготовление полуфабрикатов из мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	**Содержание**	**16**
	8. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины и свинины.	4
	9. Приготовление натуральной рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из нее	4
	10.Приготовление полуфабрикатов из кролика.	4
	11. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи.	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		6
ПП 02. ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		**36**
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 1.1. Организация, техническое оснащение работ по приготовлению и непродолжительному хранению, творческому оформлению и подаче бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента.	**Содержание**	**2**
	12. Организация рабочего места, сырья для приготовления бульонов, отваров супов разнообразного ассортимента.	2
Тема 1.2 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению горячих соусов	**Содержание**	**2**
	13. Организация рабочего места, сырья для приготовления горячих соусов.	2
Тема 1.3 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	**Содержание**	**2**
	14. Организация рабочего места, сырья для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	2
Тема 1.4 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	**Содержание**	**4**
	15. Организация рабочего места, сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	4

Тема 1.5 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	**Содержание**	**4**
	16. Организация рабочего места, сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	4
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 2.1 Приготовление и подготовка к реализации бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента	**Содержание**	**2**
	17. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации щей, борща, рассольников.	2
Тема 2.2 Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов.	**Содержание**	**4**
	18. Приготовление соуса красного основного, белого основного и его производных.	4
Тема 2.3 Приготовление, творческое оформление и подача горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	**Содержание**	**4**
	19. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации картофель во фритюре, крокетов картофельных	2
	20. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации каш. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации вегетарианской пасты с грибами.	2
Тема 2.4 Приготовление, творческое оформление и подача горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	**Содержание**	**4**
	21.Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации рыбы жареной основным способом с зеленым маслом и сложным гарниром, запеченных кальмаров со сложным гарниром	4
Тема 2.5 Приготовление, творческое оформление и подача горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	**Содержание**	**6**
	22. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации поджарки со сложным гарниром. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации гуся со сложным гарниром.	2
	23. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюда из кролика с гарниром. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюда из куры Котлета по-киевски со сложным гарниром.	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного. зачета		2
ПП.03 ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		**36**
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		
	Содержание	**2**

Тема 1.1 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента	24.Организация рабочего места, подготовка сырья для приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента	2
Тема 1.2 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению салатов разнообразного ассортимента.	**Содержание**	**4**
	25. Организация рабочего места, подготовка сырья для приготовления салатов разнообразного ассортимента.	4
Тема 1.3 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	**Содержание**	**2**
	26. Организация рабочего места, подготовка сырья для приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	2
Тема 1.4 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	**Содержание**	**4**
	27. Организация рабочего места , подготовка сырья для приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	4
Тема 1.5 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	**Содержание**	**4**
	28. Организация рабочего места, сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	4
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 2.1 Приготовление и подача холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента	**Содержание**	**2**
	29. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации соуса майонеза и его производных.	2
Тема 2.2 Приготовление, творческое оформление и подача салатов разнообразного ассортимента	**Содержание**	**4**
	30. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салата из свежих овощей, салат – коктейль.	4
Тема 2.3 Приготовление, творческое оформление и подача бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	**Содержание**	**4**
	31. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации открытых и закрытых бутербродов, канапе, холодных закусок	4
	Содержание	**4**

Тема 2.4 Приготовление, творческое оформление и подача холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	32. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации форшмак из сельди, сельди с гарниром. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации кальмаров фаршированных	4
Тема 2.5 Приготовление, творческое оформление и подача холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	**Содержание**	**4**
	33. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации рулета мясного с творожным фаршем в беконе	2
	34. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации рулета из птицы с гарниром	2
	35. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации паштета из говяжьей печени.	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2
ПП 04. ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		**72**
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		
Тема 1.1 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	**Содержание**	**6**
	36. Организация рабочего места, подготовка сырья для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	6
Тема 1.2 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	**Содержание**	**6**
	37. Организация рабочего места, подготовка сырья для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	6
Тема 1.3 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению холодных напитков разнообразного ассортимента.	**Содержание**	**6**
	38. Организация рабочего места, подготовка сырья для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента.	6
Тема 1.4 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению горячих напитков разнообразного ассортимента.	**Содержание**	**6**
	39. Организация рабочего места, подготовка сырья для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента.	6
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		
Тема 2.1 Приготовление, творческое оформление и подача холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	**Содержание**	**12**
	40. Приготовление, творческое оформление и подача компотов, киселей	6
	41. Приготовление, творческое оформление и подача желе из свежих плодов и ягод, мусса из ягод.	6

Тема 2.2 Приготовление, творческое оформление и подача горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	**Содержание**	**12**
	42. Приготовление, творческое оформление и подача блинчиков с фруктами.	6
	43. Приготовление, творческое оформление и подача пудинга.	6
Тема 2.3 Приготовление, творческое оформление и подача холодных напитков разнообразного ассортимента.	**Содержание**	**8**
	44. Приготовление, творческое оформление и подача морса, смузи фруктового	8
Тема 2.4 Приготовление, творческое оформление и подача горячих напитков разнообразного ассортимента.	**Содержание**	**16**
	45. Приготовление, творческое оформление и подача чая с сахаром, с молоком, с лимоном	4
	46. Приготовление, творческое оформление и подача кофе черного, с сахаром, с молоком	4
	47. Приготовление, творческое оформление и подача какао с молоком	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2
ПП 05. ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента		**108**
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		
Тема 1.1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	**Содержание**	**6**
	48. Организация рабочего места, подготовка сырья и хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	6
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		
Тема 2.1 Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	**Содержание**	**18**
	49. Приготовление: сиропов, помады основной.	9
	50. Приготовление и элементы оформления из: глазури, фруктовой начинки, карамели.	9
Тема 2.2 Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	**Содержание**	**30**
	51. Приготовление изделия «Пирожки печеные» с различным фаршем	10
	52. Приготовление изделия «Кулебяки», «Расстегаи».	10
	53.Приготовление изделия «Пицца».	10
Тема 2.3 Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	**Содержание**	**24**
	54. Приготовление, творческое оформление изделия «Сочень с творогом».	8
	55. Приготовление, творческое оформление изделия «Рулет с фруктовой начинкой».	8
	56. Приготовление, творческое оформление изделия «Кекс чайный».	8
	Содержание	**30**

Тема 2.4 Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	57. Приготовление, творческое оформление изделия «Пирожное бисквитное со сливочным кремом»	15
	58. Приготовление, творческое оформление торта «Медовик»	15
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (далее – Профильные организации).

База прохождения производственной практики должна быть укомплектована оборудованием, техническими средствами обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся. База практики должна обеспечивать безопасные условия труда для обучающихся.

При определении мест производственной практики (по профилю специальности) для лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации, относительно рекомендованных условий и видов труда.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Наименование.

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-5992-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

2. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

3. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник/ Семичева Г.П. -М. Академия 2022

4. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15571-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В.

Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

3.2.2. Дополнительные источники

1. Наименование.

1. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. – 576 с.: ил. – ISBN 978-5-98176-059-4.

2. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство BBPG, 2007. – 1056 с.: ил.

3. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.336с.

4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. М.: Академия, 2006. – 160 с.

5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.

6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.

7. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.272 с.

8. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 320 с.: ил.

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

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

11. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

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

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

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

15. 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.

16. 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.

17. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2015.544с.

18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013.808с.

19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. М.: Хлебпродинформ, 1997.560 с.

21. Профессиональный стандарт 33.011 «Повар». Министерства труда и социальной защиты РФ от 09 марта 2022 года № 113н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148)

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

23. 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].

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

25. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

26. 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

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»]. – Режим доступа

57. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" [Электронный ресурс]: от 27.10.2020, ГОСТ Р 51705.1-2001, ТР/ТС 011-2011

3.3. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в профильных организациях на основе договоров, заключаемых между образовательным организацией СПО и профильными организациями.

В период прохождения производственной практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Производственные практики реализуются в форме практической подготовки и проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от профильной организации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП.01	ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник характеристика) и задания по практике (отчет)

		– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполненияе работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготавки к работе, эксплуатации тех-нологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и	

		гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи,	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков	

	кролика.	работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфбрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья,	

		готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адкватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
ПП.02	ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполняет все действия по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватно выбирает целевое, безопасное использование оборудования, производственный инвентарь, инструменты, посуду, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, инструменты,	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник характеристика) и задания по практике (отчет)

		сырье, материал; - выполняет все действия по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материал; – выполняет все действия по соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременно проводит текущую уборку рабочего места повара; – рационально выбирает и адекватно использует моющие и дезинфицирующие средства; – правильно выполняет работу по уходу за весоизмерительным оборудованием; – выполняет все действия по соответствию методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – правильно организует хранение продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение	

		температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – выполняет все действия в соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильно, в соответствии с инструкциями, безопасно правит ножи; – в соответствие с заданием ведет точный расчет потребности в продуктах, полуфабрикатах; – правильно оформляет заявки на продукты, содержание рабочего места, требования стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности соответствуют действующим правилам; – своевременно проводит текущую уборку рабочего места повара; – рационально выбирает и адекватно использует моющие и дезинфицирующие средства; – правильно выполняет работу по уходу за весоизмерительным	

		оборудованием; – методы мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов соответствуют инструкциям, регламентам; – выполняет все действия в соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – выполняет все действия по соответствию методов подготавки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильно, в соответствии с инструкциями, производит безопасную правку ножей; – точно, в соответствие с заданием производит расчет потребности в продуктах, полуфабрикатах;	

		оформление заявки на продукты соответствуют действующим правилам	
	ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое	Готовит, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячую кулинарную продукцию: – адекватно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы, точно распознает недоброкачественные продукты; – потери при приготовлении горячей кулинарной продукции соответствуют действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д.,	

	оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	соответствует выбору способов и техник приготовления рецептур, особенностям заказа); – профессионально демонстрирует навыки работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствует инструкциям, регламентам; – процессы приготовления и подготовки к реализации соответствуют стандртам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректно использует цветные разделочные доски; - раздельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов; – соблюдает требования 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); – адекватно выбирает целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – временя выполнения работ соответствует нормативам; – массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок соответствуют требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точно рассчитывает закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватно оценивает качество готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – внешний вид готовой	

		горячей кулинарной продукции соответствует требованиям рецептуры, заказа: – вид блюда соответствует температуре подачи; – соблюдает аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) – объем, масса блюда соответствует размеру и форме тарелки; – присутствует гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – выражена гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – текстура (консистенция) каждого компонента блюда/изделия соответствует заданию, рецептуре эстетично, аккуратно упакована готовая горячая кулинарная продукция для отпуска на вынос	

ПП.03	ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Выполняет все действия по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватно выбирает целевое, безопасное использование оборудования, производственный инвентарь, инструменты, посуду, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материал; - выполняет все действия по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материал; – выполняет все действия по соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременно проводит текущую уборку рабочего места повара; – рационально выбирает и адекватно использует моющие и	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник характеристика) и задания по практике (отчет)

		дезинфицирующие средства; – правильно выполняет работу по уходу за весоизмерительным оборудованием; – выполняет все действия по соответствию методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – правильно организует хранение продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – выполняет все действия в соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильно, в соответствии с инструкциями, безопасно правит ножи; – в соответствие с	

		заданием ведет точный расчет потребности в продуктах, полуфабрикатах; – правильно оформляет заявки на продукты, содержание рабочего места, требования стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности соответствуют действующим правилам; – своевременно проводит текущую уборку рабочего места повара; – рационально выбирает и адекватно использует моющие и дезинфицирующие средства; оформляет заявки на продукты в соответствиеи с действующими правилами	
	ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента ПП 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов,	Готовит, творчески оформляет и подготавливает к реализации холодную кулинарную продукцию: – адекватно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы, точно распознает недоброкачественные продукты; – потери при приготовлении холодной кулинарной продукции соответствуют действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник характеристика) и задания по практике (отчет)

	канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствует выбору способов и техник приготовления рецептур, особенностям заказа); – профессионально демонстрирует навыки работы с ножом; - готовит, творчески оформляет и подготавливает к реализации холодной кулинарной продукции: – адекватно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы, точно распознает недоброкачественные продукты; – потери при приготовлении холодной кулинарной продукции соответствую действующим нормам; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – процессы	

		приготовления и подготовки к реализации соответствуют стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректно использует цветные разделочные доски; – раздельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов; – соблюдает требования 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); – адекватно выбирает целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – время выполнения работ соответствует нормативам; – массы холодной кулинарной продукции соответствуют требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точно рассчитывает закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватно оценивает качества готовой	

		продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – внешний вид готовой холодной кулинарной продукции соответствует требованиям рецептуры, заказа: – вид блюда, кулинарного изделия, закуски соответствуют температуре подачи; – соблюдает аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) – объем и масса блюда соответствует размеру и форме тарелки; – присутствует гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – выражена гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – текстур (консистенция) каждого компонента блюда/изделия соответствует заданию, рецептуре эстетично, аккуратно упакована готовая холодная	

		кулинарная продукция для отпуска на вынос	
ПП.04	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник характеристика) и задания по практике (отчет)

		правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;	

		соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5. Осуществлять приготовление,	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и	

	творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении	

		выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: соответствие температуры подачи; аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия,	

		напитка заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос	
ПП.05	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Умеет выполнять все действия по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник характеристика) и задания по практике (отчет)

		за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в	

		продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к	Выполняет приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам. Оптимизирует процессы приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа). Профессионально демонстрирует навыки работы с инструментами, кондитерским инвентарем. Демонстрирует правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к	

	реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента ПК 5.6 Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье продукции региональной кухни, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 5.7 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кулинарных блюд кухни народов мира ПК 5.8 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кондитерских изделий кухни народов мира	реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности. Выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: – адекватно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе вкусовые, ароматические, красящие вещества, точно распознает недоброкачественные продукты; – контролирует соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимизирует процессы приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессионально демонстрирует навыки работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;	

		– контролирует соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: - соблюдает раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдает требования 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); - адекватно выбирает и безопасно использует оборудование, инвентарь, инструменты, посуду; – контролирует соответствие времени выполнения работ нормативам; – контролирует соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – соблюдает точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватно оценивает качество готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – выполняет соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа;	

		- соблюдает гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция); - соблюдает гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - соблюдает соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре; – соблюдает эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос.	
	ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник характеристика) и задания по практике (отчет)

522