

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

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

по учебной дисциплине

ПК.02. Экзамен по модулю

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

программы подготовки специалистов среднего звена

43.01.09 Повар, кондитер

Очная форма обучения

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565.

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

Рассмотрена на заседании ЦМК Сервиса в общественном питании

Протокол № 9 от « 21 » мая 2026 г.

Председатель ЦМК  И. В. Мокшина

1 Общие сведения

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) предназначен 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.

ФОС включает 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	31	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	32	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	33	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
	34	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	35	актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;
	36	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
	37	правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
	38	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

Код ОК, ПК ¹	Код результата обучения ¹	Наименование результата обучения ¹
		инструкциями и регламентами;
	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;
	34	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	35	актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;
	36	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
	37	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;
	34	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	35	актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;
	36	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
	37	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;

3 Описание процедуры оценивания

Результаты обучения по профессиональному модулю, уровень сформированности компетенций оцениваются по четырёх бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по профессиональному модулю результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом. Оценка выставляется по результатам экзамена.

Критерии оценивания тестового задания

Оценка	<i>Отлично</i>	<i>Хорошо</i>	<i>Удовлетворительно</i>	<i>Неудовлетворительно</i>
Количество правильных ответов	91 % и $\geq$	от 81% до 90,9 %	не менее 70%	менее 70%

Критерии выставления оценки студенту на экзамене

(оценочные средства: устный опрос в форме ответов на вопросы билетов)

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.

4. Примерные оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по модулю

Билет № 1

1. Приготовление и отпуск мяса отварного
2. Технология приготовления риса, припущенного на бульоне
3. Приготовление и отпуск супа молочного с овощами
4. Технология приготовления дрожжевого безопарного теста.
5. Способы минимизации отходов при приготовлении блюд из овощей.

Билет № 2

1. Приготовление и отпуск мяса жареного крупным куском
2. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления картофельного пюре, оладьев из кабачков.
3. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей

Билет № 3

1. Приготовление и отпуск бифштекса натурального
2. Приготовление и отпуск борща флотского
3. Технология приготовления яичницы-глазуньи

Билет № 4

1. Составьте технологическую схему обработки чешуйчатой рыбы для использования в целом виде.
2. Технология приготовления и отпуск блюда «Рыба, запеченная в сметанном соусе»
3. Приготовление и отпуск супа молочного с клецками

Билет №5

1. Приготовление и отпуск эскалопа из свинины
2. Технология приготовления капусты тушеной
3. Технология приготовления картофеля, запеченного с грибами и ветчиной

Билет № 6

1. Приготовление и отпуск бефстроганов
2. Приготовление и отпуск соуса красного с кореньями
3. Технология приготовления запеканки из картофеля

Билет № 7

1. Приготовление и отпуск поджарки
2. Технология приготовления запеканки рисовой с творогом
3. Приготовление и отпуск борща сибирского

Билет № 8

1. Санитарные требования к процессу приготовления полуфабрикатов из рыбы и их хранения.
2. Технология приготовления и отпуск блюда «Рыба, запеченная с помидорами»
3. Пищевая ценность рыбы.

Билет № 9

1. Приготовление и отпуск мяса шпигованного
2. Технология приготовления мяса отварного
3. Правила проведения бракеража блюд

Билет № 10

1. Приготовление и отпуск говядины в кисло-сладком соусе
2. Технология приготовления фасоли в томате с луком
3. Технология приготовления омлета натурального жареного

Билет № 11

1. Приготовление и отпуск соуса красного с луком и грибами
2. Технология приготовления и отпуск блюда «Рыба, запеченная с яйцом»
3. Технологическая схема приготовления полуфабриката для блюда «рыба, запеченная с картофелем по-русски».

Билет № 12

1. Приготовление и отпуск жаркого по- домашнему
2. Приготовление и отпуск борща украинского
3. Технология приготовления мяса жареного крупным куском

Билет № 13

1. Приготовление и отпуск гуляша
2. Технология приготовления макарон отварных с мясом
3. Приготовление и отпуск соуса кисло-сладкого

Билет № 14

1. Приготовление и отпуск борща с черносливом и грибами
2. Технология приготовления зраз картофельных
3. Технология приготовления оладьев овощных с сыром

Билет № 15

1. Технология подготовки рыбы для фарширования.
2. Технология приготовления и отпуск блюда «Зразы донские»
3. Технологическая схема приготовления полуфабриката для блюда «поджарка из рыбы».

Билет № 16

1. Приготовление и отпуск азу
2. Технология приготовления картофеля отварного
3. Технология приготовления рулета картофельного

Билет № 17

1. Приготовление и отпуск рагу из баранины или свинины

2. Технология приготовления картофеля в молоке
3. Приготовление и отпуск супа прозрачного «Уха ростовская»

Билет № 18

1. Приготовление и отпуск щей из свежей капусты
2. Технология приготовления запеканки из бобовых с картофелем
3. Технология приготовления омлета жареного с картофелем, ветчиной и луком

Билет №19

1. Приготовление и отпуск плова
2. Технология приготовления картофеля тушеного с копченой грудинкой
3. Технология приготовления запеканки из картофеля с мясными продуктами

Билет № 20

1. Технология подготовки рыбы для фарширования.
2. Технология приготовления и отпуск блюда «Зразы донские»
3. Технологическая схема приготовления полуфабриката для блюда «поджарка из рыбы».

Билет № 21

1. Организация механической кулинарной обработки мяса
2. Технология приготовления ростбиф
3. Технология приготовления бефстроганов

Билет № 22

1. Приготовление и отпуск запеканки картофельной с мясом
2. Технология приготовления картофельного пюре
3. Технология приготовления оладьев из кабачков или тыквы

Билет № 23

1. Приготовление и отпуск окрошки мясной
2. Технология приготовления пюре из овощей
3. Технология приготовления картофеля запеченного в сметанном соусе с яйцами

Билет № 24

1. Приготовление и отпуск голубцов с мясом и рисом
2. Технология приготовления картофеля тушеного
3. Приготовление и отпуск соуса парового

Билет № 25

1. Разделка и обвалка свиной туши

2. Технология приготовления гуляша
3. Технология приготовления азу

Билет №26

1. Правила тушения овощей
2. Технология приготовления картофеля жареного основным способом
3. Технология приготовления помидоров запеченных с мясным фаршем

Билет № 27

1. Разделка и обвалка свиной туши
2. Технология приготовления гуляша
3. Технология приготовления азу

Билет № 28

1. Разделка и обвалка говяжьей туши
2. Технология приготовления поджарки
3. Технология приготовления шашлыка из говядины

Билет № 29

1. Приготовление и отпуск соуса белого с яйцом
2. Технология приготовления картофеля отварного
3. Технология приготовления рулета картофельного

Билет № 30

1. Приготовление и отпуск солянки сборной на сковороде
2. Приготовление и отпуск окрошки сборной мясной
3. Приготовление и отпуск борща московского

(Практическая часть)

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - щей из квашеной капусты**

Задание 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - щей суточных**

Задание 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - рыба, жаренная целиком**

Задание 4

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - рыба, жаренная с луком по-ленинградски**

Задание 5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - окрошки мясной**

Задание 6

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - Зразы донские**

Задание 7

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - ухи рыбацкой**

Задание 8

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - картофеля тушеного**

Задание 9

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - супа-пюре из зелёного горошка**

Задание 10

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - бифштекса рубленного**

Задание 11

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - Рыба, запеченная с картофелем по-русски Задание 12**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - картофеля жареного**

Задание 13

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - рыба, запеченная с яйцом**

Задание 14

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - бефстроганов**

Задание 15

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - мяса жареного крупным куском**

Задание 16

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - зраз картофельных (фарш по выбору студента)**

Задание 17

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - борща зелёного**

Задание 18

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - рулета картофельного (фарш по выбору студента)**

Задание 19

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - супа-пюре из разных овощей**

Задание 20

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - жаркого по домашнему**

Задание 21

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - для гуляша**

Задание 22

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - борща флотского**

Задание 23

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - запеканки из картофеля с мясными продуктами**

Задание 24

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - эскалопа из свинины**

Задание 25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - для зраз рубленых**

Задание 26

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - борща московского**

Задание 27

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - рыба, запеченная с помидорами**

Задание 28

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - рулета мясного**

Задание 29

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - борща с капустой и картофелем**

Задание 30

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - бифштекса натурального**