Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Талицкий лесотехнический колледж им. Н.И.Кузнецова»

Контрольно-измерительные материалы ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

профессии 43.01.09. «повар, кондитер»

СОСТАВ КОМПЛЕКТА

1.	Паспорт комплекта оценочных (контрольно-измерительных) материалов	3
1.1	. Область применения	
1.2	. Описание процедуры оценки и системы оценивания по программе	3
	1.2.1. Общие положения об организации оценки	
	1.2.2. Промежуточная аттестация	
	1.2.3. Итоговая аттестация	
1.3	. Инструменты оценки теоретического материала	5
1.4	. Инструменты оценки практического этапа оценки результатов освоения программы	7
2.	Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для промежуточной и/или	
	государственной (итоговой) аттестации	13
2.1	. Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для теоретического этап	ıa
	промежуточной и/или государственной (итоговой) аттестации	13
2.2	. Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для практического этапа	
	промежуточной и/или государственной (итоговой) аттестации	39

1. <u>ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ (КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ)</u> <u>МАТЕРИАЛОВ)</u>

1.1. Область применения

Комплект оценочных (контрольно-измерительных) материалов предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по профессии СПО 43.01.09. «Повар, кондитер».

1.2. Описание процедуры оценки и системы оценивания по программе

1.2.1. Общие положения об организации оценки

КИМ предназначены для контроля образовательных достижений обучающихся, осваивающих программу профессионального модуля: ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

К демонстрационному экзамену по профессиональному модулю допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по МДК 03.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, и МДК 03.02 Приготовление и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, учебной и производственной практике в рамках данного профессионального модуля.

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (ВД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППКРС в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен демонстрационный. Экзамен включает:

Практическое задание: приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: (в соответствии с вариантом).

Объектом оценивания является приготовление кулинарной продукции бутербродов в ассортименте, приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

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

1.2.2. Промежуточная аттестация

Шифр	Наименование элемента программы	Вид промежуточной аттестации	Форма проведения
МДК. 03.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Экзамен	Экзаменационные билеты
МДК. 03.02	Приготовление и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Экзамен	Экзаменационные билеты
УП. 03.	Учебная практика	Дифференцированный зачет	Практическое задание
ПП.03	Производственная практика	Дифференцированный зачет	Практическое задание
ПМ. 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	Демонстрационный экзамен	Практическое задание на рабочем месте повара

1.2.3. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по профессии соответствующей требованиям ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер базового уровня подготовки, в т. ч. уровень сформированности общих и профессиональных компетенций и компетенций по стандартам Worldskills.

Тематика выпускной (квалификационной) работы (ВКР) разработана в соответствии с содержанием профессиональных модулей Форма ГИА:

Выполнение выпускной практической квалификационной работы и защита письменной экзаменационной работы.

В случае участия обучающихся в демонстрационном экзамене по стандартам Worldskills (далее – ДЭ) тематика ВКР соответствует также компетенциям Worldskills: «Поварское дело», «Кондитерское дело» и выполнение выпускной практической квалификационной работы может быть заменено на сдачу демонстрационного экзамена с учетом требований стандартов Worldskills.

Выполнение практической части — составляется меню обеда для каждого обучающегося из утвержденного ассортимента блюд. Выпускники демонстрируют практические компетенции приготовления и оформления блюд по меню в учебной лаборатории в присутствии членов государственной экзаменационной комиссии. Каждое блюдо оценивается отдельно, а затем выставляется общая оценка за работу.

Защита письменной экзаменационной работы — выпускник представляет в государственную экзаменационную комиссию проверенную письменную экзаменационную работу с отзывом руководителя ВКР и электронную презентацию выпускной квалификационной работы, наряд на выполнение выпускной практической квалификационной работы.

Демонстрационный экзамен может проводиться в форме демонстрации освоенных профессиональных компетенций и включать выполнение практического задания на рабочем месте повара. Демонстрационный экзамен может проводиться в два этапа: 1 этап — тестирование (в письменной форме или компьютерное) для оценки уровня знаний, положительный результат выполнения 1 этапа является допуском ко второму этапу — выполнению практического задания на рабочем месте. Проведение двух этапов может осуществляться в два дня по графику.

Для проведения второго этапа для независимой оценки сформированности профессиональных компетенций приглашаются эксперты из числа работодателей (профессиональных сообществ). Председатель экзаменационной комиссии – работодатель. При проведении демонстрационного экзамена по ПМ по стандартам WSR оценку компетенций проводят экспертами WSR, задания разрабатываются экспертным сообществом и утверждаются национальным экспертом. Оценка проводится с использованием системы CIS.

1.3. Инструменты оценки для теоретического материала

Наименование знания (умения), проверяемого в рамках компетенции (-ий)	Критерии оценки	Формы и методы оценки	Тип заданий	Проверяе мые результа ты обучения
Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания	Прочные знания основ изучаемой дисциплины; глубина и полнота раскрытия темы; владение профессиональной терминологией; аргументированный, логичный, последовательный ответ — «отлично», одна, две неточности в ответе — «хорошо», ответ недостаточно раскрыт и аргументирован, несколько ошибок в ответе — «удовлетворительно»	Для оценки письменного/уст ного опроса	Перечень вопросов к экзамену или дифференцирова нному зачету	ПК 3.13.6 ОК 1 - ОК 7, ОК 9 – ОК 11
Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними Организация работ по	Для тестирования: 60% - «3» удовлетворительно 70- 80% - «4» хорошо 90% - и выше «5» отлично	тестирование (выбор правильного одного или нескольких правильных ответов (закрытый тест), формулировка правильного ответа (открытый тест),	Тест (компьютерный или на бумажной основе)	ПК 3.13.6 ОК 1 - ОК 7, ОК 9 – ОК 11
приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. последовательность выполнения технологических операций. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки	оборудования, инструментов, методов обработки и приготовления для осуществления процессов Правильное выполнение требований к оформлению документов Соответствие требованиям нормативных документов	сопоставление, построение последовательно сти действий, выбор правильного ответа решенной практической задачи и т.д.)		ПК 3.13.6
и управления опасными факторами (система XACCII) Возможные последствия нарушения	Соответствие выбранной последовательности действий технологии обработки и	- экспертная оценка демонстрируемы х умений, выполняемых	Практическая/ лабораторная работа	OK 1 - OK 7, OK 9 – OK 11

санитарии и гигиены.

Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Правила утилизации отходов.

Способы и правила порционирования (комплектирования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, методы приготовления, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Правила оформления заявок на склад.

Правила приема продуктов по количеству и качеству. Правила снятия остатков на рабочем месте. Правила проведения контрольного взвешивания продуктов.

Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Требования к условиям и срокам хранения готовой кулинарной и кондитерской продукции.

приготовления, инструкциям, регламентам Точность, правильность расчетов при решении практических задач Правильное применение профессиональной терминологии

Оценка «5» ставится, если

Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Учащиеся работают полностью самостоятельно. Работа оформляется аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме.

Оценка «4» ставится, если

Работа выполнена учащимся в полном объеме и самостоятельно. Допускаются отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата. Могут быть неточности и небрежность в оформлении результатов работы.

Оценка «3» ставится, если

Работа выполняется и оформляется учащимся при помощи учителя или хорошо подготовленных и уже выполнивших на «отлично» данную работу учащихся. На выполнение работы затрачивается много времени. Учащийся показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднение при самостоятельной работе с источниками знаний или оборудованием.

Оценка «2» ставится, если

Результаты, полученные учащимся, не позволяют сделать правильных выводов и полностью действий в процессе практических/ла бораторных занятий, учебной и производственно й практики-защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;

расходятся с поставленной целью. Показывается плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений.			
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

1.4. Инструменты для оценки практического этапа

Наименование действия (умения), проверяемого в рамках компетенции	Критерии оценки	Методы оценки	Место проведение оценки	Проверяемые результаты обучения
Действия: Подготовка, уборка рабочего места (ПК 3.1) повара для: приготовления салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок (ПК 3.2-3.5) Подбор, подготовка к работе, проверка технологического	Оценка «5» ставится, если Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательност и. Учащиеся работают полностью самостоятельно. Работа оформляется аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов	Экспертная оценка выполнения практического задания по приготовлению, оформлению и подаче кулинарной продукции в соответствии с видом профессиональной деятельности	Учебный цех Учебный кулинарный цех	ПК 3.13.6
оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов Умения: Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием. Выбирать, рационально размещать на рабочем	форме. Оценка «4» ставится, если Работа выполнена учащимся в полном объеме и самостоятельно. Допускаются отклонения от необходимой последовательност и выполнения, не влияющие на правильность конечного результата. Могут быть неточности и небрежность в оформлении результатов работы.			ПК 3.13.6

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. Выбирать, включать и подготавливать к работе оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов, готовой продукции.

ставится, если Работа выполняется и оформляется учащимся при помощи учителя или хорошо подготовленных и уже выполнивших на «отлично» данную работу учащихся. На выполнение работы затрачивается много времени. Учащийся показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднение при самостоятельной работе с источниками знаний или оборудованием.

Оценка «2» ставится, если

Результаты, полученные учащимся, не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью. Показывается плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений.

С учетом требований WSR по компетенциям Поварское дело: Организация работы: Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в процессе

работы и после ее

завершения в соответствии с ниструкциями и регляментами стандартами чистоть (система ХАССП) (ПК 3.1). Правильное использование разделочных докок (в соответствии с международными стандартами (по цвету), (ПК 3.1). Раздельное использование разделочных докок (в соответствии с международными стандартами (по цвету), (ПК 3.1). Раздельное использование коттейнеров для мусора Соблодение санитарно- питвенических требований (персональная питвена) в соответствии с хасспа други доказата други			T	
ниструкциями и регламентами стандартами чистота (система ХАССП) (ПК 3.1). Правильное непользование рязделочных досок (в соответствии с международными стандириами (по нвету). (ПК 3.1). Ряздельное вспользование контейнеров для мусора Соблодение свыитарно- питемических требований (персональная иниева) в соответствии с ХАССП (сам.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках, правильная дстустация в перчатках инстота правильное состаетстии с предварительной закокой рациональной раскол предварительной закокой рациональной раскол предварительной предоктов и предварительной закокой рациональной раскол предварительной предварител		•		
регламиятами чистоты (система ХАССП) (ПК 3.1). Правильное использование разделочимх досок (в соответствии с международнами стандартами (но негу) (ПК 3.1). Раздельное использование контейнеров для мусора Соблюдение санитарное гитиенических требований (персопальная гитиена) в соответствии с ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках, правильныя детустатия в процессе при отовжения, чистота на работем месте) Адеквитый выбор и правильное, бесопасное использование оборудования, инстота на работем месте) Адеквитый выбор и правильное, бесопасное использование оборудования, инстота на работем месте) Адеквитый выбор и правильное, бесопасное использование оборудования, инстета на работем месте) Хистия: Действия: Подготовка сеповных предусков и дополнительных интредиентов предистивный задамие, в постранеты в дополнительных интредиентов предистивный задамие, в постранеты предистивный задамие, в постранеты предистивный задамие, в постоя соответствии с предистивный задамие, в постоя соответствии с предистивный задамие, в постоя соответствии с предистивный задамие, в постоя стимност предистивный задамие, в постоя стимност предистивный задамие, в постоя стимност предистивный задамие, в постоя стетии с предистивный задамие, в постоя стимност предистивный задамие, в постоя стимност предистивный задамие, в постоя стимност предистивных интребления наличие, в предистивный задамие, в постоя стимност предистивных напичение.				
стандартами чистоты (система ХАССП) (ПК 3.1). Правильное негользование разучелючиях досок (в соответствии с междупародными стандартами (по негу). (ПК 3.1). Раздельное негользование колтейнеров для мусора Соблюдение сапитарное гитисинуеских требований (персональная гитиена) в соответствии с ХАССП (сат.епет.одежда, чистота в рук, работа в перчатках, правильная детустация в пропессе приготовления, чистота на рабочем месте) Алеквитыный выбор и правильное, безопасьюе непользование оборудования, нивектаря, ниструменнов, посуды. Подготовка основных предуктов и дополнительных нивредиентов умения: осответствии с соответствии с предистыних наредиентов и дополнительных наредиентов и д				
(спетема ХАССП) (ИК 3.1), Правильное использование рязделочных досок (в соответствии с международными стандартами (по шясту), (ИК 3.1), Ряздельное использование контейнеров для мусора Соблюдение санитарно- гитиенических требований (персопальная гитиена) в соответствии с ХАССП (сан спец одежда, чистота рук, работа в нерчитках, правильная детуетация в процессе при стока, основных профустов и дополительная индернать в дологическим индернать в дологическим индернать в дологическим дологическим дологическим треднентов умения: Оденнаять пыличие, подбірать в соответствии с доложнено месте) Алеккатный пыбор и правильнос, безонаемое месте) Алеккатный пыбор и правильнос, безонаемое месте) Алеккатный пыбор и правильнос, безонаемое месте) Алеккатный пыбор и правильность оборудования дологическим треднентов умения: Одотогока основных продуктов и дополительнаты интереднентов умения: одобрать в соответствии с технологическим треднентов заякой тредованиями, оценнаять качество и безонаемое пответствии с технологическим тредованиями, оденнаять качество и безонаемое пответствии с технологическим тредованиями, оденнаять качество и тредованиями, од		=		
ПКЗ.1), Правильное использование рязделочных десок (в соответствии с соответствии с плету), (ПК 3.1), Раздельное использование контейнеров для мусора Соблюдение сацитарно-гитиепических требований (персопальная питвена) в соответствии с ХАССП (свы спець деждв, чистота рук, работа в перчатках, правильныя двустативия в протессе приготовления, чистота па рабочем месте) Алекватный выбор и правильное, безопанное использование оборудования, инпеттаря, инструментов, посуды. Действих: Действи				
Правивлюе использование разделочных досок (п соответствии с международивми (по цвету), ГИК 3.1). Раздельное использование коитсйнеров для мусора Соблюдение санитарно- пти испитеских требований (персопальная Гитвена) в соответствии с ХАССП (сап.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках, правильная детучатках, правильная детучатках, правильная детучатках, правильная детучатках, правильная детучатках, продуктов и притотовка основных продуктов и дополнительных интерривентов уменля: Действия: Действия: Действия: Притотовка основных продуктов и дополнительных интерривентов уменля: Опсеннают качество и безопасноствии с технологическим редвирительной заякой технологическим редвирительной заякой технологическим редвирительной заякой технологическим редвироменьный расхот продуктов и соответствии с технологическим редвирительной заякой технологическим редвирительный расхот продуктов постретствии с технологическим редвирительный заякой технологическим редвирительный заякой технологическим редвирительный заякой технологическим редвирительных заякой технологическим редвирительных заякой технологическим редвирительных заякой технологическим редвирительных заковаться с технологическим редвирительных заковаться с технологическим редвирительных заковаться с технологическим редвирительных заковаться с технологиче				
использование разделочных досок (в соответствии с международными стандартами (по цнету), (ПК 3.1). Раздельное непользование контейнеров для мусора Соблюдение санитарно- пи ненических требований (персопальтая гиптена) в соответствии с ХАССП (сеи, слец. доская, чистота рук, работа в периатках, правильная детустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте) Алекватный выбор и правильное, безопаеное использование обружования, инструментов, обружования, продуктов и дополнительных интреднентов декавтный заденяють выштероваециями, оценивать качество и безопасност сеновных продуктов в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасност основных продуктов в породуктов в породуктов в продуктов продуктов продуктов продуктов в продуктов продукт				
разделочнах доох (в соответствии с международными стандартами (по цвсту). (НК 3.1). Раздельное использование контейнеров для мусора Соблюдение самитарно-питиенических требований (персопальная гигиена) в соответствии с ХАССП (сан.спец.одежда, чистота руж, работа в перчатках, правильная детустация в пропессе приготовлении, чистота на рабочем месте) Адекватный выабор и правильное, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов и правильное, безопасное использование оборудования, интердиентов и продуктов и дополнительных интередиентов уменля: Оценивать вкличие, подбирать в соответствии с технологическими, оценивать качество и безописность основых предужентов уменля: Оценивать качество и сетопательных интередиентов и дежватный задванию, в соответствии с технологическими, оценивать качество и безописность основых предужентов умяжкой рациональный расход предуктов в соответствии с технологическими, оценивать качество и безописность основых предужентов умяжкой рациональный расход предуктов в		=		
досок (в соответствии с международными стандартами (по пвету). (ПК 3.1). Раздельное непользование контейнеров для мусора Соблюдение сапитарно- гитиенических требований (персопальная гитиена) в соответствии с ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках, правильная дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте) Адекватный выбор и правильное, безопасное непользование оборудования, нивентаря, ннотрументов, обсума, нивентаря, ннотрументов, продуктов и дополнительных ингреднентов Умения: Действия: Подготовка основных продуктов и дополнительных ингреднентов Умения: оденнаять наличие, подбирать в соответствии с технологическими депераваниями, оценивать качество и безопасность основных предктов и дополнительных ингреднентов заякой реденарительной заякой реденарительной заякой расмодительный расход продуктов в продуктов				
соответствии с междуняродивми стандартами (по цвету). (ПК 3.1). Раздельное использование контейтеров для мусора Собподение санитарно- питенических требований (персопальная гитиена) в соответствии с ХАССП (сан-опец-одежда, чистота рук, работа в перчатках, правильная детустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте) Адекватный выбор и правильное, безопасное использование оборудования, инпентаря, интеттурментов, посуды. Приготовление: Подготовка основных продуктов и продуктов и продуктов и предварительных интредцентов мумения: Опсенивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими опенывать качество и безопасность основия предварительной заявкой редованиями, оценывать качество и безопасность основиями, оценывать качество и безопасность основими, опеньвать качество и безопасность основими, опеньвать качество и безопасность основиями, оценывать качество и безопасность основими редварительной заявкой раскод продуктов в соответствии с осответствии с осответствии с осответствии с осответствии и составетствии с осответствии с		-		
международными стандартами (по цвсту). (ПК 3.1). Раздельное негользование контейцеров для мусора Соблюдение сапитарно- гитиенических требований (персональная гитиена) в соответствии с ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках, правильная детустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте) Адскватный выбор и правильное, безопасное непользование оборудования, нивентаря, ниструментов, посуды. Приготовления продуктов и дополнительных нигредлентов умения: подбірать в соответствии с технологическими предварительной заявкой расход продуктов и предварительной заявкой расход продуктов и продуктов в соответствии с предварительной заявкой расход продуктов и продуктов и продуктов в соответствии с продуктов и предварительной заявкой продуктов и предварительной заявкой продуктов и продуктов и продуктов и продуктов и продуктов и предварительном пр				
стандартами (по пвету). (ПК 3.1). Раздельное использование контейнеров для мусора Соблюдение сапитарно- гитиенических требований (персональная гитиена) в соответствии с ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках, правильная детустация в пропессе приготовления, чистота на рабочем месте) Адскватный выбор и правильное, безопасное использование оборудования, инвентаря, инетрументов, посуды. Притотовление: Выбор основных продуктов и продуктов и продуктов и дополнительных ингредлентов мумения: оденьвать наличие, подбирать в соответствии с технологическими заданию, в сезопасность основных продуктов и предварительной заявкой технологическими заданию, в сезопасность основных подематный предкрать в соответстии с технологическими заданию, в сезопасность основных предварительной заявкой технологическими заявкой технологическими опредварительной заявкой тредварительной заявкой тредварительный продуктов и соответстиии с предварительный расход продуктов в соответстии и средварительный ваккой тредварительный ваккой тредварительных ваккой тредв				
пвету). (ПК 3.1). Раздельное пстользование контейнеров для мусора Соблюдение санитарию- гигиенических требований (персональная гиптена) в соответствии с ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук. работа в перчатках, правильная дегустация в пропессе притотовления, чистота на рабочем месте) Адекватный выбор и правильное, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. Притотовление: Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиситов Умения: Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и опенныть качество и безопасность основных продуктов и опенныть качество и безопасность основных продуктов и опенныть качество и безопасность основных продуктов и				
Раздельное использование контейнеров для мусора Соблюдение санитарио-гиченических требований (персональная питеная) в соответствии с ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках, правильная детустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте) Адекватный выбор и правильное, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. Притотовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов ингрементый ингредиентов индементый заданию, в соответствии с предварительной заявкой расход предходинать качество и безопасноеть основных продуктов и дополнительных ингредиентов ингребованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и соответствии с соответствии с предварительной заявкой расход предходинать качество и безопасность основных продуктов и соответствии с соответствии с соответствии с предварительной заявкой расход предходительных продуктов и соответствии с соответствии и соответствии с соотв				
использование контейнеров для мусора Соблюдение санитарно- питиенических требований (персональная питиена) в соответствии с ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках, правильная дегустация в пропессе притотовления, чистота на рабочем месте) Адекватный выбор и правильное, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. Притотовления продуктов и дополнительных ингредиентов ингрументы продуктов и дополнительных ингредиентов ингроменты валичие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, опенивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов заявкой раскор предварительной заявкой раскод продуктов и дополнительных ингредиентов заявкой раскод предварительной заявкой раскод продуктов и достветствии с предварительной заявкой раскод продуктов в соответствии расход продуктов в соответствии расход продуктов в соответствии с предварительной заявкой расход предоденными продуктов в соответствии с соответствии с предварительной заявкой расход предоденными продуктов в соответствии с соответс				
контейнеров для мусора Соблюдение санитарно- питвенических требований (персональная гичнена) в соответствии с ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук. работа в перчатках, правильная дегустация в процессе притоговления, чистота на рабочем месте) Адекватный выбор и правильное, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. Притоговка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Действин: Оценивать наличие, подбрать в соответствии с технологическими технологическими предварительной заявкой расход продуктов и продуктов в постветствии с предварительной заявкой расход продуктов в соответствии с соответствии с предварительной заявкой расход продуктов в соответствии с соответствии с предварительной заявкой расход продуктов в соответствии с соответстви с соответствии с соответствии с соответстви с соответстви с соотве				
мусора Соблюдение санитарно- гигиенических требований (персональная гигиена) в соответствии с ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках, правильная дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте) Адекватный выбор и правильное, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, поеуды. Иритотовлене: Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов умения: Оценивать наличие, подбирать в соответствии с соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и подпуктов и соответствии с предварительной заявкой расход продуктов и соответствии предварительной заявкой расход продуктов и соответствии продуктов и соответствии				
Соблюдение санитарно- питиенических требований (персональная питена) в соответствии с ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках, правильная депустация в пропессе приготовления, чистота на рабочем месте) Адекватный выбор и правильное, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, поодувания, инвентаря, инструментов, поодувания, продуктов и дополнительных ипредментов Умения: Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, појенивать качество и безопасность основных продуктов и Рациональный расход предмуктов в соответствии с предварительной заданию, в соответствии с предварительной заданию, в соответствии с предварительной заданию, в продуктов в соответствии с предкрабаниями, предуктов в соответствии		-		
сапитарно- гитиенических требований (персональная гитиена) в соответствии с ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках, правильная дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте) Адекватный выбор и правильное, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. Приготовление: Выбор основных продуктов и дополнительных интредментов и доказаться и предмарительной заявкой расход предментов и предмарительной заявкой расход продуктов в соответствии с соответствии с предмарительной заявкой расход продуктов в соответствии				
титиенических требований (персональная питена) в соответствии с ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук. работа в перчатках, правильная детустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте) Адекватный выбор и правильное, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. Действия: Подготовка основных продуктов и дополнительных интредментов Уменя: Опенивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и соответствии с предварительной заявкой тредованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов в соответствии с предварительной заявкой продуктов в соответствии с соответстви с соотв				
требований (персональная гигиена) в соответствии с ХАСП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках, правильная детустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте) Адекватный выбор и правильное, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. Приготовление: Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов диперать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и басопасность основных продуктов и соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и басопасность основных продуктов в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и басопасность основных продуктов в соответствии с предварительной заявкой трядность основных продуктов в соответствии с предварительной заявкой продуктов в соответствии с соответствии с предварительной заявкой продуктов в соответствии с соответстви с соответствии с соответстви с соответствии с соответствительном с соответств		_		
(персональная гигиена) в соответствии с ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках, правильная дегустация в процессе притотовления, чистота на рабочем месте) Адекватный выбор и правильное, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. Действия: Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Умения: Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и соответствии с предварительной заявкой треодуктов и соответствии с предварительной заявкой продуктов и соответствии с предварительный расход продуктов в соответствии с предварительный продуктов и соответствии с предварительной заявкой продуктов в соответствии с предварительной заякой продуктов в соответствии с соответствии с предварительной заякой продуктов в соответствии с соответствии				
гигиена) в соответствии с ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках, правильная детустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте) Адекватный выбор и правильное, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. Притотовление: Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов		_		
соответствии с XACCII (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках, правильная детустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте) Адекватный выбор и правильное, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. Действия: Подтотовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов уменя: Оценивать наличие, подбирать в соответствии с предварительной заявкой требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и предварительной заявкой требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов в продуктов в соответствии с предварительной заявкой требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и соответствии с предварительной заявкой требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов в соответствии с				
ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках, правильная дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте) Адекватный выбор и правильное, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. Приготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Умения: подбирать в соответствии с гоответствии с гоответствии с гоответствии о гоответстви о гоответст				
(сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках, правильная детустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте) Адекватный выбор и правильное, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. Лействия: Подтотовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов ингредиентов умения: Опенивать наличие, подбирать в соответствии с предварительной технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов в соответствии с предварительной технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов в соответствии с предварительной технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов в соответствии с предварительной технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов в соответствии				
чистота рук, работа в перчатках, правильная дегустация в процессе притотовления, чистота на рабочем месте) Адекватный выбор и правильное, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов умения: Оценивать наличие, побірать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и подбирать в соответствии с предварительной заявкой расход продуктов в продуктов в соответствии оценивать качество и безопасность основных продуктов и				
перчатках, правильная дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте) Адекватный выбор и правильное, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов умения: Опенивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, опенивать качество и безопасность основных продуктов и соответствии с тосмотетствии с тосмотетствии с предврительной заявкой рациональный расход продуктов в соответствии				
перчатках, правильная дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте) Адекватный выбор и правильное, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов умения: Опенивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, опенивать качество и безопасность основных продуктов и соответствии с тосмотетствии с тосмотетствии с предврительной заявкой рациональный расход продуктов в соответствии				
правильная дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте) Адекватный выбор и правильное, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. Действия: Подготовка основных продуктов и дополнительных интредиентов ингредиентов ингредиентов умения: Оценивать наличие, подбирать в соответствии с песзованиями, оценивать качество и продуктов в соответствов и дезопасность основных продуктов и поредварительной заявкой рациональный расход песзопасность основных продуктов в соответствии с породуктов в соответствии с				
дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте) Адекватный выбор и правильное, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингреднентов ингреднентов умения: Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и соответствии с предварительной заявкой Рациональный оценивать качество и продуктов в соответствии с породуктов в соответствии с продуктов в соответствии с породуктов в соответствии с породуктов в соответствии		_		
приготовления, чистота на рабочем месте) Адекватный выбор и правильное, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов ингредиентов умения: О Пенивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и соответствии с тостветствии с предварительной заявкой Рациональный расход продуктов и соответствии с подократь в соответствии с предварительной заявкой гамновать качество и безопасность основных продуктов и соответствии с соответствии с подократь в соответствии с предварительной заявкой гамновать качество и безопасность основных продуктов в соответствии				
приготовления, чистота на рабочем месте) Адекватный выбор и правильное, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов умения: О Пенивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и подопрать в соответствии с предварительной заявкой Рациональный расход продуктов и соответствии с постветствии с подократь в соответствии с предварительной заявкой грациональный расход продуктов в соответствии с соответствии с постветствии с предварительной заявкой грациональный расход продуктов в соответствии		процессе		
чистота на рабочем месте) Адекватный выбор и правильное, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. Подготовка основных продуктов и продуктов и продуктов и дополнительных ингредиентов умения: аданию, в соответствии с предварительной заявкой ресованиями, опенивать качество и безопасность основных продуктов и продуктов в соответствии с предварительной заявкой расход продуктов в соответствии с продуктов в соответствии с продуктов в соответствии с предварительной заявкой расход продуктов в соответствии с продуктов в соответствии				
месте) Адекватный выбор и правильное, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. Приготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов умения: Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и соответствии с продуктов в соответствии				
Адекватный выбор и правильное, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов умения: Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и соответствии и продуктов и соответствии с предварительной заявкой расход продуктов и соответствии с предварительный продуктов и соответствии с предварительной заявкой расход продуктов в соответствии с		рабочем		
выбор и правильное, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Имения: Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов в соответствии с предварительной заявкой Рациональный расход продуктов в соответствии с предварительной загора продуктов в соответствии		месте)		
правильное, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Умения: Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и соответствии с предварительной расход продуктов и соответствии с предварительной расход продуктов в соответствии с предварительный расход продуктов в соответствии с		Адекватный		
безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. Действия: Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Умения: Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов в соответствии с продуктов и заявкой расход продуктов и соответствии с тоденовать качество и безопасность основных продуктов в соответствии с				
использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. Действия: Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Умения: подбирать в соответствии с предварительной технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов в соответствии с продуктов в соответствии		-		
оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. Действия: Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Умения: Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов в соответствии с продуктов в соответствии с предкарительной заявкой расход продуктов и соответствии с продуктов в соответствии				
инвентаря, инструментов, посуды. Действия: Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Умения: Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и посуды. Приготовление: Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов заданию, в соответствий с предварительной таявкой Рациональный расход продуктов и продуктов и продуктов и продуктов и продуктов и продуктов в соответствии продуктов в соответствии				
инструментов, посуды. Действия: Подготовка основных продуктов и продуктов и дополнительных ингредиентов умения: Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов в соответствии с продуктов в соответствии с продуктов и соответствии с продуктов в соответствии		* *		
Посуды. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Умения: Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов в соответствии с продуктов в соответствии с продуктов и соответствии с продуктов и соответствии с продуктов в соответствий с продуктов в соответствий с продуктов в соответствий с продуктов в соответствий с продуктов в соответствии с продуктов в соответствии с продуктов в соответствии с продуктов в соответствии		_		
Действия: Приготовление: Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов продуктов и дополнительных ингредиентов Умения: адекватный доценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и тодуктов и дополнительных ингредиентов и дополнительный дополнит				
Подготовка основных продуктов и продуктов и дополнительных ингредиентов умения: адекватный оценивать наличие, предварительной технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и предуктов в соответствии с предкарительной расход продуктов и продуктов в соответствии с продуктов в соответствии с предкарительной расход продуктов в соответствии с продуктов в соответс	Tax am as			
продуктов и продуктов и дополнительных ингредиентов ингредиентов умения: Оценивать наличие, подбирать в соответствии с предварительной технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и				ПК 3.23.3
дополнительных дополнительных ингредиентов Умения: адекватный Оценивать наличие, подбирать в соответствии с предварительной технологическими заявкой Требованиями, Рациональный расход продуктов и соответствии с продуктов в соответствии с продуктов в соответствии с продуктов в соответствии с продуктов в соответствии		_		
ингредиентов ингредиентов адекватный оценивать наличие, подбирать в соответствии с предварительной технологическими заявкой требованиями, Рациональный расход продуктов и соответствии с продуктов и сингредиентов адекватный продуктов и ингредиентов адекватный продуктов и ингредиентов адекватный продуктов и ингредиентов адекватный продуктов и продуктов и продуктов и продуктов и продуктов и ингредиентов адекватный продуктов и		= -		
Умения: адекватный Оценивать наличие, заданию, в подбирать в соответствии с соответствии с предварительной технологическими заявкой требованиями, Рациональный оценивать качество и расход безопасность основных продуктов в продуктов и соответствии				
Оценивать наличие, подбирать в соответствии с предварительной заявкой технологическими заявкой Рациональный оценивать качество и безопасность основных продуктов и соответствии				
подбирать в соответствии с предварительной заявкой рациональный оценивать качество и безопасность основных продуктов и соответствии				
соответствии с предварительной заявкой рациональный оценивать качество и безопасность основных продуктов и продук				
технологическими заявкой Рациональный оценивать качество и безопасность основных продуктов и соответствии	_			
требованиями, Рациональный расход безопасность основных продуктов и соответствии				
оценивать качество и расход продуктов в соответствии				
безопасность основных продуктов в продуктов и соответствии	_			
продуктов и соответствии		_		

отходов и потерь, отраняющих высимский вывения и потерь, отрасования вызывания выполняющих и дения, закусок а соответствии с решентурой. Осуществаять вазываемыемств, продуктов, водомить заказа, сесобенностами заказа, сесобенностами, сесобенностами заказа, сесобенностами, способом подачи). Нригогоаление сапатов, бутеформа, колодивы, для продуктов, продуктов, постажения, способом подачи). Умения: Выбирать, применять, комбинировать менера туры подачи в соответствии с соотве			
процесса продукты, комольшие в состав холодных блюд, кулинарных продукты, расходные в продуктов и подчения в подчи, расков подчин в состаетствии с задвинем сообно подчаги учетом типа питания, выда и кулинаривы в собствувательности приготовления, продуктов и подука (расходные продукты, последовательности приготовления, продукты, последовательности приготовления, раскодные продукты, последовательности приготовления, раскодные продукты, последовательности приготовления, раскодные приготовления приготовления подачиная продукты, последовательности приготовления, последовательности приготовления приготовления подачиная по подачиная подачиная по пода	ингредиентов.	отходов и потерь,	
ВВЗещивать, изверать рестав холодных блюд, кулинарных изделый, закуов в соответствии с репентурой. Осуществить взяимозаменемость репуроктов в соответствии с породуктов в продукты, раскодимы выабор соответствии с породукту, перодукту, перодук			
ВВЗещивать, изверать рестав холодных блюд, кулинарных изделый, закуов в соответствии с репентурой. Осуществить взяимозаменемость репуроктов в соответствии с породуктов в продукты, раскодимы выабор соответствии с породукту, перодукту, перодук	хранение до момента	процесса	
развитивать, измерять продукты, расковыми в ресурсов: продуктов, куминарных пастельни с портами закатадки, сезонностью, обрормять заявки на продукты, раскодимые для приготовления молодных блюд, куминарных изделий, закусок Приготовления спотовление салагов, бутербордов, колодных блюд, куминарных изделий, закусок Оформения с отответствии с приготовления спотовление салагов, бутербордов, колодных блюд, куминарных изделий, закусок Оформения с отответствии с заказом/заданием (формой продукции в соответствии с заказом/заданием (формой продукции в соответствии с заказом/заданием (формой продукции в соответствии с заказом/заданием (формой продукции в комбинировать методы приготовления, полособы подачи, учетом тиви питания, вида и куминарных изделения приготовления с сообы одени с учетом тиви питания, вида и куминарных кобству непользуемых продуктов и получа (пригока (нистов дарных и дреня) подачи в соответствии с заданием сообы подачи с тотруск (чистов тарнатты оформення подачи, температуры подачи в тотруск (чистов тарнаты оформення подачи, температуры подачи в тотруск (чистов тарнаты оформення подачи, температуры подачи в тотруск (чистов тарнаты оформення подачи, температуры подачи в тотруск (чистов тарнатуры п	=	обработки	
продукты, акодащие в сестая колединах блюд, кулинарных интелемен, закусок в соответствии с рецентурой. Осуществяль взаимозаменемость продуктов в соответствии с продукты, расходные материалы, пеобходимые для приготовления жолодных блюд, кулинарных интелементы в селопностью. Оформать завки на приготовления жолодных блюд, кулинарных интелементы в селопностью, сформой продукци развообразвото ассортимента: приготовление скулинарной продукции в соответствии с заказмой-заданием (формой обслуживании). Умения: Выбюран, применять, комбинировать методы приготовления и способы подачи учестом типа питания, выда и кулинарных продуктов и полужа брены подачн учестом типа питания, выда и кулинарных продуктов и полужа брены подачн в соответствии с заказмой-заданием (формой обслуживании). Умения: Выбюран, применять, комбинировать методы приготовления, апра и кулинарных пособы подачн у учестом типа питания, выда и кулинарных подачн в соответствии с заказмой-заданием (формой обслуживании). Каказмой-заданием приготовления, при путановать на способы подачн у учестом типа питания, выда и кулинарных продуктов и полужа (респользания при последовительность на при подачн в соответствии с заданиям последовительность на приготовления, особенностей заказм (задания). Распользания продукты, продук	Взвешивать, измерять		
реограти холодных блюд, кулинарных дажно соответствии с норммен и т.д., откустения брака) способов, техник продуктю в соответствии с нормми закладки, пособенностьми заклад сесоиностью. Оформлять заявки на продукти, расходима магерналы, несобходимые для приготовления продукти, расходима магерналы, несобходимые для приготовления приготов	_	*	
якулинирым пультовления соответствии с потродуктов в соответствии с продуктов в продукты, ведений, закусок притоговления холодилах блюд, кулинарных изделий, закусок притоговления соответствии с притоговления притоговления притоговления притоговления притоговления притоговления притоговления соответствии с притоговления постовой круппарной продуктыв нестобы подачи. Умения: Выбарать, применять, комбинировать методы притоговления, последовятельности подачи в способы подачи. Умения: Выбарать, применять, комбинировать методы притоговления, получабрянатов, пребований решентуры, последовятельности притоговления, особенностей заказа (вздания). При притоговления, особенностей заказа (вздания). При притоговления сообенностей заказа (вздания). При притоговления сообенностей заказа (вздания). При притоговления сообенностей заказа (вздания). При притоговления пр			
осуществлять выможениемость продуктов в соответствии с решентурой. Осуществлять вызывовами закажа, сезоняеми закажа, сезоняемы закажа сезоняемы закажа сезоняемы закажа сезоняемы закажа сезоняемы закажа сезоняемы закажа сезоняемы закажами закажам			
репеттурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с продуктов в соответствии с продукты, расходные для пролукту, темнологии Правильное шестонного дольное для притотовления дака, дольных блюд, кулипарных изделий, закусок Притотовления сапатов, бустербодов, холодных блюд и закусок Оформление и отпуск готовой кулинарной продукции разпообразного дольно до			
решентурой. Осуществиять взаимозаменяемость продуктов в сособенностями с нормами заклацки, соответствия с нормами заклацки, соответствующих продукту, технологии Правильное продукты, расходима материалы, необходимые для притотовление кулинарных изделий, закусок притотовление кулинарной продукции распоебрацья, колодных блюд и закусок Оформление и отпуск притотовление салатов, бутербродов, колодных блюд и закусок Оформление и отпуск стояой кулинарной продукции в соответствии с закалом/заданием (формой обслуживаняя, способом подачи Умения: Выбирать, применять, выбирать, применять, притотовления, варианты оформления, варианты оформления, подачи с учетом типа питания, варианты оформления, варианты оформления, варианты оформления, подум рабрикатов, требований рецентуры, подум рабрикатов, требований рецентуры, последовлетальности притотовления, сообенностей заказа (задания). Рационально виспользовать продукта, подум рабрикаты.	=		
Состресттаять приметовления, соответствии с псособов, техник продукту, технологии Правильное планирование и продукть, дособенноствия заказа, сестонностью. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для притотовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Притотовление салатов, бутерборлов, холодных блюд и закусок Оформление и отпуск ототовой кулинарной продукции разнообразного доступенствия кулинарных продукции разнообразного доступенствия и состретствии в состретствии в состретствии в состретствии в состретствии с заказом/заданием (формой обслуживания, способом педачи). Умения: Выбирать, применять, комбинировать методы притотовления, варианты оформления и способы подачи с учетом типа питания, выда и кулинарных свойств использоуемых продуктов и получабрикатов, требований рецентуры, последовательности притотовления, сособенностей заказа (задания), Рационально вспользовать продукты, получабрикаты.			
разимозаменяемость продуктов соответствии с пормам закладия, особенностью оформать заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хододных блюсд, кулинарных изделий, закусок Приготовление салатов, бутербродов, холодных блюд кулинарной продукции разнообразивного ассортимента: приготовление салатов, бутербродов, холодных блюд из закусок Приготовление салатов, бутербродов, холодных блюд из закусок Приготовления (миуальная опенка и детустация): Соблюдение (формой обслуживания, способом подачи). Умения: Выбърать, применять, комбинировять методы приготовления, варианты оформления и способом подачи с учетом типа питания, выда и кулинарых свойств использования рецентуры, поседеновательности приготовления, особенностей заказа объемых дальная опенка и детустация): Соблюдение массы подачи с учетом типа питания, выда и кулинарых свойств использования опосудодята отпуска (чистота тарелки) и полуфабрикатов, пребований рецентуры, посуду для отпуска (чистота тарелки) и полуфабрикаты.	=		
продуктов и соответствии с нормами закладки, особенностью. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Приготовления соответствии с заказом'язданием (формой обслуживания, способом подачи). Умении: Выбирать, применять, комбинировать методариготовления, вираать орформления и способа подачи с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств использувать и получуабрикатов, требований рецентуры, последовательности дащильно послужить, послужить, получабрикаты.	•		
продукту, технологии правильное планирование и ведение процесса приготовления, отобенностями заказа, сезонностью, оформления и делей притотовления колодимы блюд, кулинарных изделий, закусок Приготовления сакатом бутербродов, холодных блюд и закусок Приготовление салатов, бутербродов, холодных болод и закусок Приготовления (визуальная опенка и детустация): Соблюдение времени подачи, температуры подачи в соответствии с заказом/заданием (Соблюдение времени подачи, температуры подачи в соответствии с заданием Соблюдение массы блюда, изделия Аккуратность выкладывания на посуду для отпуска (чистота тарелки). Рационально использовать продукты, полууфабрикаты.		_	
пормами закладки, особенностью. Оформлять заявки на продукты, расходные магериалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Приготовление кулинарной продукции разнообразного ассортимента: приготовление салатов, бучербородю, колодных блюд и закусок Оформление и отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с заказом'заданием (формой обслуживания, способы подачи). Умени: Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления врианты оформления и способы подачи с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продукты, последовательности приготовления, особенностей заказ (задания). Распользовать продукты, полуфабрикаты.		I	
особенностым заказа, сезонностью. Оформлять заявки на продукты, расходые материалы, необходимые для притотовления холодных блюд, кузинарных изделий, закусок Притотовление кузинарной продукции разнообразного ассортимента: притотовление салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок Оформление и отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с заказом'заданем (формой обслуживания, способом подачи). Умения: Выбирать, применять, комбинировать методы притотовления и кузинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности притотовленыя, особенностей заказа (задания), Рашнонально использовать продукты, полуфабрикаты.			
резонностью. Оформять заявки на продукты, расходные магериалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Приготовление салатов, бутербодов, холодных блюд и закусок Оформление и отпуск готовой кулинарной продукции в денет в			
Ведение процесса приготовления, мотрывам дана продукты, расходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Приготовление кулинарной продукции разнообразного ассортимента: приготовление салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок Оформление и отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с фослуживания, спосебом подачи). Умения: Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления, вида и кулинарных и способы подачи с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требовантий репетуры, последовательности приготовления, вособенностей заказа (задания), Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.		_	
протукты, расходные материалы, приготовления, оптимизация процесса приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Приготовление салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок Оформление и отпуск готовой кулинарной продукции разнообразного ассортимента: приготовление салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок Оформление и отпуск готовой кулинарной продукции в сосответствии с заказом/заданием (формой обслуживания, способом подачи). Умения: Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления, варианты оформления и способы подачи с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецентуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.		_	
материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Приготовление салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок Оформление и отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с заказом/заданием (формой и бедуживания, спесосбом подачи). Умения: Выбірать, применять, комбинировать методы приготовления, варианты оформления и способы подачи. Умения: Выбірать, применять, комбинировать методы приготовления, варианты оформления и способы подачи. Умения: Выбірать применять, комбинировать методы приготовления, варианты оформления и способы подачи с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.		_	
процесса приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Приготовление салатов, бутербордов, колодных блюд и закусок Оформление и отпуск готовой кулинариой продукции в соответствии с заказом/заданием (формой обслуживания, способом подачи) Умения: Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления, варианты оформления и способы подачи с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, поледовательности приготовления, особенностей заказа (задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.		=	
приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Приготовление салатов, бугербродов, холодных блюд и закусок Оформление и отпуск тотовой кулинарной продукции в соответствии с заказом/задянем (формой обслуживания, способом подачи). Умения: Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления варианты оформления и способы подачи с учетом типа питания, выда и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). Радмонально использовать продукты, полуфабрикаты.		· ·	
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Приготовление кулинарной продукции разнообразного ассортимента: приготовление салатов, бутербородья колодных блюд и закусок Оформление и отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с заказом/заданием (формой обслуживания, способом подачи). Умения: Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления, варианты оформления и способы подачи с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.		_	
кулинарных изделий, закусок Притотовление кулинарной продукции разнообразного ассортимента: приготовление салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок Оформление и отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с заказом/заданием (формой обслуживания, способом подачи). Умения: Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления, варианты оформления и способы подачи с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, сосбенностей заказа (задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.		приготовления	
закусок Приготовление кулинарной продукции разнообразного ассортимента: приготовление салатов, бутербродов, холодных блод и закусок Оформление и отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с заказом/заданием (формой обслуживания, способом подачи). Умения: Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления, варианты оформления и способы подачи с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.			
Приготовление кулинарной продукции разнообразиюто ассортимента: приготовление салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок Оформление и отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с заказом/заданием (формой обслуживания, способом подачи). Умения: Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления, варианты оформления и способы подачи с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.			
кулинарной продукции разнообразного ассортимента: приготовление салатов, бугербродов, холодных блюд и закусок Оформление и отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с заказом/заданием (формой обслуживания, способом подачи). Умения: Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления, варианты оформления и способы подачи с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.			
разнообразного ассортимента: притотовление салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок Оформление и отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с заказом/заданием (формой обслуживания, способом подачи). Умения: Выбирать, применять, комбинировать методы притотовления, варианты оформления и способы подачи с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности притотовления, особенностей заказа (задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.			
ассортимента: приготовление салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок Оформление и отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с заказом/заданием (формой обслуживания, способом подачи). Умения: Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления, варианты оформления и способы подачи с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.			
приготовление салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок Оформление и отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с заказом/заданием (формой обслуживания, способом подачи). Умения: Умения: Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления, варианты оформления и способы подачи с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.			
бутербродов, холодных блюд и закусок Оформление и отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с заказом/заданием (формой обслуживания, способом подачи). Умения: Выбирать, применять, комбинировать методы притотовления, варианты оформления и способы подачи с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности притотовления, особенностей заказа (задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.	_		
блюд и закусок Оформление и отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с заказом/заданием (формой обслуживания, способом подачи). Умения: Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления, варианты оформления и способы подачи с сучетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, сособенностей заказа (задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.			
Оформление и отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с заказом/заданием (формой обслуживания, способом подачи). Умения: Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления, варианты оформления и способы подачи с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.			
Оформление и отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с заказом/заданием (формой времени подачи, обслуживания, способом подачи). Умения: Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления, варианты оформления и способы подачи с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.	олюд и закусок		
готовой кулинарной продукции в соответствии с заказом/заданием (формой обслуживания, способом подачи). Умения: Выбйрать, применять, комбинировать методы приготовления, варианты оформления и способы подачи с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, сособенностей заказа (задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.	0.1	П	ПК 3.43.6
продукции в соответствии с заказом/заданием (формой времени подачи, обслуживания, способом подачи). Умения: Выбирать, применять, комбинировать методы притотовления, варианты оформления и способы подачи с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности притотовления, особенностей заказа (задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.		-	
соответствии с заказом/заданием (формой времени подачи, температуры подачи в Соответствии с заказом/заданием обслуживания, способом подачи). Умения: Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления, варианты оформления и способы подачи с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). Ращионально использовать продукты, полуфабрикаты.		· -	
заказом/заданием (формой обслуживания, способом подачи). Умения: Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления, варианты оформления и способы подачи с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.	= -	· ·	
формой обслуживания, способом подачи). Умения: Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления, варианты оформления и способы подачи с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.			
обслуживания, способом подачи). Умения: Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления, варианты оформления и способы подачи с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). Ращионально использовать продукты, полуфабрикаты.	заказом/заданием	Соолюдение	
способом подачи). Умения: Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления, варианты оформления и способы подачи с учетом типа питания, выкладывания на посуду для свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). Ращионально использовать продукты, полуфабрикаты.			
Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления, варианты оформления и способы подачи с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.	(формой	времени подачи,	
Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления, варианты оформления и способы подачи с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.	(формой обслуживания,	времени подачи, температуры	
комбинировать методы приготовления, варианты оформления и способы подачи с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.	(формой обслуживания, способом подачи).	времени подачи, температуры подачи в	
приготовления, варианты оформления и способы подачи с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.	(формой обслуживания, способом подачи). Умения:	времени подачи, температуры подачи в соответствии	
варианты оформления и способы подачи с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.	(формой обслуживания, способом подачи). Умения: Выбирать, применять,	времени подачи, температуры подачи в соответствии с заданием	
и способы подачи с учетом типа питания, выкладывания на посуду для свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.	(формой обслуживания, способом подачи). Умения: Выбирать, применять, комбинировать методы	времени подачи, температуры подачи в соответствии с заданием Соблюдение	
учетом типа питания, выкладывания на посуду для отпуска (чистота тарелки) полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.	(формой обслуживания, способом подачи). Умения: Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления,	времени подачи, температуры подачи в соответствии с заданием Соблюдение массы	
вида и кулинарных свойств используемых продуктов и тарелки) полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.	(формой обслуживания, способом подачи). Умения: Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления, варианты оформления	времени подачи, температуры подачи в соответствии с заданием Соблюдение массы блюда, изделия	
свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.	(формой обслуживания, способом подачи). Умения: Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления, варианты оформления и способы подачи с	времени подачи, температуры подачи в соответствии с заданием Соблюдение массы блюда, изделия Аккуратность	
продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.	(формой обслуживания, способом подачи). Умения: Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления, варианты оформления и способы подачи с учетом типа питания,	времени подачи, температуры подачи в соответствии с заданием Соблюдение массы блюда, изделия Аккуратность выкладывания на	
полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.	(формой обслуживания, способом подачи). Умения: Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления, варианты оформления и способы подачи с учетом типа питания, вида и кулинарных	времени подачи, температуры подачи в соответствии с заданием Соблюдение массы блюда, изделия Аккуратность выкладывания на посуду для	
требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.	(формой обслуживания, способом подачи). Умения: Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления, варианты оформления и способы подачи с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых	времени подачи, температуры подачи в соответствии с заданием Соблюдение массы блюда, изделия Аккуратность выкладывания на посуду для отпуска (чистота	
последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.	(формой обслуживания, способом подачи). Умения: Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления, варианты оформления и способы подачи с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и	времени подачи, температуры подачи в соответствии с заданием Соблюдение массы блюда, изделия Аккуратность выкладывания на посуду для отпуска (чистота	
приготовления, особенностей заказа (задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.	(формой обслуживания, способом подачи). Умения: Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления, варианты оформления и способы подачи с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов,	времени подачи, температуры подачи в соответствии с заданием Соблюдение массы блюда, изделия Аккуратность выкладывания на посуду для отпуска (чистота	
особенностей заказа (задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.	(формой обслуживания, способом подачи). Умения: Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления, варианты оформления и способы подачи с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры,	времени подачи, температуры подачи в соответствии с заданием Соблюдение массы блюда, изделия Аккуратность выкладывания на посуду для отпуска (чистота	
(задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.	(формой обслуживания, способом подачи). Умения: Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления, варианты оформления и способы подачи с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности	времени подачи, температуры подачи в соответствии с заданием Соблюдение массы блюда, изделия Аккуратность выкладывания на посуду для отпуска (чистота	
Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.	(формой обслуживания, способом подачи). Умения: Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления, варианты оформления и способы подачи с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления,	времени подачи, температуры подачи в соответствии с заданием Соблюдение массы блюда, изделия Аккуратность выкладывания на посуду для отпуска (чистота	
использовать продукты, полуфабрикаты.	(формой обслуживания, способом подачи). Умения: Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления, варианты оформления и способы подачи с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа	времени подачи, температуры подачи в соответствии с заданием Соблюдение массы блюда, изделия Аккуратность выкладывания на посуду для отпуска (чистота	
продукты, полуфабрикаты.	(формой обслуживания, способом подачи). Умения: Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления, варианты оформления и способы подачи с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания).	времени подачи, температуры подачи в соответствии с заданием Соблюдение массы блюда, изделия Аккуратность выкладывания на посуду для отпуска (чистота	
полуфабрикаты.	(формой обслуживания, способом подачи). Умения: Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления, варианты оформления и способы подачи с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). Рационально	времени подачи, температуры подачи в соответствии с заданием Соблюдение массы блюда, изделия Аккуратность выкладывания на посуду для отпуска (чистота	
	(формой обслуживания, способом подачи). Умения: Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления, варианты оформления и способы подачи с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). Рационально использовать	времени подачи, температуры подачи в соответствии с заданием Соблюдение массы блюда, изделия Аккуратность выкладывания на посуду для отпуска (чистота	
Соблюдать санитарно-	(формой обслуживания, способом подачи). Умения: Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления, варианты оформления и способы подачи с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). Рационально использовать продукты,	времени подачи, температуры подачи в соответствии с заданием Соблюдение массы блюда, изделия Аккуратность выкладывания на посуду для отпуска (чистота	
	(формой обслуживания, способом подачи). Умения: Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления, варианты оформления и способы подачи с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.	времени подачи, температуры подачи в соответствии с заданием Соблюдение массы блюда, изделия Аккуратность выкладывания на посуду для отпуска (чистота	

	T	<u></u>	 Г
гигиенические			
требования к			
процессам			
приготовления,			
оформления и подачи.			
Соблюдать			
температурный и			
временной режим			
процессов			
приготовления и			
подачи.			
Изменять закладку			
продуктов в			
соответствии с			
изменением выхода.			
Определять степень	Гармоничность,		ПК 3.43.6
готовности, доводить	креативность		
до вкуса и	внешнего		
определенной	вида готовой		
консистенции.	продукции		
Оценивать качество	(общее визуальное		
готовой продукции	впечатление):		
органолептическим	цвет/сочетание/ба		
способом.	ланс/ композиция)		
Корректировать вкус,	Гармоничность		
цвет, консистенцию	вкуса и аромата		
(текстуру).	готовой		
Соблюдать выход	продукции в		
готовой кулинарной	целом и каждого		
продукции в	компонента		
соответствии с	Соответствие		
заданием.	текстуры		
	(консистенции)		
	каждого		
	компонента		
	компонента		
	блюда/изделия		
	заданию		

2. <u>ОЦЕНОЧНЫЕ (КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ) МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ</u> промежуточной и/или государственной (итоговой) аттестации

2.1. Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для теоретического этапа промежуточной и/или государственной (итоговой) аттестации

ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ. 03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Задания №

Проверяемые знания, умения

Знания:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

Умения:

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;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Действия:

Подготовка, уборка рабочего места Подбор, подготовка к работе, проверка технологического

Критерии оценки

Тестирование:

Критерии оценки

60% - «3» удовлетворительно

70-80% - «4» хорошо

90% - и выше «5» отлично

Практическая /лабораторная работа:

- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики

Оценка «5» ставится, если

Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Учащиеся работают полностью самостоятельно. Работа оформляется аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме.

Оценка «4» ставится, если

Работа выполнена учащимся в полном объеме и самостоятельно. Допускаются

оборудования,

производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.

Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов

Приготовление кулинарной продукции разнообразного ассортимента:

приготовление салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок

Оформление и отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с заказом/заданием (формой обслуживания, способом подачи).

отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата. Могут быть неточности и небрежность в оформлении результатов работы.

Оценка «3» ставится, если

Работа выполняется и оформляется учащимся при помощи учителя или хорошо подготовленных и уже выполнивших на «отлично» данную работу учащихся. На выполнение работы затрачивается много времени. Учащийся показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднение при самостоятельной работе с источниками знаний или оборудованием.

Оценка «2» ставится, если

Результаты, полученные учащимся, не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью. Показывается плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений.

Типовые задания для оценки освоения МДК.03.01 и МДК 03.02.

Тема: Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок

- 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;
7	г) гренка.
/.	Горячие бутерброды носят название:
	а) гренки;
	б) пита;
	в) хот-дог;
0	г) крутон.
٥.	Какой бутерброд относится к группе горячих закусочных бутербродов:
	а) гренки;
	б) пита;
	в) хот-дог;
0	г) крутон.
9.	Хлеб с кармашком, в которую кладут начинку, называется:
	а) гренки;б) пита;
	в) хот-дог;
10	г) крутон. . Снэки в переводе с английского обозначают:
10	а) холодная закуска;
	а) колодная закуска; б) горячая закуска;
	в) лёгкая закуска;
	в) легкая закуска, г) салат.
11	. Масса валована после выпекания должна составлять:
11	а) 5 гр.;
	а) 3 гр.; б) 10 гр.;
	в) 15 гр.;
	г) 20 гр.
12	. Для крутона-муаль ломтик хлеба вырезают в форме:
12	а) ромба;
	б) квадрата;
	в) круга;
	г) треугольника.
13	. Какое название носит филе из кур фаршированное:
13	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
	VI 1 I I

а) муаль;

	б) галантин;
	в) фромаж;
	г) шофруа?
Тема	«Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса и
птиць	t»
1. Куп	панье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков — хлебцев, но
назван	
	а) паштет;
	б) террин;
	в) бетерброд;
	г) галантин.
	ш из дичи, мяса, печени, яиц, грибов, трюфелей и пр., приготовленный особ
образо	м, носит название:
	а) паштет;
	б) террин;
	в) бетерброд;
	г) галантин.
3. Ланс	епик - это:
	а) мясной концентрированный бульон;
	б) рыбный концентрированный бульон;
	в) рыбный бульон с желатином;
	г) мясной бульон с желатином.
4. Слох	кный гарнир из разных сортов зелени и овощей или из фруктов, носит название:
	а) бланкет;
	б) демигляс;
	в) корнет;
	г) масседуан.
_	р, снятый во время варки бульона для заливного, содержащий в себе немн
бульон	а или воды, называется
	a) брез;
	б) фритюр;
	в) фюме;
	г) масляная смесь.
	называется фарш из телячьей печёнки и свиного шпика, в прожаренном ви
покрыт	гый блестящей плёнкой:
	а) годиво;
	б) гратен;
	в) галантин;
	г) крутон?
7. Как	называются зелёные части петрушки, сельдерея, укропа и порея, связанные в пуч
	а) веник;
	б) венок;
	в) стог;
	г) букет?
8.Како	й 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: a) 8-10°C; б) 10-12°С; в) 12-14°C: г) 14-16°C. 14. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от: а) сезона; б) типа предприятия; в) наличия сырья на складе; г) все ответы верны. 15. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки? а) разрушается; б) улетучивается с паром; в) переходит в глютин; г) все ответы верны. Тема «Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок» 1. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов: а) бульон, сливки, уксус и растительное масло; б) сметана, бульон и растительное масло; в) сливки, сметана и уксус; г) растительное масло и уксус? 2. Какие соусы относятся к холодным: а) заправки, маринады и сливки; б) майонез, маринады и заправки; в) красный, майонез и молочный; г) белый, сметанный и молочный? 3. Укажите продолжительность хранения яично-масляных смесей:

а) до 2 часов;б) 4 часа;в) 1 час;

- г) 30 минут.
- 4. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:
 - а) вкусовые добавки;
 - б) эмульгаторы молочные продукты;
 - в) содержание жира;
 - г) содержание яиц?
- 5. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):
 - а) при хранении при температуре 10°C в течение 80 дней;
 - б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1°C до 20 дней;
 - в) при хранении масла при температуре -18°C до 45 дней;
 - г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1°C до 20 лней?
- 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:
 - a) 20-35%;
 - б) 45-65%;
 - в) 25-67%;
 - г) 65-67%?
- 11. При какой температуре необходимо готовить соус «Голландский», чтобы предотвратить его расслоение:
 - a) 80°C;
 - б) 85°С;
 - в) 90°C;
 - г) 95°C?
- 12. К каким закускам подают горчичную заправку:
 - а) к закускам из овощей;
 - б) к закускам из сельди;
 - в) к закускам из языка;
 - г) к рыбным закускам?
- 13.К блюдам из отварной, припущенной и жареной рыбы подают:
 - а) соус «Голландский» с горчицей;
 - б) соус «Голландский» с уксусом;
 - в) соус «Голландский» с каперсами;

- г) соус «Голландский» со сливками.
- 14. Добавляя в соус, красный кисло сладкий сахар и сливочное масло, получается:
 - а) соус «Сладкий»;
 - б) соус «Сливочный»;
 - в) соус «Ариадна»;
 - г) соус «Аврора».
- 15. Соус луковый с горчицей носит название:
 - а) «Пикантный»;
 - б) «Миронтон»;
 - в) «Робер»;
 - г) «Охотничий».

Критерии оценки:

Тема 1	Тема 2	Тема 3
15-12 – «5»	15-12 – «5»	15-12 – «5»
11-9 – «4»	11-9 – «4»	11-9 – «4»
7-7 – «3»	7-7 – «3»	7-7 – «3»
менее 6 – «2»	менее 6 – «2»	менее 6 – «2»

Ответы на тесты:

№ вопроса	Тема 1	Тема 2	Тема 3
1	Б	Б	Γ
2	В	A	Б
3	A	В	A
4	A	Γ	В
5	Γ	A	A
6	В	Б	A
7	A	Γ	Б
8	Γ	Γ	В
9	Б	В	Γ
10	В	Б	В
11	Б	Б	A
12	A	Б	Б
13	Γ	В	В
14	В	Γ	Γ
15	Б	В	В

Вариант №1

1. Выберите правильный вариант ответа:

- 1. К какой группе сыров относят брынзу:
- а) кисломолочные;
- б) рассольные;
- в) мягкие;
- г) твёрдые?
- 2. Какой вкус имеют сыры типа «Швейцарский»:
- а) молочный;
- б) сладковато-пряный;
- в) кисломолочный;
- г) солёный?
- 3. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:

- а) вкусовые добавки;
- б) эмульгаторы молочные продукты;
- в) содержание жира;
- г) содержание яиц?
- 4. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):
- а) при хранении при температуре 10°C в течение 80 дней;
- б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1°C до 20 дней;
- в) при хранении масла при температуре -18°C до 45 дней;
- г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1°C до 20 дней?
- 5. Из каких рыб получают балычные изделия высшего качества:
- а) из сельдевых и камбаловых;
- б) осетровых и лососевых;
- в) окунёвых и тресковых;
- г) тресковых и скумбриевых?
- 6. При какой температуре хранят рыбу горячего копчения:
- а) при 10°C;
- б) 18°С;
- в) 2°С;
- г) -10°C?
- 7. Какие нерыбные морепродукты относятся к ракообразным:
- а) кальмары, морской огурец;
- б) омары, лангусты, креветки;
- в) крабы, морской гребешок, осьминоги;
- г) морская капуста?
- 8. Какой рыбный полуфабрикат используют для приготовления рыбы жареной под маринадом:
- а) филе с кожей;
- б) филе с кожей и костями;
- в) порционный кусок (кругляш);
- г) рыбу в целом виде (мелкую)?
- 9. Что влияет на толщину нарезки продуктов в гастрономической машине типа MPT 300A:
- а) частота вращения ножа;
- б) расстояние между опорным столиком и ножом;
- в) расстояние между загрузочным лотком и ножом;
- г) все ответы верны?
- 10. Для чего служит тормозное устройство в машине типа МРХ-200:
- а) для торможения движения ножа в процессе работы;
- б) исключения инерционного движения ножа после отключения машины;
- в) отключения машины после нарезания хлеба;
- г) все ответы верны.

2. Решите ситуационные задачи:

Задача №1

Определите, сколько потребуется скумбрии атлантической в томатном соусе для получения 0,1 кг готового изделия.

Задача №2

Определите, сколько требуется колбасы сырокопчёной для получения 115 порций бутербродов с мясными гастрономическими продуктами (выход порции 0,075 гр.).

Задача №3

Определите, сколько потребуется салаки пряного посола для получения 17 порций (выход порции 0,075 гр.) готового изделия, если используется рыба без головы и внутренностей.

Залача №4

Рассчитайте выход салата дальневосточного из морской капусты (консервы) для приготовления 35 порций при закладке сырья массой брутто на 1 порцию 0,051 гр.

3. Ответьте на вопросы:

- 1. Приведите классификацию холодных блюд и закусок. В чём состоит их пищевая ценность и каково их значение в питании?
- 2. Опишите технологические особенности приготовления бульонов для студней.
- 3. В чём заключаются санитарные требования к транспортированию и хранению холодных блюд и закусок?

Вариант №2

1. Выберите правильный вариант ответа:

- 1. Как подготавливают гастрономические продукты для приготовления холодных блюд и закусок:
- а) разрезают на крупные куски;
- б) вымачивают в холодной воде;
- в) удаляют шпагат и концы оболочек;
- г) погружают в горячую воду?
- 2. Какова толщина ломтиков сыра, используемого в качестве холодной закуски:
- a) 2 3 MM;
- б) 3 4 мм;
- B) 4 5 MM;
- Γ) 5 6 MM?
- 3. Сыр из дичи имеет название:
- а) фюме;
- б) террин;
- в) фромаж;
- г) муаль?
- 4. Чем отличаются холодные закуски от холодных блюд:
- а) мелкой нарезкой ингредиентов;
- б) наличием соуса или заправки;
- в) меньшим выходом;
- г) сроком хранения?
- 5. Основное значение холодных закусок:
- а) придание столу праздничного вида;
- б) возбуждение аппетита;
- в) подготовка желудка к более тяжёлой пище;
- г) все ответы верны.
- 6. При какой температуре хранят нарезанные продукты для бутербродов:
- а) не выше 2°С;
- б) не выше 4°С;
- в) не выше 6°С;
- г) не выше 8°С?
- 7. Какое название носят закусочные бутерброды:
- а) муаль;
- б) канапе;
- в) волован;
- г) крутон?

- 8. Отварной костный мозг используемый для приготовления крутонов носит название:
- а) фюме;
- б) террин;
- в) фромаж;
- г) муаль?
- 9. Как называются закрытые бутерброды:
- а) гамбургер;
- б) сэндвич;
- в) пита;
- г) чизбургер?
- 10. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:
- а) сезона;
- б) типа предприятия;
- в) наличия сырья на складе;
- г) все ответы верны.

2. Решите предложенные задачи:

Задача №1

Определите, сколько порций рыбы под майонезом можно приготовить из 29 кг.окуня морского потрошёного обезглавленного.

Залача №2

Определите, сколько порций салата из квашеной капусты можно приготовить из 12,5 кг. капусты квашеной.

Задача №3

Определите, сколько порций яиц, фаршированных сельдью и луком, можно приготовить из 2,65 кг.сельди крупного размера неразделанной.

Задача №4

Определите, сколько порций рыбы жареной под маринадом, можно приготовить из 16 кг. наваги дальневосточной

3. Ответьте на вопросы:

- 1. Как подготовить продукты для приготовления холодных блюд?
- 2. В чём заключаются требования к качеству заливных блюд, условия их хранения и реализации?
- 3. Как организуется рабочее место для приготовления бутербродов?

Вариант №3

1. Выберите правильный вариант ответа:

- 1. Какой продукт является основным ингредиентом «Закуски аппетитной»:
- а) сыр твёрдый;
- б) сыр плавленый;
- в) сырок глазированный;
- г) брынза?
- 2. Что является частью типичного английского завтрака:
- а) гренки;
- б) сэндвичи;
- в) тосты;
- г) канапе?
- 3. Как называется кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков:
- а) мясной хлеб;
- б) террин;

- в) паштет;
- г) муаль?
- 4. Форма для приготовления террина должна быть:
- а) квадратной;
- б) круглой;
- в) прямоугольной;
- г) четырёхугольной.
- 5. Что является основным ингредиентом салатной заправки:
- а) растительное масло;
- б) уксус столовый;
- в) сливочное масло;
- г) уксус бальзамический.
- 6. К какой группе сыров относят брынзу:
- а) кисломолочные;
- б) рассольные;
- в) мягкие;
- г) твёрдые?
- 7. Какой вкус имеют сыры типа «Швейцарский»:
- а) молочный;
- б) сладковато-пряный;
- в) кисломолочный;
- г) солёный?
- 8. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:
- а) вкусовые добавки;
- б) эмульгаторы молочные продукты;
- в) содержание жира;
- г) содержание яиц?
- 9. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):
- а) при хранении при температуре 10°C в течение 80 дней;
- б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1°C до 20 дней;
- в) при хранении масла при температуре -18°C до 45 дней;
- г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1°C до 20 дней?
- 10. Из каких рыб получают балычные изделия высшего качества:
- а) из сельдевых и камбаловых;
- б) осетровых и лососевых;
- в) окунёвых и тресковых;
- г) тресковых и скумбриевых?

2. Решите предложенные задачи:

Задача №1

Определите, сколько порций паштета из печени можно приготовить из 21 кг.печени говяжьей.

Задача №2

Определите, сколько порций поросёнка заливного можно приготовить из 16 кг. поросят.

Залача №3

Необходимо приготовить 20 порций сыра (выход порции 50 гр.).сколько понадобится сыра «Российский» или «Эмментальский»?

Задача №4

Какое количество огурцов маринованных понадобится для замены 3,13 кг.огурцов солёных при приготовлении салата картофельного с огурцами?

3. Ответьте на вопросы:

- 1. Каковы особенности приготовления сэндвичей?
- 2. В чём заключаются технологические особенности приготовления паштета из печени?
- 3. Какие особенности необходимо учитывать при организации работы холодного цеха?

Вариант №4

1. Выберите правильный вариант ответа:

- 1. При какой температуре хранят рыбу горячего копчения:
- а) при 10°С;
- б) 18°С;
- в) 2°C;
- г) 10°C?
- 2. Какие нерыбные морепродукты относятся к ракообразным:
- а) кальмары, морской огурец;
- б) омары, лангусты, креветки;
- в) крабы, морской гребешок, осьминоги;
- г) морская капуста?
- 3. Какой рыбный полуфабрикат используют для приготовления рыбы жареной под маринадом:
- а) филе с кожей;
- б) филе с кожей и костями;
- в) порционный кусок (кругляш);
- г) рыбу в целом виде (мелкую)?
- 4. Что влияет на толщину нарезки продуктов в гастрономической машине типа MPT 300A:
- а) частота вращения ножа;
- б) расстояние между опорным столиком и ножом;
- в) расстояние между загрузочным лотком и ножом;
- г) все ответы верны?
- 5. Для чего служит тормозное устройство в машине типа МРХ-200:
- а) для торможения движения ножа в процессе работы;
- б) исключения инерционного движения ножа после отключения машины;
- в) отключения машины после нарезания хлеба;
- г) все ответы верны.
- 6. Как подготавливают гастрономические продукты для приготовления холодных блюд и закусок:
- а) разрезают на крупные куски;
- б) вымачивают в холодной воде;
- в) удаляют шпагат и концы оболочек;
- г) погружают в горячую воду?
- 7. Какова толщина ломтиков сыра, используемого в качестве холодной закуски:
- a) 2 3 MM;
- б) 3 4 мм;
- B) 4 5 MM;
- Γ) 5 6 MM?
- 8. Сыр из дичи имеет название:
- а) фюме;
- б) террин;
- в) фромаж;
- г) муаль?

- 9. Чем отличаются холодные закуски от холодных блюд:
- а) мелкой нарезкой ингредиентов;
- б) наличием соуса или заправки;
- в) меньшим выходом;
- г) сроком хранения?
- 10. Основное значение холодных закусок:
- а) придание столу праздничного вида;
- б) возбуждение аппетита;
- в) подготовка желудка к более тяжёлой пище;
- г) все ответы верны.

2. Решите предложенные задачи:

Задача №1

Сколько понадобится продуктов для приготовления 45 порций мясного ассорти, если используются продукты каждого наименования 50 гр. на 1 порцию? В состав блюда входят следующие продукты: колбаса сырокопчёная, буженина, рулет варёный и говядина особая.

Залача №2

Какое количество кеты солёной потрошёной с головой потребуется для приготовления 38 порций филе (выход порции 75 гр.)?

Задача №3

Сколько крупной сельди солёной потребуется для приготовления 50 порций по 100 гр. сельди без головы и кожи с костями?

Задача №4

Сколько потребуется судака неразделанного, если для приготовления холодной закуски необходимо 3500 гр. филе судака холодного копчения?

3. Ответьте на вопросы:

- 1. Перечислите соусы и заправки, используемые для холодных блюд. В чём их особенность?
- 2. Перечислите средства малой механизации, применяемые в холодном цехе.
- 3. В чём заключаются санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления холодных блюд?

Задания для экзамена по МДК 03.01, МДК 03.02.

Билет № 1

- 1. Ассортимент и товароведная характеристика холодных блюд
- 2. Технология приготовления бутербродов открытых
- 3. Технология приготовления салата из свежей капусты
- 4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления бутербродов открытых и салата из свежей капусты
- 5. Правила проведения бракеража блюд

Билет № 2

- 1. Ассортимент и товароведная характеристика холодных закусок
- 2. Технология приготовления бутербродов закрытых
- 3. Технология приготовления салата «Весна»
- 4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления бутербродов закрытых и салата «Весна»
- 5. Способы заправки салатов

Билет № 3

- 1. Организация механической кулинарной обработки овощей и зелени
- 2. Технология приготовления бутербродов закусочных

- 3. Технология приготовления винегрета овощного
- 4. Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления бутербродов закусочных и винегрета овощного
- 5. Способы сервировки и варианты оформления салатов из сырых овощей

Билет № 4

- 1. Организация механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов
- 2. Технология приготовления салата витаминного
- 3. Технология приготовления яиц фаршированных
- 4. Перечислите инвентарь и оборудование, необходимые для приготовления салата витаминного и яиц фаршированных
- 5. Правила хранения холодных блюд

Билет №5

- 1. Организация механической кулинарной обработки мяса и мясных продуктов
- 2. Технология приготовления помидор фаршированных
- 3. Технология приготовления салата «Летнего»
- 4. Перечислите оборудование, необходимые для приготовления помидор фаршированных и помидор фаршированных
- 5. Требования к качеству бутербродов

Билет № 6

- 1. Организация механической кулинарной обработки гастрономических продуктов (сыр, масло сливочное)
- 2. Технология приготовления салата рыбного
- 3. Технология приготовления салата из редиса
- 4. Перечислите инвентарь, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления салата рыбного и салата рыбного
- 5. Температурный режим и сроки хранения холодных блюд

Билет № 7

- 1. Значение холодных блюд в питании человека
- 2. Технология приготовления салата «Весна»
- 1. тчины с гарниром и салата из свежих огурцов
- 2. Требования к качеству и срок хранения салатов из сырых овощей

Билет № 13

- 1. Характеристика салатов- коктейлей
- 2. Технология приготовления салата из квашеной капусты
- 3. Технология приготовления студня гоТехнология приготовления сельди с гарниром
- 4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата «Весна» и сельди с гарниром
- 5. Правила проведения бракеража блюд

Билет № 8

- 1. Классификация холодных блюд
- 2. Технология приготовления яиц под майонезом с гарниром
- 3. Технология приготовления икры баклажанной
- 4. Перечислите инвентарь и инструменты для приготовления яиц под майонезом с гарниром и икры баклажанной
- 5. Общая характеристика холодных блюд и закусок

Билет № 9

- 1. Классификация бутербродов
- 2. Технология приготовления сельди с картофелем и маслом
- 3. Технология приготовления паштета из печени
- 4. Перечислите оборудование для приготовления сельди с картофелем и маслом и паштета из печени
- 5. Требования к качеству мясных холодных блюд

Билет №10

- 1. Классификация салатов из сырых овощей
- 2. Технология приготовления салата мясного
- 3. Технология приготовления салата из свежих помидор
- 4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата мясного и салата из свежих помидор
- 5. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в холодном цехе

Билет № 11

- 1. Требования к организации рабочего места для приготовления холодных блюд и закусок
- 2. Технология приготовления салата из зеленого лука
- 3. Технология приготовления сельди рубленой
- 4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата из зеленого лука и сельди рубленой
- 5. Требования к качеству рыбных холодных закусок

Билет № 12

- 3. Требования к организации рабочего места для приготовления бутербродов
- 4. Технология приготовления ветчины с гарниром
- 5. Технология приготовления салата из свежих огурцов
- 3. Перечислите оборудование для приготовления вевяжьего
- 4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата из квашеной капусты и студня говяжьего
- 5. Требования к качеству и срок хранения салатов из вареных овощей

Билет № 14

- 1. Требования к качеству винегретов
- 2. Технология приготовления языка отварного с гарниром
- 3. Технология приготовления салата картофельного
- 4. Перечислите оборудование, инвентарь и инструменты для приготовления языка отварного с гарниром и салата картофельного
- 5. Правила проведения бракеража

Билет № 15

- 1. Требования к качеству паштетов
- 2. Технология приготовления ростбифа с гарниром
- 3. Технология приготовления крабов или креветок под майонезом
- 4. Перечислите инструменты и инвентарь для приготовления ростбифа с гарниром и крабов или креветок под майонезом
- 5. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в холодном цехе

Билет № 16

- 1. Ассортимент и характеристика мясных блюд и закусок
- 2. Технология приготовления птицы отварной с гарниром
- 3. Технология приготовления салата картофельного с кальмарами
- 4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления птицы отварной с гарниром и салата картофельного с кальмарами
- 5. Правила проведения бракеража блюд

Билет № 17

- 1. Правила оформления салатов
- 2. Технология приготовления салата столичного
- 3. Технология приготовления грибов соленых с луком
- 4. Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления салата столичного и грибов соленых с луком
- 5. Способы сервировки и варианты оформления холодных блюд из кур, цыплят

Билет №18

- 1. Ассортимент и характеристика рыбных блюд и закусок
- 2. Технология приготовления кильки с луком и маслом
- 3. Технология приготовления салата из краснокочанной капусты
- 4. Перечислите оборудование, необходимые для приготовления кильки с луком и маслом и салата из краснокочанной капусты
- 5. Требования к качеству студня

Билет №19

- 1. Значение холодных закусок в питании человека
- 2. Технология приготовления рыбы жареной под маринадом
- 3. Технология приготовления салата –коктейля с ветчиной и сыром
- 4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления рыбы жареной под маринадом и салата –коктейля с ветчиной и сыром
- 5. Правила проведения бракеража блюд

Билет № 20

- 1. Правила подачи холодных блюд и закусок
- 2. Технология приготовления салата зеленого
- 3. Технология приготовления рыбы отварной с гарниром и хреном
- 4. Перечислите оборудование для приготовления салата зеленого и рыбы отварной с гарниром и хреном
- 5. Правила хранения холодных блюд

2.2. Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для практического этапа промежуточной аттестации

Итогом экзамена является однозначное решение: «Вид деятельности освоен / не освоен». Для вынесения положительного заключения об освоении ВД, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе профессионального модуля.

2.2.1 ЗАДАНИЕ НА ВЫПОЛНЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ ДЕЙСТВИЙ В РЕАЛЬНЫХ ИЛИ МОДЕЛЬНЫХ УСЛОВИЯХ по ПМ (профессии/специальности)

Типовое задание для 1	ТМ. 03: Приготовить холодное блюдо из мяса (птицы, рыбы) в							
количестве порций с использованием обязательных продуктов (черный								
ящик), ингредиентов	с общего стола. Выход одной порции							
Содержание «черного	ящика» (вид мяса или рыбы, обязательные продукты) узнают							
непосредственно перед	д экзаменом, остальной набор продуктов известен заранее.							

Обучающийся:

- готовит основное блюдо по собственному рецепту или использует традиционные, авторские, региональные рецепты.
- оформляет блюдо
- презентует с соблюдением санитарии, температуры подачи, времени приготовления
- отвечает на вопросы, объясняя свой выбор, подходы к приготовлению, способы действий.

Предмет оценки	Критерии оценки
$\Pi K 3.1 - \Pi K 3.6$	С учетом требований WSR по компетенциям Поварское дело: Организация работы: Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в процессе работы и после ее завершения в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты (система ХАССП) (ПК 3.1). Правильное использование разделочных досок (в

соответствии с международными стандартами (по цвету). Раздельное использование контейнеров для мусора Соблюдение санитарно- гигиенических требований (персональная гигиена) в соответствии с ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках, правильная дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте)

Адекватный выбор и правильное, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды.

Приготовление:

Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов адекватный заданию, в соответствии с предварительной заявкой

Рациональный расход продуктов в соответствии нормами отходов и потерь, оптимизация процесса обработки (экономия ресурсов: продуктов, времени и т.д., отсутствие брака)

Правильный выбор способов, техник приготовления, соответствующих продукту, технологии Правильное планирование и ведение процесса приготовления, оптимизация процесса приготовления.

Презентация (визуальная оценка и дегустация):

Соблюдение времени подачи, температуры подачи в соответствии с заданием

Соблюдение массы блюда, изделия

Аккуратность выкладывания на посуду для отпуска (чистота тарелки)

Гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление): цвет/сочетание/баланс/ композиция)

Гармоничность вкуса и аромата готовой продукции в целом и каждого компонента

Соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию

Условия выполнения задания

- 1. Место (время) выполнения задания Учебный кулинарный цех или Кухня ресторана,
- 2. Максимальное время выполнения задания: 3 часа.
- 3. Вы можете воспользоваться: технологическим оборудованием, посудой, инвентарем, инструментами, столовой посудой для отпуска, одноразовыми перчатками. Возможно использование дополнительного оборудования, инструментов, при условии предварительного согласования
- 4. Санитарная форма у каждого обучающегося своя.

Практическое задание № 1 Приготовить винегрет с сельдью в количестве 3 порций. Выход одной порции 100 г (75/25)

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

Время выполнения задания 3 часа

Место выполнения задания: Учебный кулинарный цех

Оборудование: рабочие столы, электроплиты, жарочные шкафы, печи с СВЧ нагревом, электрофритюрницы, электромясорубки, слайсер, блендеры, миксеры, электронные весы, холодильник, морозильник.

- инвентарь: доски разделочные ОС,ОВ, ножи кухонные ОС, ОВ, сита, дуршлаги, ложки,

вилки, кастрюли разного объема, сковороды наплитные, лотки для полуфабрикатов OC,OB

2.2.2.ЭКСПЕРТНЫЕ ЛИСТЫ ЭКЗАМЕНАТОРОВ

Критерии оценки выполнения практического задания

Критерий оценки	Отметка о выполнении
Организация работы:	
Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в	
процессе работы и после ее завершения в	
соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты (система	
ХАССП) (ПК 3.1).	
Правильное использование разделочных досок (в соответствии с	
международными стандартами (по цвету).	
Раздельное использование контейнеров для мусора	
Соблюдение санитарно-гигиенических требований (персональная гигиена) в	
соответствии с ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках,	
правильная дегустация в процессе приготовления,	1
чистота на рабочем месте)	
Адекватный выбор и правильное, безопасное использование оборудования,	l.
инвентаря, инструментов, посуды,	
Приготовление:	1
Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов	
адекватный заданию, в соответствии с предварительной заявкой	
Рациональный расход продуктов в соответствии нормами	
отходов и потерь, оптимизация процесса обработки (экономия ресурсов:	
продуктов, времени и т.д., отсутствие брака)	
Правильный выбор способов, техник приготовления, соответствующих	
продукту, технологии	
Правильное планирование и ведение процесса приготовления, оптимизация процесса приготовления.	
Inganyawa	
визуальная оценка и	
дегустация):	
Соблюдение времени подачи, температуры подачи в соответствии с заданием	
Соблюдение массы блюда, изделия	1
Аккуратность выкладывания на посуду для отпуска (чистота тарелки)	
армоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее	
визуальное впечатление):	
вет/сочетание/баланс/ композиция)	
армоничность вкуса и аромата готовой продукции в целом и каждого	1
омпонента	
Соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия	
заданию	
Общее количество выполненных критериев	
Оценка выполнения задания	

Разработчики:

ГАПОУ СО «ТЛК им. Н. И. Кузнецова»

Преподаватель ВКК, Яковенко С.А.

Эксперты от работодателя:

Председатель правления ПО «Талицкое» О.Ю.Пономарева

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Талицкий лесотехнический колледж им. Н.И.Кузнецова»

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ СФОРМИРОВАННОСТИ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ МОДУЛЯ

ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Форма аттестации: Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю Образовательная программа:

• •	(профессия)											
Дата Шкала оценки: 0- признак не проявляется Перевод в 5-балльную систему оценки: «26-30» —		2- при	знак г	роявл	яется	в полі	ной м	epe				
Освоенные компетенции	Показатели оценки результата				Фаг	милия .	Имя О	тчеств	о студе	нта		
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.											
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.											
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно правовой документацию по профессии Применение современной научной профессиональной терминологии											
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности.											
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте											
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информационных технологий для решения профессиональных задач. Использование современного программного обеспечения.											

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.						
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	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок						
	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря ,инструментов, весоизмерительных приборов						
	Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок						
	Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), презентации, упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок						
	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов						
	Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;						
	Утилизация отходов, упаковка, складирование, Хранение неиспользованных пищевых продуктов						
	Хранение, отпуск (презентация) холодных блюд, кулинарных изделий, закусок						
Количество баллов							
Оценка							
ВПД освоен / не освоен							
Председатель экзамена (квалификационного) Члены экзамена (квалификационного)			·	·			