

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский государственный колледж»
Кыштымский филиал

РАССМОТРЕНО

Председатель ПЦК ЭТП и ООП

подпись /Дзортова Т. А.
председателя ПЦК

«05» августа 2023 г

**Комплект контрольно-измерительных материалов
по профессиональному модулю**

ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,
кулинарных изделий различного ассортимента

Образовательной программы

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

квалификация – повар, кондитер.

Кыштым, 2023

Разработчики:

ГБПОУ «ЮУГК»

(место работы)

преподаватель

(занимаемая должность)

Дзортова Т. А.

(инициалы, фамилия)

Эксперты:

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	4
2. Комплект КИМ для промежуточной аттестации	16

1. Общие положения

Комплект контрольно-измерительных материалов (КИМ) по профессиональному модулю ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента Образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер позволяют оценивать сформированность общих и профессиональных компетенций в соответствии с установленными показателями (дескрипторы/спецификация).

Спецификация сформированности профессиональных и общих компетенций, освоение которых подтверждается действиями обучающегося на промежуточной аттестации:

Таблица 1

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработки рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных прибо-	Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды, инструментов перед использованием. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями, регламентами, стандартами чистоты. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Мыть в ручную и в посудомоечной машине, чистить и складывать на хранение кухонную посуду производственный	Требование охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Способы правки кухонных ножей Последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации

	<p>ров.</p> <p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов</p>	<p>инвентарь, инструменты соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании</p> <p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки.</p> <p>Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.</p> <p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов.</p> <p>Рационально организовывать рабочие место с учетом стандартов чистоты</p>	<p>полуфабрикатов.</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды.</p> <p>Виды, назначения, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначения упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов.</p> <p>Виды, назначения столовой посуды, столовых приборов.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.</p>
<p>ПК 1.2.</p> <p>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи</p>	<p>Подготовка к использованию сырья (традиционных видов овощей, рыбы, грибов, нерыбного водного сырья, дичи), продуктов и</p>	<p>Оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения.</p>	<p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней</p>

	<p>других расходных материалов</p>	<p>Своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов в письменном виде или с использованием электронного документооборота. Сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным. Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материала. Обеспечивать хранения сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. Подготавливать в соответствии с инструкциями, пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов. Осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями. Обеспечивать расход пищевого сырья, продуктов, расходных материалов в соответствии с нормативами. Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. Распознавать недоб-</p>	<p>птицы, дичи. Правила оформления заявок на склад. Виды, назначения и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Правила обращения с тарой поставщика. Ответственность за сохранность материальных ценностей. Правила поверки весоизмерительного оборудования. Правила приема продуктов количеству и качеству. Правила снятия остатков на рабочем месте. Правила проведения контрольного взвешивания продуктов.</p> <p>Методы обработки традиционных видов овощей, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных</p>
--	------------------------------------	--	--

	<p>Обработка различными методами, подготовка к использованию традиционных видов овощей, рыбы, не рыбного водного сырья, домашней птицы, мяса, мясных продуктов, дичи</p>	<p>рокачествен-ные продукты. Владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья. Рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовки. Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке. Выбирать, применять различные методы дефростации замороженного сырья, вымачивание соленых продуктов. Обрабатывать овощи вручную и с использованием технологического оборудования. Удалять излишнюю горечь из видов овощей, предотвращать потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте. Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья.</p> <p>Различать пищевые и непищевые отхо-</p>	<p>продуктов, домашней птицы, дичи. Способы сокращения потерь при обработке, хранения пищевого сырья, продуктов. Способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей. Способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов в процессе обработки и хранения. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов. Формы, техника , нарезки, формирования традиционных видов овощей, грибов.</p> <p>Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.</p>
--	--	---	--

	<p>Утилизация отходов, упаковка, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов</p> <p>Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи</p>	<p>ды, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требованию по безопасности.</p> <p>Соблюдать правила утилизации непищевых отходов.</p> <p>Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья.</p> <p>Осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов.</p> <p>Выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи.</p> <p>Соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов.</p> <p>Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании.</p> <p>Безопасно использовать оборудование для упаковки.</p>	<p>Способы упаковки, складирования пищевых продуктов.</p> <p>Виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов.</p> <p>Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания.</p> <p>Виды, назначения, правила, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов.</p>
<p>ПК 1.3</p> <p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	<p>Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>	<p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с уче-</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производ-</p>

		<p>том рационального пользования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты.</p> <p>Править кухонные ножи</p> <p>Измельчать рыбу вручную или механическим способом.</p> <p>Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования процессам приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выходы полуфабрикатов.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, про-</p>	<p>ственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Методы приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Способы сокращения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов.</p> <p>Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы</p>
--	--	--	--

		<p>изводственный инвентарь, инструменты, посуду.</p>	
	<p>Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов.</p>	<p>Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием.</p> <p>Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки.</p> <p>Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации.</p> <p>Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов.</p> <p>Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании).</p> <p>Применять различные техники, порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения.</p>	<p>Ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов.</p> <p>Техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упаковочных полуфабрикатов.</p> <p>Правила заполнения этикетов.</p> <p>Правила складирования упаковочных полуфабрикатов.</p> <p>Правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции.</p> <p>Требования к условиям и срокам хранения упаковочных полуфабрикатов.</p>
	<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.</p> <p>Взаимодействие потребителей при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>Рассчитывать стоимость полуфабрикатов.</p> <p>Вести учет реализованных полуфабрикатов.</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей.</p> <p>Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи.</p>	<p>Ассортимент и цена на полуфабрикаты на день принятия платежей.</p> <p>Правила торговли.</p> <p>Виды оплаты по платежам.</p> <p>Виды и характеристика контрольно-кассовых машин, правила осуществления кассовых операций.</p> <p>Правила и порядок расчета при оплате наличными деньгами,</p>

		<p>Составлять отчет по платежам.</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе.</p> <p>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>при безналичной форме оплаты.</p> <p>Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>Правила, техника общения, ориентированная на потребителя.</p>
<p>ПК 1.4.</p> <p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.</p>	<p>Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>	<p>Соблюдать правила сочетаемости взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты.</p> <p>Править кухонные ножи</p> <p>Нарезать, измельчать мясо, птицу вручную или механическим способом.</p> <p>Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить в</p>	<p>Требование, охраны труда, пожарной безопасности в производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Методы приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов.</p> <p>Правила, способы нарезки, порционирования</p>

		<p>измельченном виде. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p>	<p>рования полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p>
	<p>Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов</p>	<p>Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием.</p> <p>Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки. Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации. Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов.</p> <p>Соблюдать выход готовых полуфабри-</p>	<p>Ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов.</p> <p>Техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов.</p> <p>Правила заполнения этикеток.</p> <p>Правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции.</p> <p>Требования к усло-</p>

	<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>катов при порционировании (комплектации)</p> <p>Применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережением</p> <p>Рассчитывать стоимость полуфабрикатов.</p> <p>Вести учет реализованных полуфабрикатов.</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей.</p> <p>Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи.</p> <p>Составлять отчет по платежам.</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе;</p> <p>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>виям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов.</p> <p>Ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов.</p> <p>Техника порционирования (комплектации) упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов. Правила заполнения этикеток.</p> <p>Правила складирования упакованных полуфабрикатов.</p> <p>Правила порционирования (комплектации) готовой кулинарной продукции.</p> <p>Требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p> <p>Виды оплаты по платежам.</p> <p>Виды и характеристика контрольно-кассовых машин, правила осуществления кассовых операций.</p> <p>Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты.</p> <p>Правила поведения,</p>
--	--	---	--

			<p>степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>Правила, техника общения ориентированная на потребителя</p>
<p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведения анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задач.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложения критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>Распознать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контенте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять ее составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задач и/или проблем.</p> <p>Составлять план действий.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия свои действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональных и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работ в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.</p> <p>Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды.</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению</p>	<p>Соблюдение правил экологической без-</p>	<p>Соблюдать нормы экологической без-</p>	<p>Правила экологической безопасности</p>

окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	опасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.	опасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения
---	---	---	---

Формы промежуточной аттестации при освоении профессионального модуля ПМ. 01
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента.

Таблица 2

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК. 01.01	-
МДК. 01.02	Экзамен
УП. 01	Зачет
ПП. 01	Зачет
ПМ	Экзамен

Промежуточной аттестацией по профессиональному модулю ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента являются зачеты и экзамены, проводятся в 5 семестре освоения программы профессионального модуля, после изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной и производственной практики.

Объектом оценивания при проведении экзамена является сформированность компетенций, соответствующих ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента.

Экзамен по ПМ проводится в виде выполнения практических заданий, имитирующих работу на производстве. Условием **положительного результата** освоения ПМ на экзамене является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям. **При отрицательном заключении** освоения хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «ПМ не освоен».

Промежуточный контроль освоения профессионального модуля осуществляется при проведении экзамена по МДК.

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания, ПК.

Предметом оценки по учебной и производственной практике является приобретение практического опыта, а также освоение общих и профессиональных компетенций.

Контроль и оценка по производственной практике проводится на основе аттестационного листа студента с места прохождения практики, составленного и завизированного представителем колледжа и ответственным лицом организации (базы практики). В аттестационном листе отражаются виды работ, выполненные студентами во время практики, их объем, качество выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

2 Комплект КИМ для промежуточной аттестации по МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

КИМ представлен в виде экзаменационных билетов в количестве 25 штук. Каждый билет состоит из четырех заданий:

- 1 задание – теоретические вопросы в виде тестовых заданий 1 уровня;
- 2 задание – теоретическое задание на установление соответствия;
- 3 задание – практическое задание, решение задач;
- 4 задание – практическое задание, расчет технологических карт.

В результате освоения МДК обучающийся должен уметь:

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

Критерии оценки:

Оценка «5» ставится в том случае, если отвечающий показывает полное знание и понимание всего объема материала, строит ответ по собственному плану, сопровождает рассказ собственными примерами, может установить связь между изученным и изучаемым материалом, а также с материалом, усвоенным при изучении других дисциплин, применяет полученные знания в решении практических задач.

Оценка «4» ставится, если ответ отвечающего удовлетворяет основным требованиям на оценку «5», но отвечающий допустил одну ошибку или не более двух недочетов и может исправить их самостоятельно или с небольшой помощью преподавателя.

Оценка «3» ставится, если отвечающий правильно понимает сущность изучаемого материала, но в ответе имеются отдельные пробелы, не препятствующие дальнейшему усвоению материала, допустил не более одной грубой ошибки или двух недочетов.

Оценка «2» ставится, если отвечающий не овладел основными знаниями в соответствии с требованиями программы и допустил больше ошибок и недочетов, чем необходимо при оценке «3»

Критерии оценивания практического задания

- 5 баллов – верно выполненные расчеты;
- 4 балла – не значительные неточности в расчетах, твердо знает алгоритм выполнения расчетов;
- 3 балла – не значительные неточности в расчетах, на заданные вопросы отвечает недостаточно полно;
- 2 балла – не может достаточно полно и правильно ответить на поставленные вопросы, не точное выполнение расчетов.

Перечень вопросов для экзамена МДК 01.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»

1. Посуду и инвентарь, с какой маркировкой можно использовать для механической кулинарной обработки томатных овощей?
2. Сопоставьте форму нарезки картофеля со следующими блюдами:
 - а) картофель отварной 1) кубики
 - б) винегрет 2) бочоночки
 - в) картофель в молоке 3) ломтики
3. Как нарезают картофель для приготовления гарнира в отварном виде?
4. Сопоставьте форму нарезки свеклы со следующими блюдами:
 - а) котлеты свекольные 1) гребешки
 - б) винегрет 2) ломтики
 - в) украшение для салата 3) соломка
5. Как удаляют хвостовой плавник у частиковой рыбы?
6. Для приготовления какого полуфабриката голову удаляют вместе с частью внутренностей, не разрезая брюшко?
7. В чем особенность обработки миног?
8. Какие полуфабрикаты используют для жарки во фритюре?
9. Под каким углом нарезают полуфабрикат для припускания?
10. Какую панировку готовят из пшеничного черствого хлеба, нарезанного соломкой?
11. Какую форму имеет полуфабрикат «Рыба в тесте жаренная»?
12. Размер полуфабриката «Рыба жаренная с зеленым маслом»?
13. Форма полуфабриката «Биточки»?
14. В чем панируют зразы рубленые?
15. Для каких целей используют чешую?
16. Как называется операция, при которой мякоть отделяют от костей?
17. Как называют полуфабрикат из говядины в виде цилиндра, нарезаемый из средней части вырезки?
18. Какой полуфабрикат из баранины нарубают кусочками массой 30-40 грамм вместе с косточками?
19. Форма зраз?
20. В чем панируют рулет?
21. Длина котлет рубленых?
22. Какой субпродукт замачивают в воде на 2-3 часа для удаления специфического запаха?
23. Какой полуфабрикат из птицы нарубают на куски по 4-5 шт на порцию, массой 20-30 г?
24. В какой панировке панируют котлеты по-киевски?
25. Какие из перечисленных продуктов используют для приготовления котлетной массы из дичи?
26. Посуду и инвентарь, с какой маркировкой можно использовать для механической кулинарной обработки луковых овощей?
27. Сопоставьте форму нарезки картофеля со следующими блюдами:
 - а) борщ флотский 1) соломка
 - б) рыба запеченная 2) кубики
 - в) жарка во фритюре 3) кружочки
28. Как нарезают картофель для жарки во фритюре?
29. Сопоставьте форму нарезки моркови со следующими блюдами:
 - а) борщ сибирский 1) кружочки
 - б) суп крестьянский 2) ломтики
 - в) украшение для салата 3) звездочки
30. Как удаляют голову у частиковой рыбы?

31. Как получают полуфабрикат «чистое филе»?
32. В чем особенность обработки линия?
33. Какие полуфабрикаты используют для варки?
34. Под каким углом нарезают полуфабрикат для жарки основным способом?
35. Какую панировку готовят из измельченных и просеянных сухарей (предварительно обжаренных)?
36. Какую форму имеет полуфабрикат «Рыба фри»?
37. Размер полуфабриката «Рыба в тесте»?
38. Форма полуфабриката «Котлета»?
39. В чем панируют тефтели?
40. Для каких целей используют кожу и кости рыбы?
41. Где проходит линия деления на переднюю и заднюю четвертины у туши говядины? Р=3
42. Как называют полуфабрикат из говядины в виде брусочков массой 10-15 грамм, который готовят из толстого, тонкого края, верхней и внутренней частей?
43. Какой полуфабрикат из свинины готовят вместе с реберной косточкой в панированном виде?
44. Форма котлет рубленых?
45. В чем панируют биточки?
46. Диаметр тефтелей?
47. Какой субпродукт замачивают в холодной воде на 1-2 часа для удаления крови из кровеносных сосудов и набухания пленок?
48. Какой полуфабрикат из птицы нарубают на куски по 2-3 шт на порцию, массой 40-50 г?
49. В какой панировке панируют шницель столичный?
50. Какие из перечисленных продуктов используют для приготовления котлетной массы из птицы?

Определите и отметьте значком X, к каким блюдам используют данные формы нарезки свеклы:

Наименование блюда	Форма нарезки свеклы			
	соломка	ломтики	кубики	
			средние	мелкие
Свекла тушеная				
Котлеты све- кольные				
Винегрет				
Борщ с картофе- лем				
Маринад				
Борщ холодный				
Борщ флотский				
Свекольник				
Сельдь с гарни- ром				
Борщ сибирский				
Салат из свеклы				
Борщ украинский				

Определите и отметьте значком X, к каким блюдам используют данные формы нарезки моркови:

Наименование блюда	Форма нарезки моркови					
	Соломка	Брусочки	Кубики	Дольки	Ломтики	кружочки
Котлеты морковные						
Морковь в молочном соусе						
Щи суточные						
Борщ флотский						
Маринад овощной						
Почки по-русски						
Винегрет						
Суп крестьянский						
Рагу из овощей						
Борщ московский						
Сельдь с гарниром						
Морковь тушеная						
Бульон с овощами						
Щи из свежей капусты						
Суп из овощей						
Салат рыбный						
Рассольник домашний						
Суп картофельный						

Определите и отметьте значком X, к каким блюдам используют данные формы нарезки капусты:

Наименование блюда	Форма нарезки капусты			
	соломка	квадратики (шашки)	кубики мелкие (рубка)	дольки
Щи из свежей капусты				
Капуста отварная				
Салат витаминный				
Щи ленивые				
Борщ украинский				
Рагу из овощей				
Фарш из капусты				
Щи суточные				
Борщ флотский				
Суп крестьянский				
Котлеты капустные				
Суп из овощей				
Капуста тушеная				
Рассольник домашний				
Капуста припущенная				
Салат из капусты				

Определите и отметьте значком X, к каким блюдам используют данные формы нарезки лука репчатого

Наименование блюда, соуса	Формы нарезки лука репчатого				
	Кольца	Полу-кольца	Дольки	Крошка	Кубики
Щи из свежей капусты					
Соус луковый					
Винегрет					
Капуста тушеная					
Суп с макаронами					
Рагу					
Соус красный с луком и огурцами					
Суп с крупой					
Шашлык по московски					
Солянка сборная мясная					
Говядина духовая					
Борщ флотский					
Бифштекс с луком					
Щи суточные					
Бефстроганов					
Суп харчо					
Рыба по ленинградски					
Рассольник					
Борщ украинский					
Фарш мясной					

Дайте характеристику полуфабрикатам из рыбной котлетной массы

Наименование п/ф	Форма п/ф	Вид панировки
Котлеты рыбные		
Зразы рыбные		
Биточки рыбные		
Тефтели рыбные		
Тельное		
фрикадельки		

Дайте характеристику полуфабрикатам из мясной котлетной массы

Наименование п/ф	Форма п/ф	Вид панировки
Котлеты		
Тефтели		
Зразы		
Биточки		
рулет		
шницель		

Определите и отметьте значком X кулинарное использование частей мяса говядины

Части мяса говядины	Виды тепловой обработки		
	Варка	Жарка	Тушение
Вырезка			
Толстый и тонкий край			
Внутренний и верхний кусок тазобедренной части			

Наружный и боковой куски тазобедренной части			
Грудинка			
Лопатка			
Покромка			
Подлопаточная часть			

Определите и отметьте значком X кулинарное использование частей мяса свинины

Части мяса говядины	Виды тепловой обработки		
	Варка	Жарка	Тушение
Шейная часть			
Корейка			
Грудинка			
Лопатка			
Тазобедренная часть			

Произведите расчет продуктов

Технологическая карта № 1

Наименование блюда: Рыба в тесте жареная

№	наименование продукта	кол-во сырья на 1 порцию, г		количество порций			
		брутто	нетто	10	20	30	50
				масса продукта, г (нетто) (брутто)			
1	судак	140	76				
2	лимонная кислота	0,2	0,2				
3	масло растительное	2	2				
4	зелень петрушки	3	2				
5	мука	30	30				
6	яйцо	¾ шт	30				
7	молоко	30	30				
8	свиной жир	15	15				
	Выход		225				

**Комплект КИМ для промежуточной аттестации по
ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для
блюд, кулинарных изделий различного ассортимента**

**КОМПЛЕКТ ЭКЗАМЕНАЦИОННЫХ ЗАДАНИЙ
(количество: 25)**

Пакет экзаменуемого		
Задание 1		
Условия выполнения задания	Экзамен выполняется в учебной мастерской время проведения работы 90 минут	
Инструкция для студентов	<p>Инструкция по выполнению и практического задания на квалификационном экзамене:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Внимательно прочитайте задание. 2) Пройдите на рабочее место, убедитесь в наличии условий и материалов, необходимых для выполнения комплексного практического задания. 3) Если у Вас возникают вопросы, связанные с заданием, то Вы имеете право задать уточняющие вопросы. 4) Для ответа на вопросы задания можете воспользоваться материалами, учебно-методической и справочной литературой, имеющимися на специальном столе. 5) Последовательность выполнения задания: <p>Задание 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведите механическую кулинарную обработку овощей; - выполните форму нарезки. <p>Задание 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведите механическую кулинарную обработку сырья; - приготовьте полуфабрикат <p>6) Максимальное время выполнения задания: 1 час 30 минут.</p> <p>Если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к тому времени.</p> <ol style="list-style-type: none"> 7) Вы должны соблюдать дисциплину. Запрещается покидать свое рабочее место, обсуждать задание и общаться с другими экзаменуемыми. 8) По окончании выполнения задания, работу сдайте ассистенту. 9) Не забудьте убрать свое рабочее место. 	
Оборудование и оснащение	Для проведения работы применяется следующее оснащение: <u>используемый инвентарь:</u> разделочные доски, ножи, кастрюли, сковороды, порционные тарелки, лопатки для полуфабрикатов	
Критерии оценки:	Отлично	<p>При освоении студентом от 90% до 100% (включительно) содержания всех ПК, включённых в программу ПМ и всех ОК, включённых в программу ПМ.</p> <p>При условии, если студент самостоятельно, уверенно и безошибочно применяет полученные знания при выполнении практических заданий; допускает не более одного недочёта, который легко исправляет по требованию мастера п/о; имеет необходимые навыки работы с оборудованием, инвентарем, технологическими картами; последовательно, чётко выполняет</p>

		технологические операции по приготовлению изделий, соблюдает требования техники безопасности и санитарные нормы.
	Хорошо	<p>При освоении студентом от 70% до 89% содержания всех ПК, включённых в программу ПМ и всех ОК, включённых в программу ПМ.</p> <p>При условии, если студент самостоятельно и уверенно применяет полученные знания при выполнении практических заданий; допускает одну негрубую ошибку, что влечет к незначительным, легко устранимым дефектам внешнего вида, вкуса изделий. Не обладает достаточным навыком работы со справочной и технологической литературой, учебником, допускает негрубые нарушения правил техники безопасности и санитарных норм.</p>
	Удовлетворительно	<p>При освоении студентом от 41% до 69% содержания всех ПК, включённых в программу ПМ и всех ОК, включённых в программу ПМ.</p> <p>При условии, если студент показывает недостаточную сформированность отдельных знаний и умений при выполнении практического задания, допускает значительные нарушения технологии производства, техники безопасности и санитарных норм.</p>
	Неудовлетворительно	<p>При освоении студентом 40% и менее содержания всех ПК, включённых в программу ПМ и всех ОК, включённых в программу ПМ</p> <p>При условии, если студент имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их при выполнении практического задания; не обладает навыками работы с оборудованием, инвентарем, технологическими картами; не соблюдает санитарные нормы и правила техники безопасности.</p>

Перечень вопросов для экзамена по ПМ 01

- 1 Выполните первичную обработку и нарезку картофеля – соломкой. Выход нарезки – 50 грамм
- 2 Выполните первичную обработку и нарезку лука – полукольцами. Выход нарезки – 50 грамм
- 3 Выполните первичную обработку и нарезку картофеля – Jardinière (Жардиньер 4ммх4ммх4 см) Выход нарезки – 50 грамм
- 4 Выполните первичную обработку и нарезку моркови – ломтик. Выход нарезки – 50 грамм
- 5 Выполните первичную обработку и нарезку лука – Brunoise (Брюнуаз 2ммх2ммх2 мм) Выход нарезки – 50 грамм
- 6 Подготовьте помидор для фарширования
- 7 Выполните первичную обработку и нарезку капусты – соломкой. Выход нарезки – 50 грамм
- 8 Выполните первичную обработку и нарезку моркови – Julienne (Жульен 2мм х2мм х4 см) Выход нарезки – 50 грамм
- 9 Выполните первичную обработку и нарезку свеклы – кубик средний. Выход нарезки – 50 грамм

- 10 Выполните первичную обработку и нарезку моркови – кружочки. Выход нарезки – 50 грамм
- 11 Выполните первичную обработку и нарезку картофеля – кубик крупный. Выход нарезки – 50 грамм
- 12 Выполните первичную обработку и нарезку картофеля – брусочек. Выход нарезки – 50 грамм
- 13 Подготовьте перец для фарширования
- 14 Выполните первичную обработку и нарезку лука – кольцами. Выход нарезки – 50 грамм
- 15 Выполните первичную обработку и нарезку свеклы – ломтик. Выход нарезки – 50 грамм
- 16 Выполните первичную обработку и нарезку моркови – соломка. Выход нарезки – 50 грамм
- 17 Выполните первичную обработку и нарезку лука – полукольца. Выход нарезки – 50 грамм
- 18 Выполните первичную обработку и нарезку картофеля – дольки. Выход нарезки – 50 грамм
- 19 Выполните первичную обработку и нарезку моркови – кубик средний. Выход нарезки – 50 грамм
- 20 Выполните первичную обработку и нарезку картофеля – Jardinière (Жардиньер 4ммх4ммх4 см) Выход нарезки – 50 грамм
- 21 Выполните первичную обработку и нарезку моркови – Julienne (Жульен 2мм х2мм х4 см)
- 22 Выполните первичную обработку и нарезку моркови – Macédoine (Македония 4мм х 4мм х 4 мм) Выход нарезки – 50 грамм
- 23 Приготовьте мелкокусковой полуфабрикат – бефстрогонов
- 24 Приготовьте полуфабрикат – котлеты рыбные
- 25 Приготовьте полуфабрикат из рыбы – филе с кожей без костей
- 26 Приготовьте полуфабрикат из свинины – эскалоп
- 27 Приготовьте полуфабрикат из птицы – котлета по – киевски
- 28 Разделайте рыбу на филе с кожей без кости для жарки
- 29 Приготовьте полуфабрикат – антрекот
- 30 Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы – биточки
- 31 Приготовьте полуфабрикат из котлетной массы птицы – биточки
- 32 Приготовьте полуфабрикат из говядины – гуляш
- 33 Приготовьте полуфабрикат из рыбной котлетной массы – зразы с грибами и луком
- 34 Приготовьте полуфабрикат из рыбы для припускания без кожи и костей
- 35 Приготовьте порционный полуфабрикат из говядины – бифштекс
- 36 Приготовьте полуфабрикат из рыбы для жарки во фритюре
- 37 Приготовьте полуфабрикат из птицы для плова
- 38 Приготовьте полуфабрикат из свинины – котлеты натуральные отбивные
- 39 Приготовьте полуфабрикат из рыбы для варки в целом виде
- 40 Приготовьте полуфабрикат из птицы – шницель по-столичному
- 41 Приготовьте полуфабрикат из рыбы – тефтели
- 42 Приготовьте полуфабрикат печень по-строгановски
- 43 Приготовьте полуфабрикат из свинины для шашлыка
- 44 Приготовьте полуфабрикат из рыбы для жарки – филе с реберными костями
- 45 Приготовьте полуфабрикат из котлетного мяса свинины – котлеты

Перечень учебных изданий, дополнительной литературы, интернет-ресурсов

Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Лаушкина, Т. А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник/ Т. А. Лаушкина. - Москва: «Академия», 2018. - 240 с. – ISBN 978-5-4468-6241-2
10. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов/ учебник для нач. проф. образования З.П.Матюхина.. - М.: Академия, 2018. – 336 с. – ISBN 5-94231-074-2.
11. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник для СПО. – 2-е изд., стер. – М. : Академия, 2018. – 192 с. - ISBN 978-5-4468-6168-2.
12. Семичева, Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2020.- 256 с. - ISBN 978-5-4468-9343-0.

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических)

- мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
 6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
 7. Курочкин, А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства в 2 ч. Часть 1 : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 249 с. — (Профессиональное образование).
 8. Курочкин, А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. В 2 ч. Часть 2 : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 255 с. — (Профессиональное образование).
 9. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2017. — 208 с. — (Профессиональное образование).
 10. Ким, И. Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова ; под общей редакцией И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2016. — 217 с. — (Профессиональное образование).
 11. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2016. — 268 с. — (Профессиональное образование).