

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. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок 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	25

1. Общие положения

Комплект контрольно-измерительных материалов (КИМ) по профессиональному модулю ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>безопасного правила хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порциониро-</p>
	подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоиз-	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению	

	мерительных приборов	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	вания (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов;
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

		использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров	
	Приготовление бульонов, отваров	<p>выбирать, применять, комбинировать методы приготовления:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обжаривать кости мелкого скота; - подпекать овощи; - замачивать сушеные грибы; - доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; - удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; - использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; - определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса 	<p>классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;</p> <p>температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос</p> <p>методы сервировки и подачи бульонов, отваров;</p> <p>температура подачи бульонов, отваров; правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;</p> <p>правила маркирования упакованных бульонов, отваров, правила заполнения этикеток</p>
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления супов;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав супов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продук-</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>

		тов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления супов	
	приготовление супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных	<p>выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пассеровать овощи, томатные продукты и муку; - готовить льезоны; - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим варки супов; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; - определять степень готовности супов; - доводить супы до вкуса, до определенной консистенции 	<p>классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;</p> <p>температурный режим и правила приготовления заправок супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации;</p>
	Хранение, отпуск супов	<p>Проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход супов при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи супов;</p> <p>охлаждать и замораживать готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы;</p> <p>разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>	<p>техника порционирования, варианты оформления супов для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпусков на вынос супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи супов;</p> <p>температура подачи супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>правила разогревания супов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых супов;</p> <p>правила маркирования упакованных супов, правила заполнения этикеток</p>

		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	
	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	ассортимент и цены на супы на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя;
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления соусов	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
	готовить соусные полуфабрикаты	пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; применять различные методы разведения мучной пассеровки; готовить лезоны;	ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; органолептические

		<p>готовить концентрированные бульоны;</p> <p>готовить вошские и фруктовые пюре для соусной основы; охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;</p> <p>размораживать, разогревать соусные полуфабрикаты;</p>	<p>способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов;</p> <p>ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;</p> <p>температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации;</p> <p>правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;</p> <p>правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;</p> <p>требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;</p> <p>нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции</p>
	приготовление соусов	<p>закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</p> <p>рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</p> <p>соблюдать температурный и временной режим варки соусов;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных;</p> <p>рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;</p> <p>определять степень готовности соусов;</p> <p>доводить соусы до вкуса;</p>	
	Хранение соусов, порционирование соусов на раздаче	<p>Проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;</p> <p>порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход соусов при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи;</p> <p>охлаждать и замораживать готовые соусы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные</p>	<p>техника порционирования, варианты подачи соусов;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпусков на вынос соусов;</p> <p>методы сервировки и подачи соусов на стол;</p> <p>способы оформления тарелки соусами;</p> <p>температура подачи соусов;</p> <p>правила разогревания соусов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания и хранения готовых соусов;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых соусов;</p> <p>правила маркирования упакованных соусов, правила</p>

		и замороженные соусы; разогревать соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами;	заполнения этикеток
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенно с сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - замачивать сушеные; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и собственном соку; - жарить сырые и предварительно отварен-	методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при

		<p>ные;</p> <ul style="list-style-type: none"> - жарить на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать; - готовить овощные пюре; - готовить начинки из грибов; <p>определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;</p> <p>доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p>	<p>приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p>
	<p>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий</p>	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - замачивать в воде; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; - жарить предварительно отваренные; - готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; - готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; - выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; - готовить пюре из бобовых; <p>определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;</p>	<p>методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству,</p> <p>температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p>

		<p>рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p>	
	<p>Хранение, отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий различного ассортимента</p>	<p>Проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	<p>техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий различного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий различного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий различного ассортимента;</p> <p>правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий различного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий различного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий различного ассортимента, правила заполнения этикеток</p>
	<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>взаимодействие с потребителями при отпуске продук-</p>	<p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий различного ассортимента;</p>	<p>ассортимент и цены на горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий различного ассортимента на день принятия платежей;</p> <p>правила торговли;</p>

	ции с прилавка/раздачи	<p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>принимать и оформлять;</p> <p>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 горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>виды оплаты по платежам;</p> <p>виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <p>виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога,</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>

		сыра, муки разнообразного ассортимента	
	приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - варить яйца в скорлупе (до различной степени готовности) и без; - готовить на пару; - жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов; - жарить на плоской поверхности; - жарить - фаршировать, запекать; <p>определять степень готовности блюд из яиц;</p> <p>доводить до вкуса;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p>	<p>методы приготовления блюд из яиц, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости свежих яиц и яичного порошка</p>
	приготовление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из творога, сыра	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; - формировать изделия из творога; - жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; - жарить на плоской поверхности; - жарить, запекать на гриле; <p>определять степень готовности блюд из творога;</p> <p>доводить до вкуса;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>	<p>методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из творога, сыра, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из творога, сыра;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p>
	приготовление горячих блюд, кулинарных изделий из муки	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кули-</p>	<p>методы приготовления блюд, кулинарных изделий из муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных</p>

		<p>нарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы), бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); - формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); - охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; - подготавливать продукты для пиццы; - раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; - жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; - выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; - жарить в большом количестве жира; - жарить после предварительного отваривания изделий из теста; - разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; <p>определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки;</p> <p>доводить до вкуса;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p>	<p>свойств основного продукта;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд, кулинарных изделий из муки;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p>
	<p>хранение, отпуск блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход</p>	<p>техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и</p>

		<p>при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	<p>подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <p>правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p>
	<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>принимать и оформлять;</p> <p>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 горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из яиц, творога, сыра, муки изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</p> <p>правила торговли;</p> <p>виды оплаты по платежам;</p> <p>виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <p>виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>

		тенции	
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
	Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решет- 	<p>методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основ-</p>

		<p>ке гриля и плоской поверхности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и - отваривать мясо крабов; <p>припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;</p> <p>жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;</p> <p>определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>доводить до вкуса;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p>	<p>ными продуктами;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p>
	<p>хранение, от- пуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, не- рыбного водного сы- рья разнообразного ассортимента</p>	<p>проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежепри-</p>	<p>техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного</p>

		<p>готовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	<p>водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток</p>
	<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>принимать и оформлять;</p> <p>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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</p> <p>правила торговли;</p> <p>виды оплаты по платежам;</p> <p>виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <p>виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы,</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья,</p>

		<p>цы, дичи, кролика; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
	<p>Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи основным способом; - варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы на пару; - припускать мясо, мясные продукты, птицу порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; - жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рубленой массы на решетке гриля и плоской поверхно- 	<p>методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p>

		<p>сти;</p> <ul style="list-style-type: none"> - жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; - жарить пластованные тушки птицы под прессом; - жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле; - тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; - запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; - бланшировать, отваривать мясные продукты; <p>определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>доводить до вкуса;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>	
	<p>Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p>	<p>техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых</p>

		<p>охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	<p>горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила заполнения этикеток</p>
	<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>принимать и оформлять;</p> <p>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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</p> <p>правила торговли;</p> <p>виды оплаты по платежам;</p> <p>виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <p>виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>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 контексте.</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 деятельность</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 окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при введении профессиональной деятельности;</p> <p>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности.</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения</p>

Формы промежуточной аттестации при освоении профессионального модуля ПМ. 02
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,
закусок разнообразного ассортимента

Таблица 2

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК. 02.01	-
МДК. 02.02	Экзамен
УП. 02	Зачет
ПП. 02	Зачет
ПМ	Экзамен

Промежуточной аттестацией по профессиональному модулю ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента являются зачеты и экзамены, проводятся в 6 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. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного 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 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

КИМ включает контрольные материалы для промежуточной аттестации в форме экзамена.

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

- 1 и 2 задание – теоретические вопросы по технологии приготовления горячих блюд;
- 3 задание – практическое задание, расчет сырья.

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 суть 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 и заданий для экзамена МДК 02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

1. Опишите технологию приготовления, подачу и требования к качеству Борща украинского.
2. Опишите технологию приготовления, подачу и требования к качеству блюда «Голубцы с мясом».
3. Опишите технологию приготовления соуса томатного и его использование.
4. Опишите технологию приготовления, подачу и требования к качеству блюда «Запеканка картофельная с мясным фаршем».
5. Опишите технологию приготовления молочных соусов и их использование.

6. Опишите технологию приготовления, подачу и требования к качеству блюда «Курица отварная с рисом, соус белый».
7. Опишите технологию приготовления, подачу и требования к качеству каши гречневой рассыпчатой. Соотношение крупы и жидкости.
8. Опишите технологию приготовления, подачу и требования к качеству блюда «Рассольник ленинградский».
9. Опишите технологию приготовления, подачу и требования к качеству блюда «Бефстроганов».
10. Опишите технологию приготовления, подачу и требования к качеству блюда «Биточки манные, со сметаной./ каша манная вязкая/
11. Опишите технологию приготовления, подачу и требования к качеству каши вязкой пшеничной. Соотношение крупы и жидкости.
12. Опишите технологию приготовления, подачу и требования к качеству блюда «Ростбиф».
13. Опишите технологию приготовления, подачу и требования к качеству борща со свежей капустой и картофелем.
14. Опишите технологию приготовления, подачу и требования к качеству крупеника гречневого./каша гречневая рассыпчатая/.
15. Опишите технологию приготовления, подачу и требования к качеству Супа крестьянского с крупой
16. Опишите технологию приготовления, подачу и требования к качеству блюда «Гуляш».
17. Опишите технологию приготовления, подачу и требования к качеству Рассольника московского
18. Технология приготовления, подача и требования к качеству блюда «Ромштекс».
19. Опишите технологию приготовления, подачу и требования к качеству Солянки домашней
20. Способы варки макаронных изделий. Технология приготовления, подача и требования к качеству макарон отварных с овощами.
21. Опишите технологию приготовления, подачу и требования к качеству блюда «Рыба в тесте жареная».
22. Опишите технологию приготовления, подачу и требования к качеству яичницы натуральной и яичницы с гарниром.
23. Опишите технологию приготовления, подачу и требования к качеству блюда «Рыба жареная с зеленым маслом».
24. Опишите технологию приготовления, подачу и требования к качеству вареников ленивых.
25. Опишите технологию приготовления, подачу и требования к качеству блюд «Картофельное пюре» и «Картофель в молоке».
26. Опишите технологию приготовления, подачу и требования к качеству блюда Макароны, запеченные с сыром
27. Опишите технологию приготовления, подачу и требования к качеству блюда «Мясо отварное».
28. Опишите технологию приготовления, подачу и требования к качеству блюда «Макароны с томатом».
29. Опишите технологию приготовления, подачу и требования к качеству блюд из картофельной массы /котлет картофельных, зраз и крокетов картофельных/.

30. Опишите технологию приготовления, подачу и требования к качеству блюда Щи из квашеной капусты с картофелем
31. Опишите технологию приготовления костного и мясокостного бульонов и их использование.
32. Опишите технологию приготовления, подачу и требования к качеству блюда «Котлеты морковные, соус сметанный».
33. Опишите технологию приготовления, подачу и требования к качеству блюда Суп-пюре из картофеля
34. Опишите технологию приготовления, подачу и требования к качеству капусты тушеной.
35. Опишите технологию приготовления, подачу и требования к качеству блюда «Борщ флотский».
36. Опишите технологию приготовления, подачу и требования к качеству блюда «Тельное из рыбы».
37. Опишите технологию приготовления, подачу и требования к качеству блюда «Картофель жареный».
38. Опишите технологию приготовления, подача и требования к качеству блюда «Суп-пюре из печени».
39. Опишите технологию приготовления, подачу и требования к качеству блюда Рассольник по-ленинградски
40. Опишите технологию приготовления, подачу и требования к качеству блюда «Макаронник с мясом».
41. Опишите технологию приготовления, подачу и требования к качеству блюда Омлет натуральный
42. Опишите технологию приготовления, подачу и требования к качеству блюда «Солянка сборная мясная на сковороде».
43. Опишите технологию приготовления, подачу и требования к качеству блюда «Окрошка мясная».
44. Опишите технологию приготовления, подачу и требования к качеству блюда «Рыба, запеченная с картофелем, по-русски».
45. Опишите технологию приготовления, подачу и требования к качеству блюда Суп картофельный с горохом
46. Опишите технологию приготовления, подачу и требования к качеству блюда «Плов».
47. Опишите технологию приготовления, подачу и требования к качеству блюда «Азу».
48. Опишите варку яиц и приготовление блюд из них.
49. Опишите технологию приготовления, подачу и требования к качеству блюда «Суп-лапша домашняя».
50. Опишите технологию приготовления, подачу и требования к качеству блюда «Тефтели мясные».

Практическая часть

Рассчитайте количество сырья для приготовления 10 порций Помидор жареных (№ 719, 1 колонка) с выходом 75 г

Наименование продуктов	По сборнику рецептов		На 1 порцию		Масса брутто на 10 порций, кг
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г	
Помидоры све-	1867	1587			

жие					
Масло растительное	50	50			
Выход		1000		75	

Рассчитайте количество сырья для приготовления 17 порций Сырников из творога со сметаной (№ 463, 2 колонка) с выходом 150 г

Наименование продуктов	По сборнику рецептов		На 1 порцию		Масса брутто на 17 порций, кг
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г	
Творог	136	135			
Мука	20	20			
Яйцо	1/8 шт	5			
Сахар	15	15			
Маргарин	5	5			
Сметана	20	20			
Выход		170		150	

Рассчитайте количество сырья для приготовления 50 порций бифштекса (№548, 1 колонка) с выходом 75 г

Наименование продуктов	По сборнику рецептов		На 1 порцию		Масса брутто на 50 порций, кг
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г	
Говядина (вырезка)	216	159			
Жир животный	10	10			
Выход		100		75	

Рассчитайте количество сырья для приготовления 45 порций супа молочного с макаронными изделиями (№235, 2 колонка) с выходом 400г

Наименование продуктов	По сборнику рецептов		На 1 порцию		Масса брутто на 45 порций, кг
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г	
Молоко	700	700			
Вода	220	220			
Лапша	80	80			
Масло сливочное	10	10			
Сахар	10	10			
Выход		1000		400	

Рассчитайте количество сырья для приготовления 100 порций Щей по-уральски (№ 194, 3 колонка) с выходом 500 г

Наименование продуктов	По сборнику рецептов		На 1 порцию		Масса брутто на 100 порций, кг
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г	
Крупа пшено	20	20			
Томатное пюре	50	50			
Капуста квашеная	286	200			
Морковь	50	40			
Лук репчатый	48	40			

Кулинарный жир	20	20			
Вода	850	850			
Выход		1000		500	

Рассчитайте количество сырья для приготовления 125 порций Соуса молочного (№ 794, 1 колонка) с выходом 50 г

Наименование продуктов	По сборнику рецептов		На 1 порцию		Масса брутто на 125 порций, кг
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г	
Молоко	1000	1000			
Масло сливочное	50	50			
Мука пшеничная	50	50			
Сахар	10	10			
Выход		1000		50	

Рассчитайте количество сырья для приготовления 75 порций Борща холодного (№ 279, 2 колонка) с выходом 300 г

Наименование продуктов	По сборнику рецептов		На 1 порцию		Масса брутто на 75 порций, кг
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г	
Свекла	250	200			
Лук зеленый	63	50			
Огурцы свежие	125	100			
Яйцо	1 шт	40			
Сахар	10	10			
Уксус 3-%	16	16			
Вода	800	800			
Сметана	80	80			
Выход		1000		300	

Рассчитайте количество сырья для приготовления 25 порций Соуса сметанного (№ 798, 1 колонка) с выходом 50 г

Наименование продуктов	По сборнику рецептов		На 1 порцию		Масса брутто на 25 порций, кг
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г	
Сметана	1000	1000			
Масло сливочное	50	50			
Мука пшеничная	50	50			
Выход		1000		50	

Рассчитайте количество сырья для приготовления 74 порций Котлет рыбных (№ 510, 3 колонка) с выходом 50 г

Наименование продуктов	По сборнику рецептов		На 1 порцию		Масса брутто на 74 порций, кг
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г	
Судак	100	48			
Хлеб пшеничный	14	14			
Молоко	19	19			
Сухари	7	7			

Масло растительное	5	5			
Выход		100		50	

Рассчитайте количество сырья для приготовления 15 порций Рыбы, запеченной с помидорами (№ 507, 2 колонка) с выходом 175 г

Наименование продуктов	На 1 порцию		Масса брутто на 15 порций, кг
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	
Щука	252	116	
Мука пшеничная	6	6	
Помидоры свежие	200	170	
Масло растительное	11	11	
Сыр	5,4	5	
Маргарин	7	7	
Выход		175	

Рассчитайте количество сырья для приготовления 150 порций Помидор жареных (№ 719, 1 колонка) с выходом 100 г

Наименование продуктов	По сборнику рецептов		На 1 порцию		Масса брутто на 150 порций, кг
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г	
Помидоры свежие	1867	1587			
Масло растительное	50	50			
Выход		1000		100	

Рассчитайте количество сырья для приготовления 65 порций Сырников из творога со сметаной (№ 463, 2 колонка) с выходом 150 г

Наименование продуктов	По сборнику рецептов		На 1 порцию		Масса брутто на 65 порций, кг
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г	
Творог	136	135			
Мука	20	20			
Яйцо	1/8 шт	5			
Сахар	15	15			
Маргарин	5	5			
Сметана	20	20			
Выход		170		150	

Рассчитайте количество сырья для приготовления 56 порций Щей суточных (№ 192, 1 колонка) с выходом 500 г

Наименование продуктов	По сборнику рецептов		На 1 порцию		Масса брутто на 56 порций, кг
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г	
Кости свинокоченостей	50	50			

Капуста квашеная	357	250			
Морковь	50	40			
Лук репчатый	48	40			
Томатное пюре	50	50			
Кулинарный жир	30	30			
Мука пшеничная	10	10			
Чеснок	4	3			
Бульон	800	800			
Выход		1000		500	

Рассчитайте количество сырья для приготовления 43 порций пюре из моркови со сметаной (№ 307, 2 колонка) с выходом 100 г

Наименование продуктов	По сборнику рецептов		На 1 порцию		Масса брутто на 43 порций, кг
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г	
Морковь	170	125			
Маргарин столовый	5	5			
Сметана	30	30			
Выход		230		100	

Рассчитайте количество сырья для приготовления 35 порций соуса белого основного (№ 787, 3 колонка) с выходом 50 г

Наименование продуктов	По сборнику рецептов		На 1 порцию		Масса брутто на 35 порций, кг
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г	
Бульон рыбный	1100	1100			
Маргарин столовый	50	50			
Мука пшеничная	50	50			
Лук	50	50			
Бульон	300	300			
Мука пшеничная	25	25			
Выход		1000		50	

Рассчитайте количество сырья для приготовления 25 порций соуса майонез (№ 819, 2 колонка) с выходом 50 г

Наименование продуктов	По сборнику рецептов		На 1 порцию		Масса брутто на 25 порций, кг
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г	
Масло растительное	563	563			
Яйца	2 шт	80			
Горчица столовая	25	25			
Уксус 9-%	50	50			
Бульон	300	300			
Мука пшеничная	25	25			
Выход		1000		50	

Рассчитайте количество сырья для приготовления 74 порций соуса польского (№ 806, 1 колонка) с выходом 100 г

Наименование продуктов	По сборнику рецептов		На 1 порцию		Масса брутто на 74 порций, кг
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г	
Масло сливочное	700	700			
Яйца	8 шт	320			
Петрушка зелень	27	20			
Кислота лимонная	2	2			
Выход		1000		100	

Рассчитайте количество сырья для приготовления 20 порций пюре картофельного (№ 299, 3 колонка) с выходом 150 г

Наименование продуктов	По сборнику рецептов		На 1 порцию		Масса брутто на 20 порций, кг
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г	
Картофель	300	225			
Молоко	40	38			
Маргарин	5	5			
Выход		260		150	

Рассчитайте количество сырья для приготовления 50 порций печени по-строгановски (№ 582, 1 колонка) с выходом 75 г

Наименование продуктов	По сборнику рецептов		На 1 порцию		Масса брутто на 50 порций, кг
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г	
Печень говяжья	177	147			
Жир животный	12	12			
Сметана	100	100			
Томатное пюре	10	10			
Выход		100		75	

Рассчитайте количество сырья для приготовления 38 порций Борща (№ 169, 2 колонка) с выходом 300 г

Наименование продуктов	По сборнику рецептов		На 1 порцию		Масса брутто на 38 порций, кг
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г	
Свекла	200	160			
Капуста свежая	150	120			
Морковь	50	40			
Петрушка (корень)	13	10			
Лук репчатый	48	40			
Томатное пюре	30	30			
Кулинарный жир	20	20			
Сахар	10	10			
Уксус 3-%	16	16			
Вода	800	800			

Выход		1000		300	
-------	--	------	--	-----	--

Рассчитайте количество сырья для приготовления 62 порций картофеля в молоке (№ 298, 3 колонка) с выходом 200 г

Наименование продуктов	По сборнику рецептур		На 1 порцию		Масса брутто на 62 порций, кг
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г	
Картофель	240	180			
Молоко	75	71			
Масло сливочное	5	5			
Выход		250		200	

Рассчитайте количество сырья для приготовления 55 порций бифштекса (№548, 1 колонка) с выходом 75 г

Наименование продуктов	По сборнику рецептур		На 1 порцию		Масса брутто на 55 порций, кг
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г	
Говядина (вырезка)	216	159			
Жир животный	10	10			
Выход		100		75	

Рассчитайте количество сырья для приготовления 15 порций супа молочного с макаронными изделиями (№235, 2 колонка) с выходом 300г

Наименование продуктов	По сборнику рецептур		На 1 порцию		Масса брутто на 15 порций, кг
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г	
Молоко	700	700			
Вода	220	220			
Лапша	80	80			
Масло сливочное	10	10			
Сахар	10	10			
Выход		1000		300	

Рассчитайте количество сырья для приготовления 65 порций солянки грибной (№234, 1 колонка) с выходом 500г

Наименование продуктов	По сборнику рецептур		На 1 порцию		Масса брутто на 65 порций, кг
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г	
Грибы свежие	263	200			
Лук репчатый	119	100			
Огурцы соленые	117	70			
Каперсы	40	20			
Маслины	50	50			
Томатное пюре	50	50			
Масло сливочное	24	24			
Отвар грибной	800	800			
Выход		1000		500	

Рассчитайте количество сырья для приготовления 95 порций овощей в молочном соусе (№767, 1 колонка) с выходом 150г

Наименование продуктов	По сборнику рецептур		На 1 порцию		Масса брутто на 95 порций, кг
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г	
Морковь	271	200			
Картофель	275	200			
Горошек зелёный	109	100			
Капуста белоко- чан.	278	200			
Томатное пюре	10	10			
Выход		1000		150	

**Комплект КИМ для промежуточной аттестации по
ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
горячих 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: <ul style="list-style-type: none"> - проведите механическую кулинарную обработку продуктов; - приготовьте полуфабрикат; - выполните предварительную тепловую обработку; - приготовьте блюдо; - оформите блюдо для подачи. 6) Максимальное время выполнения задания: 1 час 30 минут. Если Вы не выполнили задание в установленное время, то оно будет оцениваться в том виде, в котором будет готово к тому времени. 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	<p>Для проведения работы применяется следующее оснащение:</p> <p><u>используемое оборудование</u>: электроплита, электрический жарочный шкаф</p> <p><u>используемый инвентарь</u>: разделочные доски, ножи, кастрюли, сковороды, порционные тарелки, лопатки для полуфабрикатов</p>	
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 технологические операции по приготовлению изде-</p>

		лий, 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 02

- 1 Приготовьте и оформите для подачи птицу по-столичному
- 2 Приготовьте и оформите для подачи щи из свежей капусты
- 3 Приготовьте и оформите для подачи мясо по-французски
- 4 Приготовьте и оформите для подачи рассольник петербургский
- 5 Приготовьте и оформите для подачи рыбу жареную со сметанным соусом
- 6 Приготовьте и оформите для подачи борщ московский
- 7 Приготовьте и оформите для подачи бифштекс рубленный с яйцом (пашот)
- 8 Приготовьте и оформите для подачи суп-пюре из тыквы
- 9 Приготовьте и оформите для подачи тефтели, брокколи припущенную
- 10 Приготовьте и оформите для подачи суп-пюре из разных овощей
- 11 Приготовьте и оформите для подачи жаркое по-домашнему
- 12 Приготовьте и оформите для подачи солянку сборную мясную
- 13 Приготовьте и оформите для подачи птицу с грибами
- 14 Приготовьте и оформите для подачи гуляш, макаронные изделия отварные
- 15 Приготовьте и оформите для подачи шницель из свинины, картофель жареный (из вареного)
- 16 Приготовьте и оформите для подачи рыбу тушеную в томате с овощами, картофель по - деревенски

- 17 Приготовьте и оформите для подачи азу
- 18 Приготовьте и оформите для подачи котлеты рыбные, пюре картофельное.
- 19 Приготовьте и оформите для подачи поджарку, рис рассыпчатый
- 20 Приготовьте и оформите для подачи котлеты рубленые из птицы, картофель жаренный
- 21 Приготовьте и оформите для подачи макароны с ветчиной и томатом
- 22 Приготовьте и оформите для подачи сырники из творога со сметаной
- 23 Приготовьте и оформите для подачи вареники с картофелем
- 24 Приготовьте и оформите для подачи рыбу под сырной шубкой с овощами
- 25 Приготовьте и оформите для подачи зразы картофельные, соус томатный

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. Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента/ Н. И. Андронова, Т. А. Качурина. - М: «Академия», 2018. - 256 с. - ISBN 978-5-4468-6761-5.
10. Качурина, Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 240 с. - ISBN 978-5-4468-6542-0.

11. 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
12. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник/ Г. Г. Лутошкина. – М.: «Академия», 2018. – 240 с. – ISBN 978-5-4468-6133-0
13. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник/ Г. Г. Лутошкина. – М.: «Академия», 2017. – 240 с. – ISBN 978-5-4468-5123-2
14. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов/ учебник для нач. проф. образования З.П.Матюхина.. - М.: Академия, 2018. – 336 с. – ISBN 5-94231-074-2.

Электронные издания:

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