КАЛИНИНГРАДСКИЙ МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ

Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
**Калининградский морской рыбопромышленный колледж**

Утверждаю
Врио заместителя начальника
Колледжа по учебно-методической
работе
М.Ю. Никишин

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 00861698655D171818D836B833A86412BD
Владелец: НИКИШИН МИХАИЛ ЮРЬЕВИЧ
Действителен: с 13.02.2026 до 09.05.2027

# Фонд оценочных средств

(приложение к рабочей программе профессионального модуля)

# ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**МО-43 02 15-ПМ.02.ФОС**

| | |
|---|---|
| РАЗРАБОТЧИК | Червяковская А.В. |
| ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ | Судьбина Н.А. |
| ГОД РАЗРАБОТКИ | 2026 |

## Содержание


1 Паспорт фонда оценочных средств....3

1.1Область применения фонда оценочных средств ....3

1.2 Результаты освоения модуля ....3

2 Перечень оценочных средств и критерии оценивания ....4

3 Оценочные средства текущего контроля и промежуточной аттестации ....20

4 Сведения о фонде оценочных средств и его согласовании....42

## 1 Паспорт фонда оценочных средств

### 1.1Область применения фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения модуля ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

### 1.2 Результаты освоения модуля

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка частичного освоения следующих профессиональных компетенций:

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

## 2 Перечень оценочных средств и критерии оценивания

| Код формируемых компетенций | Индикаторы достижения компетенции | Результат обучения |
|---|---|---|
| **ПК 2.1** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | **Способен:**<br>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;<br>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;<br>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; | **Знать:**<br>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;<br>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;<br>- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;<br>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;<br>- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;<br>- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.<br>**Уметь:**<br>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; |

| | | |
|---|---|---|
| | - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ | - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;<br>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;<br>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; |
| **ПК 2.2**<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Способен:**<br>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;<br>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;<br>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных | **Знать:**<br>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;<br>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;<br>- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;<br>- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;<br>- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;<br>- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок<br>**Уметь:**<br>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;<br>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;<br>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, |

| | | |
|---|---|---|
| | ингредиентов, применения ароматических веществ | инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ |
| **ПК 2.3**<br>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента | **Способен:**<br>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;<br>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;<br>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных | **Знать:**<br>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;<br>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;<br>- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи соусов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;<br>- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;<br>- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;<br>- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок<br>**Уметь:**<br>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;<br>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;<br>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, |

| | | |
|---|---|---|
| | ингредиентов, применения ароматических веществ | инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи соусов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ |
| **ПК 2.4**<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Способен:**<br>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;<br>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;<br>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных | **Знать:**<br>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;<br>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;<br>- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;<br>- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;<br>- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;<br>- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.<br>**Уметь:**<br>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;<br>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;<br>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, |

| | | |
|---|---|---|
| | ингредиентов, применения ароматических веществ | инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ |
| **ПК 2.5** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Способен:**<br>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>-обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;<br>-оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;<br>-организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>-организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного | **Знать:**<br>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;<br>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;<br>- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;<br>- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;<br>- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;<br>- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок<br>**Уметь:**<br>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;<br>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;<br>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического |

| | | |
|---|---|---|
| | сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ | оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ |
| **ПК 2.6**<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | **Способен:**<br>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;<br>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;<br>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>- соблюдать правила сочетаемости, | **Знать:**<br>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;<br>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;<br>- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;<br>- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;<br>- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;<br>- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.<br>**Уметь:**<br>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;<br>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; |

| | | |
|---|---|---|
| | взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ. | - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ |
| **ПК 2.7**<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Способен:<br>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>-обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;<br>-оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;<br>-организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>-организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; | **Знать:**<br>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;<br>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;<br>- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;<br>- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;<br>- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;<br>- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.<br>**Уметь:**<br>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; |

| | | |
|---|---|---|
| | -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ | - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;<br>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ |
| **ПК 2.8** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей | **Способен:**<br>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;<br>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;<br>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом | **Знать:**<br>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;<br>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;<br>- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;<br>- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;<br>- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;<br>- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.<br>**Уметь:**<br>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; |

| | | |
|---|---|---|
| | требований к безопасности готовой продукции;<br>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ | - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;<br>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;<br>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ |

**2.1 К оценочным средствам текущего контроля успеваемости** относятся:

- контрольные вопросы к темам лабораторных и практических занятий;

**2.2 К оценочным средствам для промежуточной аттестации** относятся:

- тестовые задания открытого и закрытого типа

- практико-ориентированные задания (задачи к билетам для экзамена)

- билета для экзамена;

- оценочные материалы для экзамена по модулю

**2.3 Критерии оценки результатов освоения модуля**

Критерии оценивания теоретических знаний:

*«Отлично»* - ставится, если обучающийся:

а) точно формулирует ответы на поставленные в задании вопросы;

б) дает правильные формулировки понятий и терминов по изученной дисциплине;

в) демонстрирует понимание материала, что выражается в умении обосновать свой ответ;

г) свободно обобщает и дифференцирует признаки и понятия;

д) правильно отвечает на дополнительные вопросы;

е) свободно владеет речью (демонстрирует связанность и последовательность в изложении) и т.п.

*«Хорошо»* - ставится, если обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «отлично», но допускает единичные ошибки, которые сам же исправляет после замечания преподавателя.

*«Удовлетворительно»* - ставится, если обучающийся демонстрирует знание и понимание основных положений данной темы, но:

а) неточно и неуверенно воспроизводит ответы на поставленные в задании вопросы;

б) дает неточные формулировки понятий и терминов;

в) затрудняется обосновать свой ответ;

г) затрудняется обобщить или дифференцировать признаки и понятия;

д) затрудняется при ответах на дополнительные вопросы;

е) излагает материал недостаточно связанно и последовательно с частыми заминками и перерывами и т.п.

*«Неудовлетворительно»* - ставится, если обучающийся демонстрирует незнание или непонимание большей части соответствующего раздела.

Критерии оценивания практических умений:

*«Отлично»* ставится, если обучающийся:

а) умеет подтвердить на примерах свое умение по выполнению полученного практического задания;

б) умеет аргументировать свои действия при выполнении практического задания;

в) целесообразно использует теоретический материал для выполнения задания;

г) правильно использует необходимые приемы, методы, инструменты и другие ресурсы;

д) демонстрирует умение действовать в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях;

е) грамотное составление документов, относящихся к профессиональной деятельности и т.п.

*«Хорошо»* - ставится, если обучающийся демонстрирует практические умения, удовлетворяющие тем же требованиям, что и для отметки «отлично», но допускает единичные негрубые ошибки, которые сам же исправляет после замечания преподавателя.

*«Удовлетворительно»* - ставится, если обучающийся обнаруживает практические умения, но:

а) затрудняется привести примеры, подтверждающие его умения, использованные в процессе выполнения практического задания;

б) непоследовательно аргументирует свои действия, предпринятые им в процессе выполнения практического задания; аргументы, объясняющие его действия, предпринятые им в процессе выполнения практического задания;

в) нецелесообразно использует теоретический материал для составления плана выполнения практического задания;

г) излагает материал недостаточно связано и с последовательно с частыми заминками и перерывами;

д) испытывает затруднения в действиях при нестандартных профессиональных ситуациях и т.п.

*«Неудовлетворительно»* - ставится, если обучающийся допускает грубые нарушения алгоритма действия или ошибки, влекущие за собой возникновение отрицательных последствий для оборудования, окружающей среды и экипажа судна, или (и) отсутствие умения действовать в стандартных профессиональных ситуациях, или(и) демонстрирует незнание или непонимание большей части соответствующего раздела.

**Критерии оценивания по профессиональному модулю в форме тестирования**:

«Отлично» - 81-100 % правильных ответов;

«Хорошо» - 61 - 80 % правильных ответов;

«Удовлетворительно» - 41- 60% правильных ответов;

«Неудовлетворительно» - 0 - 40% правильных ответов.

Руководство для экзаменатора по оценке МДК. Оценка МДК складывается из 3 заданий в экзаменационных билетах и выставляется по 5 бальной системе.

Оценка по учебной и производственной практике

Целью оценки по учебной и (или) производственной практике является оценка: 1) профессиональных и общих компетенций; 2) практического опыта и умений.

Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика, и защиты отчета по практике.

**Критерии оценивания экзаменационного задания по ПМ:**

| Коды проверяемых компетенций | Показатели оценки результата | Критерии оценивания | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Оценка в баллах | | | |
| | | «5» | «4» | «3» | «2» |
| ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Способен:<br>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>-обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;<br>-оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;<br>-организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>-организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ | Систематическое и глубокое знание материала, умение свободно выполнять виды работ, предусмотренные программой профессионального модуля | Полное знание материала, умение успешно выполнять виды работ, предусмотренные программой профессионального модуля | Знания учебного материала достаточны для выполнения видов работ, предусмотренных программой профессионального модуля; допущены ошибки при выполнении видов работ, | Пробелы в знаниях основного учебного материала, допущены принципиальные ошибки при выполнении видов работ, предусмотренных программой профессионального модуля |
| ПК 2.2 . Осуществлят | Способен:<br>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры | Систематическое и глубокое | Полное знание материа | Знания учебного материа | Пробелы в знаниях |

| Коды проверяемых компетенций | Показатели оценки результата | Критерии оценивания | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Оценка в баллах | | | |
| | | «5» | «4» | «3» | «2» |
| ь приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителе, видов и форм обслуживания | горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>-обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;<br>-оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;<br>-организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>-организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ | знание материала, умение свободно выполнять виды работ, предусмотренные программой профессионального модуля | ла, умение успешно выполнять виды работ, предусмотренные программой профессионального модуля | ла достаточны для выполнения видов работ, предусмотренных программой профессионального модуля; допущены ошибки при выполнении видов работ, | основного учебного материала, допущены принципиальные ошибки при выполнении видов работ, предусмотренных программой профессионального модуля |
| ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента | Способен:<br>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>-обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;<br>-оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;<br>-организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного | Систематическое и глубокое знание материала, умение свободно выполнять виды работ, предусмотренные программой профессионального модуля | Полное знание материала, умение успешно выполнять виды работ, предусмотренные программой профессионального модуля | Знания учебного материала достаточны для выполнения видов работ, предусмотренных программой профессионального модуля; допущены ошибки при выполнении видов работ, | Пробелы в знаниях основного учебного материала, допущены принципиальные ошибки при выполнении видов работ, предусмотренных программой профессионального модуля |

| Коды проверяемых компетенций | Показатели оценки результата | Критерии оценивания | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Оценка в баллах | | | |
| | | «5» | «4» | «3» | «2» |
| | ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>-организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ | | | | |
| ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Способен:<br>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>-обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;<br>-оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;<br>-организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>-организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ | Систематическое и глубокое знание материала, умение свободно выполнять виды работ, предусмотренные программой профессионального модуля | Полное знание материала, умение успешно выполнять виды работ, предусмотренные программой профессионального модуля | Знания учебного материала достаточны для выполнения видов работ, предусмотренных программой профессионального модуля; допущены ошибки при выполнении видов работ, | Пробелы в знаниях основного учебного материала, допущены принципиальные ошибки при выполнении видов работ, предусмотренных программой профессионального модуля |
| ПК 2.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, | Способен:<br>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>-обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; | Систематическое и глубокое знание материала, умение свободно выполнять виды работ, предусмотренные программо | Полное знание материала, умение успешно выполнять виды работ, предусмотренные програм | Знания учебного материала достаточны для выполнения видов работ, предусмотренных | Пробелы в знаниях основного учебного материала, допущены принципиальные ошибки |

| Коды проверяемых компетенций | Показатели оценки результата | Критерии оценивания | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Оценка в баллах | | | |
| | | «5» | «4» | «3» | «2» |
| творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | -оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;<br>-организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>-организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ | й профессионального модуля | мой профессионального модуля | программой профессионального модуля; допущены ошибки при выполнении видов работ, | при выполнении видов работ, предусмотренных программой профессионального модуля |
| ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Способен:<br>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>-обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;<br>-оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;<br>-организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>-организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и | Систематическое и глубокое знание материала, умение свободно выполнять виды работ, предусмотренные программой профессионального модуля | Полное знание материала, умение успешно выполнять виды работ, предусмотренные программой профессионального модуля | Знания учебного материала достаточны для выполнения видов работ, предусмотренных программой профессионального модуля; допущены ошибки при выполнении видов работ, | Пробелы в знаниях основного учебного материала, допущены принципиальные ошибки при выполнении видов работ, предусмотренных программой профессионального модуля |

| Коды проверяемых компетенций | Показатели оценки результата | Критерии оценивания | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Оценка в баллах | | | |
| | | «5» | «4» | «3» | «2» |
| | дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ | | | | |
| ПК 2.7.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Способен:<br>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>-обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;<br>-оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;<br>-организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>-организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ | Систематическое и глубокое знание материала, умение свободно выполнять виды работ, предусмотренные программой профессионального модуля | Полное знание материала, умение успешно выполнять виды работ, предусмотренные программой профессионального модуля | Знания учебного материала достаточны для выполнения видов работ, предусмотренных программой профессионального модуля; допущены ошибки при выполнении видов работ, | Пробелы в знаниях основного учебного материала, допущены принципиальные ошибки при выполнении видов работ, предусмотренных программой профессионального модуля |
| ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных | Способен:<br>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>-обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;<br>-оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;<br>-организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в | Систематическое и глубокое знание материала, умение свободно выполнять виды работ, предусмотренные программой профессионального модуля | Полное знание материала, умение успешно выполнять виды работ, предусмотренные программой профессионального модуля | Знания учебного материала достаточны для выполнения видов работ, предусмотренных программой профессионального модуля; допущены | Пробелы в знаниях основного учебного материала, допущены принципиальные ошибки при выполнении видов работ, предусмотренных |

| Коды проверяемых компетенций | Показатели оценки результата | Критерии оценивания | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Оценка в баллах | | | |
| | | «5» | «4» | «3» | «2» |
| категорий потребителей | соответствии с инструкциями и регламентами;<br>-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;<br>-организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ | | | ошибки при выполнении видов работ, | программой профессионального модуля |
| **Итоговая оценка по ПК_____** | | | | | |

## 3 Оценочные средства текущего контроля и промежуточной аттестации

### Контрольные вопросы к практическим занятиям по МДК 02.01

### Практическое занятие № 1. Ознакомление с нормативными документами по терминам, понятиям в области приготовления горячей кулинарной продукции

Контрольные вопросы

1. Виды и действия государственных стандартов.

### Практическое занятие № 2. Ознакомление с деятельностью предприятий общественного питания конкретного типа и класса. Изучение и анализ производственной инфраструктуры предприятия (урок-экскурсия)

Контрольные вопросы

1. Какие услуги оказывает предприятие общественного питания.

### Практическое занятие № 3. Изучение основных типов классов предприятий по ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования». Определение, отличительные признаки, характеристика типов. Требования к предприятиям общественного питания различных типов и классов

Контрольные вопросы

1. От чего зависит структура производства.
2. Какие предприятия общественного питания делятся на классы.
3. Классификация кафе по ассортименту выпускаемой продукции.

**Практическое занятие № 4. Расчет выхода готовой продукции. Составление производственной программы горячего цеха**

Контрольные вопросы

1. Произвести расчет выхода готовой продукции по исходным данным.
2. Алгоритм составления производственной программы горячего цеха

**Практическое занятие № 5. Составление плана-меню предприятия**

Контрольные вопросы

1. Составить план-меню предприятия (на выбор).
2. Что необходимо учитывать при составлении плана-меню.
3. Отличие меню от плана-меню.

**Практическое занятие № 6. Составление плена-меню скомплектованных рационов питания для различных контингентов питающихся**

Контрольные вопросы

1. Факторы, которые необходимо учитывать при разработке комплексных обедов, завтраков, ужинов.
2. Особенности составления меню детского питания.

**Практическое занятие № 7. Ознакомление с нормативными документами по требованиям к процедуре обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП**

Контрольные вопросы

1. Документы, необходимые для разработки ХАССП.
2. Принцип ХАССП.

**Практическое занятие № 8. Ознакомление с нормативными документами по требованиям к процедуре обеспечения безопасности и качества продукции на основе требований СанПиН**

Контрольные вопросы

1. Правила и сроки реализации готовых блюд.

**Практическое занятие № 9. Ознакомление с нормативными документами по требованиям к процедуре обеспечения безопасности и качества продукции по ГОСТ Р ИСО 22000-2007**

Контрольные вопросы

1. Принципы, которые объединяет стандарт ГОСТ Р ИСО 22000-2007.
2. Назначение технологической схемы.

**Практическое занятие № 10. Ознакомление с нормативными документами по требованиям к процедуре обеспечения безопасности и качества продукции на основе требований ГОСТ**

Контрольные вопросы

1. Правила приема пищевой продукции.
2. Разрешено ли предприятиям, не имеющим цеховое деление, работающие с полуфабрикатами, производить продукцию с использованием сырья.

**Практическое занятие № 11. Ознакомление с нормативными документами по требованиям к процедуре обеспечения безопасности и качества продукции на основе требований НД**

Контрольные вопросы

1. Кто устанавливает сроки годности и условия хранения пищевых продуктов.
2. По каким признакам оцениваются дегустационные испытания образцов исследуемых продуктов.

**Практическое занятие № 12. Ознакомление с нормативными документами для ПОП**

Контрольные вопросы

1. Какие показатели исследуют при оценке мучных блюд и мучных полуфабрикатов, кулинарных изделий.
2. Органолептическая оценка блюд из мяса и рыбы.
3. Расчет общей оценки качества анализируемого блюда (изделия).

**Практическое занятие № 13. Ознакомление с международными нормативными документами для ПОП**

Контрольные вопросы

1. Порядок разработки фирменных и новых блюд (изделий).

**Практическое занятие № 14. Ознакомление с нормативными документами для ПОП по адаптации рецептур**

Контрольные вопросы

1. Каким документом оформляют результаты отработки рецептур.
2. Кто утверждает рецептуры технологии фирменных и новых блюд (изделий).

**Практическое занятие № 15. Ознакомление с нормативными документами по оформлению рецептур**

Контрольные вопросы

1. Показатели общих отходов и потери при механической обработке сырья (продуктов).
2. С помощью каких приборов определяют температурный режим тепловой обработки.

**Практическое занятие № 16. Оформление технологических карт**

Контрольные вопросы

1. Назначение технологических карт.
2. Каким нормативным документам должна отвечать продукция, вырабатываемая пищевой промышленностью для общественного питания.

**Практическое занятие № 17. Оформление технологических карт. Разработка фирменного блюда, оформление технико-технологической карточки**

Контрольные вопросы

1. Перечислите нормативно-технологическую документацию предприятий питания.

2. Где разрабатываются технические условия для предприятий общественного питания на производство полуфабрикатов.

**Практическое занятие № 18. Оформление технологических карт. Разработка фирменного блюда, оформление технико-технологической карточки**

Контрольные вопросы

1. Когда применяются технико-технологические карты.
2. Что указывают в технологической инструкции.

**Практическое занятие № 19. Решение задач и ситуаций**

Контрольные вопросы

1. Подобрать оборудование ПОП. Документы регламентирующий процесс.
2. Перечислить маркировку производственных столов горячего цеха.

**Практическое занятие № 20. Решение ситуационных задач. Работа с НД**

Контрольные вопросы

1. Что учитывают при расчете производственных столов.
2. Что относится к вспомогательному оборудованию.

**Практическое занятие № 21. Решение ситуационных задач**

Контрольные вопросы

1. Какие факторы влияют на выбор конвектомата.
2. Правила безопасности труда при работе на конвектомате.

**Практическое занятие № 22. Решение задач и ситуаций. Подбор оборудования и инвентаря для горячего цеха по нормам оснащения для приготовления бульонов**

Контрольные вопросы

1. Какие факторы влияют на выбор емкости посуды.
2. Правила безопасности труда при снятии кастрюли с плиты.
3. Определить емкость кастрюли для варки мясокостного бульона.

**Практическое занятие № 23. Подбор оборудования и инвентаря для горячего цеха по нормам оснащения для приготовления первых блюд и соусов**

Контрольные вопросы

1. Какие факторы влияют на выбор емкости посуды.

**Практическое занятие №24. Подбор оборудования и инвентаря для горячего цеха по нормам оснащения для приготовления гарниров**

Контрольные вопросы

1. Рассчитать объем кастрюли для варки одного кг гарнира.

**Практическое занятие № 25. Подбор оборудования и инвентаря для горячего цеха по нормам оснащения для жарки и пассерования**

Контрольные вопросы**:**

1. Какие факторы влияют на выбор емкости посуды.

**Контрольные вопросы к практическим занятиям по МДК 02.02**

**Практическое занятие № 1(26). Составление таблиц, схем, решение ситуации.**

Контрольные вопросы

1. Технологическая схема приготовления щей из квашеной капусты.

2. Указать контрольно-критические точки в технологической схеме приготовления щей.

**Практическое занятие № 2(27). Решение ситуаций, задач по расчету сырья, составление схем. Горячие соусы**

Контрольные вопросы

1. Технологическая схема приготовления соуса молочного. Его назначение в зависимости от консистенции.

**Практическое занятие № 3(28). Расчет норм сырья. Таблицы по ассортименту.**

Контрольные вопросы

1. Рассчитать норму расхода капусты для жаренья.

2. Рассчитать норму расхода картофеля для приготовления запеканок.

**Практическое занятие № 4(29). Расчет норм сырья. Таблицы по ассортименту.**

Контрольные вопросы

1. Нормы закладки картофеля и расчет выхода полуфабриката для различных форм нарезки.

2. Расчет расхода овощей для приготовления блюда «рагу овощное».

**Практическое занятие № 5(30). Расчет сырья (круп, бобовых и макаронных изделий), воды, соли для приготовления блюд и гарниров**

Контрольные вопросы

1. Технология приготовления молочных каш крупу. Рассчитать расход крупы.

2. Рассчитать выход каши из пшеничной крупы.

**Практическое занятие № 6(31). Адаптация рецептур холодных блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного**

Контрольные вопросы

1. Какие виды риса лучше использовать для гарниров?

2. Для чего приварке бобовых добавляют ароматические коренья и овощи?

**Практическое занятие № 7(32). Решение задач и ситуаций**

Контрольные вопросы

1. Нормы отходов при разделке рыбы. Регламентирующие документы

2. Рассчитать выход полуфабриката «филе судака» при массе сырья (судак охл. б/г) 10 кг.

**Практическое занятие № 8(33). Решение задач и ситуаций**

Контрольные вопросы

1. Рассчитать количество котлет натуральных, которое можно получить из туши свинины.

2. Какие части свинины используют для приготовления эскалопа. Шницеля. Их технология приготовления.

**Практическое занятие № 9(34). Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с различными факторами**

Контрольные вопросы

1. Технология приготовления почек говяжьих.
2. С какой целью удаляют пленки и сухожилия при приготовлении жареных блюд.

**Практическое занятие № 10(35). Расчет сырья согласно кондиции, решение задач и ситуаций**

Контрольные вопросы

1. Методика расчета норм сырья.
2. Технология обработки дичи и домашней птицы. Сущность и различия.

**Практическое занятие № 11(36). Решение задач и ситуаций**

Контрольные вопросы

1. Правила обработки яиц.
2. Расшифровать маркировку яиц – До.

**Практическое занятие № 12(37). Решение задач и ситуаций. Составление схем, таблиц**

Контрольные вопросы

1. Технология приготовления горячих блюд с использованием творога.
2. Технология приготовления пудинга и запеканки.

**Контрольные вопросы лабораторным занятиям по МДК 02.02**

**Лабораторная работа № 1. Супы заправочные: щи, борщи, рассольники, солянки в ассортименте**

Контрольные вопросы

1. Особенности приготовления первых блюд.
2. Требования к сырью и способам обработки.

**Лабораторная работа № 2. Супы картофельные, рыбные, с фрикадельками, гороховый. Расчет сырья**

Контрольные вопросы

1. Особенности приготовления супов.
2. Технология приготовления супа с фрикадельками.

**Лабораторная работа № 3. Прозрачные супы и гарниры к ним, молочные супы**

Контрольные вопросы

1. Особенности приготовления гарнира «Гренки с сыром».
2. Технология приготовления гарнира «Омлет с морковью».

**Лабораторная работа № 3. Супы картофельные, рыбные, с фрикадельками, гороховый. Расчет сырья**

Контрольные вопросы

1. Требования к сырью и способам обработки.

**Лабораторная работа № 4. Супы региональной кухни, авторские, брендовые**

Контрольные вопросы

1. Технология приготовления первого блюда «Борщ холодный мясной»
2. Технология приготовления первого блюда «Свекольник холодный»

**Лабораторная работа № 5. Приготовление блюд из тушеных и отварных овощей и грибов, гарниров**

Контрольные вопросы

1. Особенности нарезки овощей для блюд припущенных.
2. Требования к сырью и способам обработки.

**Лабораторная работа № 6. Приготовление жареных блюд и гарниров из овощей и грибов**

Контрольные вопросы

1. Особенности приготовления жареных блюд из овощей.
2. Технология приготовления блюда «Драники».

**Лабораторная работа № 7. Приготовление гарниров и блюд из круп, бобовых**

Контрольные вопросы

1. Особенности рассыпчатых каш.
2. Технология приготовления запеканок из круп

**Лабораторная работа № 8. Приготовление гарниров и блюд из макаронных изделий**

Контрольные вопросы

1. Особенности хранения блюд и гарниров из макаронных изделий.
2. Технология приготовления пудинга и запеканки

**Лабораторная работа № 9. Приготовление творческое оформление и подача блюд сложного ассортимента. Расчет норм**

Контрольные вопросы

1. Особенности подготовки рыбы для приготовления блюд.
2. Под каким углом нарезают полуфабрикаты из рыбы.

**Лабораторная работа № 10. Приготовление творческое оформление и подача блюд сложного ассортимента. Расчет норм**

Контрольные вопросы

1. Особенности приготовления блюд из отварной рыбы.
2. Виды рыб, которые не рекомендуют использовать для рубленных изделий.

**Лабораторная работа № 11. Приготовление блюд из отварного мяса и субпродуктов. Расчет норм**

Контрольные вопросы

1. Особенности приготовления припущенных блюд из мяса.
2. Правила варки мясных полуфабрикатов.

**Лабораторная работа № 12. Приготовление блюд из жареного мяса и субпродуктов, гарниров и соусов. Расчет норм**

Контрольные вопросы

1. Особенности приготовления блюд из говяжьей вырезки.
2. Подготовка почек для блюда «Почки жареные с помидорами»

**Лабораторная работа № 13. Приготовление блюд из тушеного мяса, субпродуктов, гарниров и соусов. Расчет норм**

Контрольные вопросы

1. Особенности приготовления плова.
2. Расчет норм закладки сырья для блюд из тушеного мяса.

**Лабораторная работа № 14. Приготовление блюд из рубленной котлетной и натуральной массы. Оформление, подача. Расчет норм**

Контрольные вопросы

1. Последовательность закладки продуктов в блюдо, режим тепловой обработки.

**Лабораторная работа № 15. Приготовление блюд из птицы отварной, тушеной и жареной с гарнирами и соусами. Оформление. Расчет норм**

Контрольные вопросы

1. Требования к сырью и способам обработки.
2. Правила подачи блюда «Гусь фаршированный».

**Лабораторная работа № 16. Приготовление блюд из яиц. Оформление. Расчет норм. Требования к качеству**

Контрольные вопросы

1. Особенности приготовления яичницы.
2. Требования к сырью и способам обработки.

**Лабораторная работа № 17. Приготовление блюд из творога. Оформление. Расчет норм. Требования к качеству**

Контрольные вопросы

1. Особенности приготовления вареников ленивых.

2. Технология приготовления блюд из творога

**Лабораторная работа № 18. Приготовление блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Оформление. Расчет норм. Требования к качеству**

Контрольные вопросы

1. Требования к сырью и способам обработки для приготовления вареников.
2. Температурный режим варки пельменей.

**Тестовые задания открытого и закрытого типа**

**Ключи правильных ответов выделены жирным шрифтом**

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ: ПК 2.1 ОРГАНИЗОВЫВАТЬ ПОДГОТОВКУ РАБОЧИХ МЕСТ, ОБОРУДОВАНИЯ, СЫРЬЯ, МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА В СООТВЕТСТВИИ С ИНСТРУКЦИЯМИ И РЕГЛАМЕНТАМИ

**Задания открытого типа**

1. Способы тепловой обработки делятся на … и вспомогательные.

   **Ответ: основные**

2. Запрещено использовать на предприятиях общественного питания … посуду.

   **Ответ: эмалированную**

**Задания закрытого типа**

1. В горячем цехе выделяются отделения:

   А. Суповое и гарнирное

   Б. **Суповое и соусное**

   В. Холодных блюд и десертов

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ: ПК 2.2 ОСУЩЕСТВЛЯТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ТВОРЧЕСКОЕ ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКУ К РЕАЛИЗАЦИИ СУПОВ СЛОЖНОГО

АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

**Задания открытого типа**

1. При приготовлении костного бульона подготовленные кости кладут в котел и заливают … водой.

**Ответ: холодной**

2. Во время изготовления супов с применением рыбы отварной необходимо взять ножи и доски с маркировкой …

**Ответ: РВ**

3. Температура отпуска горячих супов должна быть не ниже … °С

**Ответ: 75**

4. Готовые супы хранят не более … часов

**Ответ: 2**

**Задания закрытого типа**

1. Основной способ тепловой обработки при приготовлении супов:

А. **Варка**

Б. Припускание

В.Тушение

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ: ПК 2.3 ОСУЩЕСТВЛЯТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ, НЕПРОДОЛЖИТЕЛЬНОЕ ХРАНЕНИЕ ГОРЯЧИХ СОУСОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

**Задания открытого типа**

1. Соусы по … приготовления делятся на основные и производные

**Ответ: технологии**

2. Соус томатный острый готовят из свежих помидоров или … пюре.

**Ответ: томатного**

3. Концентраты соусов, выпускаемых пищевой промышленностью, перед употреблением разводят … в нужном количестве, проваривают и соединяют с маслом.

**Ответ: водой**

4. Вкус и запах соуса - основные показатели его …

**Ответ: качества**

**Задания закрытого типа**

1. Горячие соусы приготавливают в отделении горячего

цеха

А. **Соусном**

Б. Суповом

В. Холодном

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ: ПК 2.4 ОСУЩЕСТВЛЯТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ТВОРЧЕСКОЕ ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКУ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ ОВОЩЕЙ, КРУП, БОБОВЫХ, МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

**Задания открытого типа**

1. Температура подачи горячих блюд из овощей … ºС

**Ответ: 65**

2. … крупа перед варкой не промывается.

**Ответ: манная**

3. Свеклу варят в кожице для сохранения витамина и …

**Ответ: цвета**

4. Макароны являются универсальным …

**Ответ: гарниром**

**Задания закрытого типа**

1. Сроки хранения замороженных блюд из овощей устанавливаются

А. По желанию потребителя

Б. С учетом транспортировки

В. **Экспериментально для каждой группы блюд**

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ: ПК 2.5 ОСУЩЕСТВЛЯТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ТВОРЧЕСКОЕ ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКУ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД ИЗ ЯИЦ, ТВОРОГА, СЫРА, МУКИ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

**Задания открытого типа**

1. Для приготовления блюд кроме свежих куриных яиц, используют яичный … и меланж.

**Ответ: порошок**

2. Качество яиц определяют, просматривая их на просвет с помощью …

**Ответ: овоскопа**

3. Перед использованием муки для блюд и кулинарных изделий сложной горячей кулинарной продукции ее …

**Ответ: просеивают**

4. Во время замеса теста для сложной горячей кулинарной продукции используют в основном прессованные или сухие ...

**Ответ: дрожжи**

**Задания закрытого типа**

1. Диетические яйца имеют срок хранения и реализации

А. **Не более 7 суток**

Б. Не более 9 суток

В. Не более 11 суток

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ: ПК 2.6 ОСУЩЕСТВЛЯТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ТВОРЧЕСКОЕ ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКУ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД ИЗ РЫБЫ, НЕРЫБНОГО ВОДНОГО СЫРЬЯ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

**Задания открытого типа**

1. Блюда из отварной рыбы готовят в … цехе.

**Ответ: горячем**

2. Готовность жареной рыбы определяют прокалыванием поварской иглой наиболее … части

**Ответ: толстой**

3. Кулинарное изделие из рыбы … приплюснутой формы, запанированное в сухарях, обжаренное основным способом называется биточки.

**Ответ: круглой**

4. Температура подачи горячих рыбных блюда должна быть не ниже … °С.

**Ответ: 65**

**Задания закрытого типа**

1. Тушат рыбу

А. Предварительно запеченной

Б. Предварительно обжаренной

В. **Сырой или предварительно обжаренной**

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ: ПК 2.7 ОСУЩЕСТВЛЯТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ТВОРЧЕСКОЕ ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКУ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД ИЗ МЯСА, ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ, ДИЧИ И КРОЛИКА СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

**Задания открытого типа**

1. При варке птицы для вторых блюд ее кладут в … воду

**Ответ: горячую**

2. Готовность птицы вареной определяют …..иглой, делая прокол в толстой части мякоти ножки

**Ответ: поварской**

3. Температура подачи блюд из мяса должна быть не ниже … градусов °С.

**Ответ: 65**

4. Выступающие части поросенка (хвост, уши) перед жаркой в жарочном шкафу покрывают … или фольгой.

**Ответ: тестом**

**Задания закрытого типа**

1. В зависимости от способа тепловой обработки мясные блюда бывают

А. **Отварные, жареные, тушеные и запеченные**

Б. Припущенные и пассированные

В. Запеченные и бланшированные

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ: ПК 2.8 ОСУЩЕСТВЛЯТЬ РАЗРАБОТКУ, АДАПТАЦИЮ РЕЦЕПТУР ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК В ТОМ ЧИСЛЕ АВТОРСКИХ, БРЕНДОВЫХ, РЕГИОНАЛЬНЫХ С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

**Задания открытого типа**

1. При разработке фирменного блюда на него составляют …

**Ответ: ТТК /технико-технологическая карта**

2.Технология приготовления блюд, реализуемых в заводских столовых, в большинстве случаев незначительно отличается от технологии, применяемой в общедоступных …

**Ответ: столовых**

3. Отработку рецептур при адаптации сложной горячей кулинарной продукции проводят на кондиционном сырье, отвечающем требованиям действующих … документов.

**Ответ: нормативных**

4. В проекте рецептуры сложной горячей кулинарной продукции на новое или фирменное блюдо указывают норму закладки сырья(продуктов) массой …и нетто.

**Ответ: брутто**

**Задания закрытого типа**

1. На новые и фирменные блюда предприятие общественного питания разрабатывает**:**

А. Рецептуру

Б. **Технико-технологическую карту**

В. Технологическую карту

**Практико-ориентированные задания**

**(задачи к билетам для экзамена по МДК.02.01)**

1. Оформить ТК на изготовление сложной горячей кулинарной продукции-борщ. Исходные данные - Общедоступная столовая. Количество питающихся – 100 человек в день

2. Оформить ТК на изготовление сложной горячей кулинарной продукции-борщ из квашеной капусты. Исходные данные - Универсальное кафе. Обслуживают официанты. Питаются 90 человек в день.

3. Оформить ТК на изготовление сложной горячей кулинарной продукции-рассольник ленинградский. Исходные данные - Ресторан первого класса. Питаются 60 человек в день

4. Оформить ТК на изготовление сложной горячей кулинарной продукции-солянка домашняя. Исходные данные - Заводская столовая. Свободный выбор блюд. В день питается 120 человек

5. Оформить ТК на изготовление сложной горячей кулинарной продукции-суп картофельный с макаронными изделиями. Исходные данные - Студенческая столовая. Свободный выбор блюд. В день питается 130 человек

6. Оформить ТК на изготовление сложной горячей кулинарной продукции-солянка сборная мясная. Исходные данные - Ресторан первого класса при вокзале. В день питается 80 человек.

7. Оформить ТК на изготовление сложной горячей кулинарной продукции-бульон с профитролями. Исходные данные - закусочная. Обслуживают официанты. Питаются 200 человек в день.

8. Оформить ТК на изготовление сложной горячей кулинарной продукции-бульон с яйцом. Исходные данные- Столовая при офисе. Количество питающихся – 50 человек в день

9. Оформить ТК на изготовление сложной горячей кулинарной продукции-эскалоп с картофелем жареным. Исходные данные - Ресторан высшего класса при отеле. В день питается 110 человек.

10. Оформить ТК на изготовление сложной горячей кулинарной продукции-солянка рыбная. Исходные данные - Ресторан высшего класса при спорткомплексе. В день питается 50 человек.

**Образец экзаменационных билетов по МДК 02.01**

Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
**Калининградский морской рыбопромышленный колледж**

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

МДК 02.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
наименование учебного предмета / дисциплины / междисциплинарного курса профессионального модуля

1. Нормативные документы по оформлению рецептур

2. Организация труда в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации бульонов с гарнирами (суповом отделении горячего цеха).

Председатель
методической комиссии _____ подпись _____ Инициалы, фамилия

**Практико-ориентированные задания**

**(задачи к билетам для экзамена по МДК.02.02)**

1. Сколько порций творожных орешков по-российски можно приготовить при наличии 8,4 кг. творога и сколько других продуктов потребуется для этого.

2. Выписать продукты для соуса маринад овощной с томатом к 200 порциям трески жареной в маринаде. Сборник рецептур, колонка № 2. Заменить 3% уксус в соусе маринад 9%.

3. Выписать продукты для соуса маринад овощной с томатом к 200 порциям трески жареной в маринаде. Сборник рецептур, колонка № 2. Заменить 3% уксус в соусе маринад 9%.

4. Выписать продукты для приготовления оладий из печени на 100 порций по колонке № 1 Сборника рецептур.

5. Выписать продукты для приготовления соуса майонез к 100 порциям салата мясного по колонке № 1 Сборника рецептур.

6. Выписать продукты брутто для приготовления сметанного соуса к 20 порциям печени тушеной в соусе по колонке № 1 Сборника рецептур.

7. Сколько порций цыплят припущенных можно приготовить, если поступило 65 кг. цыплят потрошеных 2 категории (выход 1 порции 50 г.).

8. Выписать продукты брутто для приготовления 100 порций говядины духовой, если мясо поступило 2 категории. Сборник рецептур, колонка № 1.

9. Выписать продукты брутто для приготовления котлет отбивных, приготовленных из 113,4 кг. баранины 2 категории, по колонке № 2 Сборника рецептур.

10. Выписать продукты брутто для приготовления 100 порций гуляша, с картофелем отварным. Сезон январь, по колонке № 1 Сборника рецептур.

**Образец экзаменационных билетов по МДК.02.02**

Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
**Калининградский морской рыбопромышленный колледж**

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента

наименование учебного предмета / дисциплины / междисциплинарного курса профессионального модуля

1. Приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных.

2. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления.

3.Практическое задание. Выписать продукты с учетом продуктов на гарнир-рис отварной для 100 порций тефтелей из говядины 1 вариант по колонке № 2 Сборника рецептур.

Председатель
методической комиссии _____ подпись _____ Инициалы, фамилия

**Оценочные материалы для экзамена по модулю**

Экзамен по модулю предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Экзаменационные задания для квалификационного экзамена включают выполнение практических заданий, ориентированные на проверку освоения вида деятельности в целом и проверяющие освоение группы компетенций, соответствующих разделам модуля.

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

Для вынесения положительного заключения об освоении ВПД, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в рабочей программе модуля ПМ.02.

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

**Образец билетов для экзамена по модулю**

Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
**Калининградский морской рыбопромышленный колледж**

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ ЭКЗАМЕНА ПО МОДУЛЮ №_2___

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

наименование профессионального модуля

В ресторане «Чайка» в мае месяце поступил заказ на обслуживание туристов из Германии в количестве 50 человек по комплексному меню. Технологу предприятия необходимо:

СОГЛАСНО СИТУАЦИОННОЙ ЗАДАЧИ:

1.Составить план-меню с включением сложной горячей кулинарной продукции.

2. Оформить ТТК и провести пересчет сырья с учетом сезона и кондиции одного сложного блюда из мяса свинины обрезной. Дать рекомендации повару по оформлению и подаче блюда.

3. Произвести организацию рабочих мест в соусном отделении горячего цеха. Перечислить используемое оборудование и инвентарь.

4. Составить сырьевую ведомость согласно плана-меню.

**Инструкция по выполнению задания**

1. Внимательно прочитайте задание
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе

Максимальное время выполнения:
задания 1 - 15 мин.
задания 2 - 15 мин.
задания 3 - 15 мин.
задания 4 - 15 мин.

Раздаточные и дополнительные материалы: унифицированные формы отчетности, ТК, ТТК, сырьевая ведомость, план-меню.

Председатель методической комиссии _____ подпись _____ Инициалы, фамилия

Представитель работодателя _____ подпись _____ Инициалы, фамилия

## ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

1. Внимательно изучите информационный блок пакета экзаменатора.
2. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменующихся.
3. Тип заданий-практикоориентированные, комплексные для оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 02. Поварское и кондитерское дело, учебный план по специальности, рабочая программа профессионального модуля ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в целом.
4. Сущность заданий - демонстрация профессиональной деятельности в роли руководителя технологической службы Предприятий общественного питания.

**Условия выполнения задания:**

Задание выполняются в кабинете №7303 Технологии и кондитерского производства.

Количество вариантов заданий (пакетов заданий) для экзаменующихся: 1-35

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен по модулю/квалификационный экзамен:

Задание № 1 - 15 мин.
Задание № 1 - 15 мин.
Задание № 1 - 15 мин.
Задание № 1 - 15 мин.

Всего на экзамен 60 мин.

Экзамен проводится по подгруппам в количестве 6-15 человек в виде выполнения практических заданий и в виде устных ответов экзаменующихся.

Правила техники безопасности выполняются согласно СанПиН 2.1.2.1199-03

**Оборудование:** Комплекты мебели для учебного процесса

Мультимедийное оборудование: компьютер, проектор, ноутбук.

Средства обучения: доска аудиторная, комплект учебной, методической литературы.

**Методическое обеспечение:** Федеральный Государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, учебный план по специальности, рабочая программа профессионального модуля ПМ. 02 Организация и ведение процессов

приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**Литература для экзаменующихся:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, СанПиН различных ведомств, ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, приказы и распоряжения регламентирующие различные виды деятельности предприятий индустрии питания.

## 4 Сведения о фонде оценочных средств и его согласовании

Фонд оценочных средств для аттестации по модулю ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» представляет собой компонент основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании методической комиссии «Поварское и кондитерское дело»

Протокол № 9 от «20» мая 2026 г.

Председатель методической комиссии _____/А.В.Червяковская/