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	2023
ГОД ОБНОВЛЕНИЯ	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:** - 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; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	**Знать:** - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. **Уметь:** - 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; - 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; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Способен:** - 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; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных	**Знать:** - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок **Уметь:** - 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; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря,

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

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

	ингредиентов, применения ароматических веществ	инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - 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:** - 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; -обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; -оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; -организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного	**Знать:** - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок **Уметь:** - 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; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - 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; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
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:** - 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; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - соблюдать правила сочетаемости,	**Знать:** - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. **Уметь:** - 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; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - 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; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и 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: - 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; -обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; -оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; -организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;	**Знать:** - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. **Уметь:** - 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; - 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; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - 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:** - 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; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом	**Знать:** - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. **Уметь:** - 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; - 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; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - 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: - 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; -обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; -оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; -организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; -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: - 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 приготовлени е, 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; -обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; -оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; -организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	знание материала , умение свободно выполнять виды работ, предусмот ренные программ й професси онального модуля	ла, умение успешно выполня ть виды работ, предусм отренны е програм мой профес сиональн ого модуля	ла достаточ ны для выполне ния видов работ, предусм отренны х програм мой профес сиональн ого модуля; допущен ы ошибки при выполне нии видов работ,	основног о учебного материа ла, допущен ы принцип иальные ошибки при выполне нии видов работ, предусм отренны х програм мой профес сиональн ого модуля
ПК 2.3. Осуществлят ь приготовлени е, непродолжит ельное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Способен: - 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; -обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; -оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; -организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -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, предусмот ренные программ й професси онального модуля	Полное знание материа ла, умение успешно выполня ть виды работ, предусм отренны е програм мой профес сиональн ого модуля	Знания учебного материа ла достаточ ны для выполне ния видов работ, предусм отренны х програм мой профес сиональн ого модуля; допущен ы ошибки при выполне нии видов работ,	Пробелы в знаниях основног о учебного материа ла, допущен ы принцип иальные ошибки при выполне нии видов работ, предусм отренны х програм мой профес сиональн ого модуля

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Критерии оценивания			
		Оценка в баллах			
		«5»	«4»	«3»	«2»
	ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; -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: - 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; -обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; -оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; -организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; -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: - 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; -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; -организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; -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: - 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; -обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; -оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; -организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; -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: - 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; -обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; -оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; -организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; -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: - 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; -обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; -оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; -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; -применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; -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 «10» мая 2023 г.

Председатель методической комиссии _____/А.В.Червяковская/