

**МИНИСТРЕСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГЕОРГИЕВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «ИНТЕГРАЛ»**

Контрольно-оценочные средства

ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)

специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Георгиевск, 2020г

Контрольно-оценочные средства составлены на основе рабочей программы, учебного плана №153 от « 30 » апреля 2020 года, разработанным ГБПОУ ГРК «Интеграл», ФГОС СПО по специальности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным Минобрнауки России от « _____ » _____ 2020г. № _____

Утверждена методическим советом ГРК «Интеграл»
Протокол № _____ от _____ 2020 г

Зам директора по УМР
ГРК «Интеграл», к.т.н.

М.И.Алишев

Зам. директора по УР
ГРК «Интеграл»

В.Н.Казаков

Одобрено на заседании ПЦК
Отделения общественного питания ГРК «Интеграл»
Протокол № _____
От « _____ » _____ 2020г.
Председатель ПЦК _____ И.А.Чебанная

Зав отделением общественного питания
ГРК «Интеграл», к.п.н.

И.А.Чебанная

преподаватель отделения общественного питания ГБПОУ «Георгиевский региональный
колледж «Интеграл»

Е.Н.Назарова

Оглавление

1.ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

.....
2.ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

.....

1.ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и составляющих его профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен по модулю

Экзамен проводится в форме выполнения практического задания по приготовлению блюда (изделия) при представлении выполненного задания. Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен с оценкой) на экзамене по модулю является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

Показателем освоения компетенций (объектом оценки) является продукт деятельности.

Условием допуска к экзамену по модулю является положительная аттестация по МДК (текущая аттестация), учебной практике (текущая и промежуточная аттестация), производственной практике (промежуточная аттестация).

Итогом экзамена по модулю является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен с оценкой /не освоен».

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

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

Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК 03.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, МДК 03.02. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	комплексный дифференцированный экзамен
УП 03.01	Дифференцированный зачет
ПП 03.01	Дифференцированный зачет

2.ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

Профессиональные и общие компетенции

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Показатели оценки результата
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями

блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

охраны труда и техники безопасности:

- оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента);
- рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;
- точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов;
- соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;
- соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);
- соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;
- правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;
- точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;
- соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты

ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:

- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
- соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;
- оптимальность процесса приготовления салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);
- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;
- соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;
- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;
- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:
 - корректное использование цветных разделочных досок;
 - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;
 - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);
 - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
- соответствие времени выполнения работ нормативам;
- соответствие массы салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;
- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции,

взаимозаменяемости продуктов;

- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;
- соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:
 - соответствие температуры подачи виду блюда;
 - аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)
 - соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;
 - гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)
- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;
- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре
 - эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос

Общие компетенции	Показатели оценки результата
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
<p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе
<p>ОК 06</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей

Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	профессии
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы –
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	понимание предпринимательской деятельности, основы финансовой грамотности , правила разработки бизнес-планов, порядок выстраивания презентации ,

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента);

<p>холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>ПК 3.7 разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегаустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<ul style="list-style-type: none">– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:<ul style="list-style-type: none">• соответствие температуры подачи виду блюда;• аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре<ul style="list-style-type: none">• эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Общие компетенции	Показатели оценки результата
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельность</p>
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных</p>	<p>понимание значимости своей профессии</p>

общечеловеческих ценностей	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	понимание предпринимательской деятельности, основы финансовой грамотности , правила разработки бизнес-планов, порядок выстраивания презентации ,

Перечень основных показателей оценки результатов, элементов практического

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям

	<p>регламентов;</p> <ul style="list-style-type: none">– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;– соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; <p style="text-align: center;">соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 6 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК 9 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p> <p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> <p>ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	
<p>ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <p>– адекватный выбор основных продуктов и</p>

<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 3 Планировать и</p>	<p>дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда;
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК 6 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК 9 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<ul style="list-style-type: none"> • аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос
<p>ПК 3.7Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания;

	<ul style="list-style-type: none">– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию); <p style="text-align: center;">демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 6 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК 9 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p> <p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> <p>ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Общие и (или) профессиональные компетенции, проверяемые дополнительно:

ОК	Основные показатели результата	Текущий контроль	Промежуточная аттестация по практике	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>адекватность определения потребности в информации;</p> <p>эффективность поиска;</p> <p>адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>разработка детального плана действий;</p> <p>правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	+		дифференцированный зачет
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>адекватность анализа полученной информации,</p> <p>точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>адекватность интерпретации</p>	+		дифференцированный зачет

	полученной информации в контексте профессиональной деятельности;			
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	+		дифференцированный зачет
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	+		дифференцированный зачет
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	+		дифференцированный зачет
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	+		дифференцированный зачет
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	+		дифференцированный зачет

ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	+		дифференцированный зачет
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	+		дифференцированный зачет
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	понимание предпринимательской деятельности, основы финансовой грамотности , правила разработки бизнес-планов, порядок выстраивания презентации ,	+		дифференцированный зачет

Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

Предметом оценки освоения МДК являются умения знания. Итоговая оценка по МДК проводится с учетом текущего контроля на основе накопительной ведомости – оценочного листа по МДК (приложение)

Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результатов
У 1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;

У 2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов
У 3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;
У 4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
У 5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий
У 6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	соответствие сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
3 1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания	соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности
3 2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	- оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);
3 3 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных	соответствие организации хранения сырья, супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
3 4 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции
3 5 актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции	актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу термической обработки;

3 6 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;	точность расчетов норм закладки сырья , способы сокращения потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции
3 7 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	соответствие правилам оформления меню рецептуры заявки на сырье, продукты

Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Наименование элемента	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
У 1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	Практическая работа Собеседование	
У 2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	Лабораторная работа Собеседование	
У 3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	Лабораторная работа Собеседование	
У 4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Лабораторная работа Собеседование	
У 5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Лабораторная работа Собеседование	
У 6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	Устный опрос	

3 1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	Лабораторная работа Собеседование	
3 2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	Лабораторная работа Собеседование	
3 3 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;	устный опрос	
3 4 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	устный опрос	
3 5 актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;	устный опрос	
3 6 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;	устный опрос	
3 7 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	практическая работа	

Распределение типов контрольных заданий по элементам знаний и умений

Содержание учебного материала по программе УД	У 1	У 2	У 3	У 4	У 5	У 6	31	32	33	34	35	36	37
Раздел 1 МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента													
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	пр					пр	сб	сб	сб	сб	пр		
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	сб	сб	сб	сб	сб	сб	сб	сб	сб	сб	сб	сб	сб
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	сб	сб	сб	пр	сб	сб	сб	сб	пр	сб	сб	сб	сб
Раздел 2 МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	сб	сб	сб	сб	сб	сб	сб	сб	сб	сб	сб	сб	
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	сб	сб	сб	сб	лр		лр	лр	лр		лр		лр
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	сб	сб	сб	сб	лр		лр	лр	лр		лр		лр
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	сб	сб	сб	сб	лр		лр	лр	лр		лр		лр
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	сб	сб	сб	сб	лр		лр	лр	лр		лр		лр
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к	сб	сб	сб	сб	лр		лр	лр	лр		лр		лр

реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента														
------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Структура контрольных заданий

Задания текущего контроля

Одной из форм текущего контроля является проведение устного опроса в форме собеседования по каждому разделу. Критерии оценок стандартные в соответствии с устным опросом.

Собеседование по разделу Раздел 1 МДК. 03.01. Раздел 2 МДК 03.01 Контрольные вопросы

1. Понятие, отличие и значение в питании холодных блюд и закусок. Классификация. Рациональное использование и взаимозаменяемость сырья.
2. Классификация салатов. Правила подготовки продуктов для приготовления салатов. Органолептические способы определения качества салатов.
3. Технология приготовления и ассортимент салатов из рыбы и нерыбных продуктов моря, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
4. Технология приготовления и ассортимент салатов из мяса и птицы, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
5. Технология приготовления и ассортимент салатов из пасты, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
6. Технология приготовления и ассортимент салатов - коктейлей, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
7. Технология приготовления и ассортимент теплых салатов, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
8. Технология приготовления и ассортимент фруктовых салатов, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
9. Классификация, ассортимент, правила приготовления и отпуск бутербродов. Температурный и санитарный режимы, требования к качеству.
10. Ассортимент канапе. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе.
11. Технология приготовления канапе. Методы сервировки, способы и температура подачи. Варианты оформления канапе. Требования и основные оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе. Требования к качеству готовых канапе.
12. Технология приготовления и ассортимент закусок из яиц и сыра. Варианты оформления, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества. Требования к качеству.
13. Технология приготовления и ассортимент закусок из мяса. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.

14. Технология приготовления и ассортимент закусок из семги. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.
15. Технология приготовления и ассортимент закусок из сельди. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.
16. Технология приготовления и ассортимент закусок из овощей и грибов. Варианты оформления, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества. Требования к качеству.
17. Технология приготовления и ассортимент банкетных закусок. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи банкетных закусок. Требования к качеству.
18. Технология приготовления и ассортимент терринов. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи терринов. Требования к качеству.
19. Технология приготовления и ассортимент суши и роллов. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи суши и роллов. Требования к качеству.
20. Технология приготовления соуса майонез и его производных. Ассортимент вкусовых добавок для соуса майонез и варианты их использования. Методы сервировки, способы и температура подачи соуса. Органолептические способы определения качества соуса.
21. Технология приготовления и ассортимент соусов на уксусе. Ассортимент вкусовых добавок и варианты их использования. Методы сервировки, способы и температура подачи соуса. Органолептические способы определения качества соусов. Технология приготовления и ассортимент заправок и масляных смесей, варианты их использования.
22. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из рыбных гастрономических продуктов. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.
23. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из рыбы. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.
24. Технология приготовления и ассортимент заливных блюд из рыбы. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения заливных блюд.
25. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из фаршированной рыбы. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.
26. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из нерыбных продуктов моря. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.
27. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из мяса. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.
28. Технология приготовления и ассортимент заливных блюд из мяса. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения заливных блюд.
29. Технология приготовления и ассортимент мясных студней. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения студней.
30. Технология приготовления и ассортимент паштетов. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения паштетов.
31. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из птицы. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.
32. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

- 33 Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.
- 34 Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН
- 35 Техническое оснащение приготовления холодных блюд
- 36 Технологическое оборудование для приготовления холодных блюд
- 37 Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест

Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результатов	Оценка
У 1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;	Отметка 2-5
У 2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов	Отметка 2-5
У 3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;	Отметка 2-5
У 4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;	Отметка 2-5
У 5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий	Отметка 2-5
У 6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	соответствие сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	Отметка 2-5
З 1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания	соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям	Отметка 2-5

	охраны труда и технике безопасности	
3 2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	- оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);	Отметка 2-5
3 3 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных	соответствие организации хранения сырья, супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;	Отметка 2-5
3 4 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции	Отметка 2-5
3 5 актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции	актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу термической обработки;	Отметка 2-5
3 6 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;	точность расчетов норм закладки сырья, способы сокращения потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции	Отметка 2-5
3 7 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	соответствие правилам оформления меню рецептуры заявки на сырье, продукты	Отметка 2-5

Одной из форм контроля является проведение практических и лабораторных работ Практические и лабораторные работы оформлены в сборнике практических работ в количестве 3 штук и лабораторных работ в количестве 4 штук.. За практические и лабораторные работы выставляется оценка.

Практическая работа №1

Тема Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания

Теоретические основы АКТ

контрольной проработки кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, определение норм отходов и потерь на новые виды сырья, пищевых продуктов, материалов

_____ место проведения

_____ дата проведения

Комиссией в составе: Шеф-повар: _____

Директор: _____

Бухгалтер: _____

Проведено контрольное приготовление блюда: Королевский тар-тар из креветок

Для контрольной проработки взято авокадо, огурцы, фасоль, майонез, масло оливковое, лайм, креветки тигровые, зелень (рукола), сыр, лайм.паприка, соус бальзамический, лук зеленый. соус песто

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Вид обработки	Брутто г	Отходы при хол. обр.%	Нетто г	Отходы при тепл. обр.%	Отходы после теп. обр %	Выход г
	авокадо	Холодная	84	46.5	45	0	0	45
	Огурцы	Холодная	44	5	42	0	0	42
	Фасоль стручок	припускание	32	10	29	12	0	25
	Майонез	Холодная	20	0	20	0	0	20
	Масло оливковое,	Холодная	10		10	0	0	10
	лайм	Холодная	10	10	9	0	0	9
	креветки тигровые	жарка	116	31	80	38	0	50
	зелень (рукола)	Холодная	5	35	3	0	0	3
	сыр	Холодная	18	8	17	0	0	17
	лайм.	Холодная	11	10	9	0	0	9
	паприка	Холодная	1		1	0	0	1
	соус бальзамический	Холодная	3		3	0	0	3
	лук зеленый	Холодная	3	12	2	0	0	2
	соус песто	Холодная	10		10	0	0	10

Выход п\ф, г 272

Выход готового изделия, г 238

Технология приготовления

Авокадо нарезают кубиком, огурцы очищают от кожуры, нарезают кубиком, фасоль припускают, , нарезают кубиком. Овощи смешивают, заправляют майонезом, смешанным с соком лайма. Оливковым маслом. Половину овощей выкладывают через кольцо на стебель из зеленого лука, сверху креветки и остальную часть овощей. Затем кладут чипс из пармезана. Обжаренную креветку. Декорируют руколой, долькой лайма в паприке, соусами

руководитель предприятия, Ф.И.О

« _____ » _____ 20 г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Королевский тар-тар из креветок

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Королевский тар-тар из креветок

Вырабатываемое и реализуемое _____

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ.

Продовольственное сырьё, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
авокадо	84	45
Огурцы	44	42
Фасоль стручок	32	29
Майонез	20	20
Масло оливковое,	10	10
лайм	10	9
креветки тигровые	116	80
зелень (рукола	5	3
сыр	18	17
лайм.	11	9
паприка	1	1
соус бальзамический	3	3
лук зеленый	3	2
соус песто	10	10
Выход		238

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС.

Авокадо нарезают кубиком, огурцы очищают от кожуры, нарезают кубиком, фасоль припускают, , нарезают кубиком. Овощи смешивают , заправляют майонезом, смешанным с соком лайма. Оливковым маслом. Половину овощей выкладывают через кольцо на стебель из зеленого лука, сверху креветки и остальную часть овощей. Затем кладут чипс из пармезана. Обжаренную креветку. Декорируют руколой, долькой лайма в паприке, соусами

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Половину овощей выкладывают через кольцо на стебель из зеленого лука, сверху креветки и остальную часть овощей. Затем кладут чипс из пармезана. Обжаренную креветку. Декорируют руколой, долькой лайма в паприке, соусами. Реализация сразу

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид Половину овощей выкладывают через кольцо на стебель из зеленого лука, сверху креветки и остальную часть овощей. Затем кладут чипс из пармезана. Обжаренную креветку. Декорируют руколой, долькой лайма в паприке, соусами.

Цвет: входящих в состав овощей

Запах: приятный, без постороннего

Вкус: в меру соленый

Консистенция сочная

6.2 Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям Сан ПиН 2.3.2.1078-01, индекс 1.9.15.13.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, г
1 порция (238 грамм) содержит			
85.6	45.7	3.8	
100 грамм блюда (изделия) содержит			
32.3	17.3	1.4	290.2

Ответственный за оформление ТТК _____

Предприятие _____

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Название блюда Королевский тар-тар из креветок

№ п\п	Порядковый номер калькуляции и дата её утверждения	№1 _____ 20__ г		
		норма кг	цена	сумма
	Наименование продуктов			
	авокадо	0.019	700.00	0.36
	Огурцы	0.024	250.00	1.25
	Фасоль стручок	0.017	60.00	1.02
	Майонез	0.022	35.00	0.03
	Масло оливковое,	0.017	700.00	55.00
	лайм	0.002	45.00	0.09
	креветки тигровые	0.010	60.00	0.60
	зелень (рукола)	0.003	45.00	0.14
	сыр	0.030	100.00	3.00
	лайм.	0.004	200.00	0.80
	паприка	0.001	350.00	0.35
	соус бальзамический	0.001	350.00	0.35
	лук зеленый	0.045	220.00	9.9
	соус песто	0.001	170.00	0.17
	Общая стоимость сырьевого набора на 100 бл			7300
	Стоимость 1 блюда			73.00
	Наценка, в % к себестоимости			120
	Цена продажи блюда			160.60
	Выход 1 блюда (в граммах)			120.00
	Зав.производством			
	Калькуляцию составил			

Утверждаю: Директор

Задания:

Разработать горячее и холодное блюдо для ресторана высшей категории в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.

Контрольные вопросы

1. Назовите особенности обслуживания «Кейтеринг»
2. Назовите особенности обслуживания «Фуршет»
3. Каковы особенности разработки акта контрольной проработки блюда

Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля	Основные показатели оценки	Оценка
---------------------------------------	-----------------------------------	---------------

и оценки	результатов	
У 1 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;	-правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;	оценка 2-5
У 6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	-соответствие сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	оценка 2-5
З5актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;	актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу термической обработки;	оценка 2-5

Практическая работа № 2.

Тема Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

Цель занятия: приобрести практический опыт по организации рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.

Теоретическая часть:

Холодный цех предназначен для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок, сладких блюд и холодных супов. Помещение цеха располагают таким образом, чтобы обеспечить связь с горячим цехом, сервизной, раздаточной, торговым залом. В цехе организуют линии приготовления холодных блюд и закусок, холодных первых блюд, сладких блюд и холодных напитков с выделением следующих рабочих мест: для нарезания сырых и вареных овощей, заправки, порционирования и оформления салатов и винегретов;

1. нарезания гастрономических мясных и рыбных продуктов, порционирования и оформления блюд и бутербродов;
2. приготовления заливных блюд;
3. соединения компонентов и порционирования холодных супов (нарезать продукты можно на первом рабочем месте);
4. приготовления и порционирования сладких блюд и холодных напитков.

Рабочие места следует располагать по ходу технологического процесса. Их оборудуют следующими модулированными секциями-столами: СОЭСМ-2 с охлаждаемым шкафом, СОЭСМ-3 с охлаждаемым шкафом, горкой и емкостью для хранения компонентов холодных блюд; СМВСМ со встроенной моечной ванной; СМСМ для хранения специй, кухонной посуды, инвентаря, установки и подключения к электросети средств малой механизации.

Рабочие места должны быть оснащены также различными видами механического оборудования: машиной для нарезания гастрономических продуктов типа МРГ-300А или МРГУ-370; машиной для нарезания вареных овощей типа МРОВ-160; универсальным приводом для холодного цеха типа ПХ-0,6, в состав которого входят следующие типы сменных механизмов: МС25-2001 - для перемешивания салатов и винегретов (10 кг на

одну загрузку); МС3-40 - соковыжималка; МС4-20 - взбивалка; МС18-160 - для нарезания вареных овощей; МС27-40 - для нарезания свежих овощей и фруктов.

Продукты хранят в холодильных шкафах, низкотемпературных прилавках. Для приготовления пищевого льда используют льдогенераторы жидкого мороженого - фризеры. Блюда порционируют с помощью настольных циферблатных весов (грузоподъемностью 2 кг). В холодном цехе используют разнообразный инвентарь: ножи гастрономические (для ветчины, колбасы); сырные, карбовочные (для фигурного нарезания овощей, сливочного масла); скребки для сливочного масла, ножи поварской тройки (для нарезания сырых и вареных овощей); яйцerezки (для нарезания яиц дольками или кружочками); формы для паштета (разъемные), желе, крема; лотки для заливных блюд; ложки для мороженого.

Разделочные доски, инструмент, инвентарь должны иметь маркировку. Характеристика рабочих мест. На рабочем месте для приготовления салатов и винегретов устанавливают стол со встроенной ванной для обработки свежих огурцов, помидоров и зелени. На столе находится разделочная доска с маркировкой ОС для нарезания сырых овощей. На отдельном столе со встроенным холодильным шкафом находится доска с маркировкой ОВ для нарезания вареных овощей и овощерезки. Кроме того, используют универсальный привод, устанавливаемый в холодных цехах, в состав которого входят овощерезки для измельчения сырых и вареных овощей и механизм для перемешивания салатов и винегретов. Вручную перемешивание осуществляют в лотках или котлах с помощью веселки. Порционирование салатов и винегретов осуществляют на том же столе, на котором нарезают овощи. При этом используют весы типа ВНЦ-2, закусочные тарелки, салатники, ложки для раскладывания салатов. Весы для взвешивания порций салата располагают перед работником, справа помещают лоток для заправленного салата и мерный инвентарь, слева - столовую посуду. Продукты для оформления блюд готовят на этом же рабочем месте заранее и хранят их в охлаждаемой горке.

На рабочем месте для приготовления блюд из гастрономических продуктов и для бутербродов устанавливают стол, оснащенный средствами малой механизации и стол с охлаждением, машину для нарезания гастрономических продуктов, маслоделитель, весы типа ВНЦ-2. Для нарезания продуктов используют разделочную доску, ножи для сыра, гастрономические, карбовочные, яйцerezки, скребки для масла и т. п. На рабочем месте для приготовления заливных блюд целесообразно установить стол с охлаждением и холодильный шкаф. Для нарезания мясных и рыбных продуктов используют разделочную доску с маркировкой МВ и РВ, ножи поварской тройки. Порции взвешивают на весах типа ВНЦ-2 и укладывают в лотки или формы. На этом же столе заранее подготавливают украшения из вареных овощей, яиц и зелени. При этом используют фигурные выемки и карбовочный нож. Приготовленные блюда украшают и заливают ланспигом, затем охлаждают. При отпуске их делят на части и укладывают с помощью лопатки на тарелки

Рабочее место для приготовления холодных супов должно быть расположено рядом с рабочим местом по приготовлению салатов и винегретов, а в небольших предприятиях может быть совмещено с ним. Для таких холодных супов, как окрошка, ботвинья, свекольник, вареные и сырые овощи нарезают на овощерезках, входящих в состав универсального привода для холодных цехов типа ПХ-0,6. Для нарезания зеленого лука используют устройство для нарезания зелени УНЗ. Супы заправляют в наплитных котлах. Продукты, входящие в состав холодных супов, варят заранее в горячем цехе. Холодные супы отпускают в суповых мисках или глубоких тарелках.

Рабочее место для приготовления сладких блюд и холодных сладких супов оснащают столом с ванной и столом с охлаждением. Это рабочее место желательно располагать рядом с рабочим местом по приготовлению салатов и винегретов. Поступающие в цех ягоды и фрукты тщательно промывают, обсушивают и отпускают в натуральном виде, со сливками, с сахаром или используют для приготовления компотов, киселей, фруктовых отваров. При переработке большого количества фруктов их моют в овощном цехе. При приготовлении железированных

сладких блюд из фруктов и ягод отжимают сок с помощью соковыжималки МС-3-40, входящей в комплект универсальной кухонной машины ПХ-0,6.

Фруктовые отвары, гарниры к сладким блюдам, сиропы для железированных блюд, компоты, кисели варят в горячем цехе. Приготовленный для желе сироп разливают по формам и лоткам. Сироп для мусса взбивают, а затем разливают по формам. Сладкие блюда охлаждают в холодном цехе, оснащенном холодильными шкафом. При порционировании сладких блюд используют мерный инвентарь и весы типа ВНЦ-2. В холодном цехе выделяют участок приготовления салатов и винегретов, холодных супов, квасы.

Оборудование :

- овощерезательная машина ROBOT COUP
- слайсер TYRE 25 GS
- холодильные шкаф -купе со стеклянными дверями для хранения заготовок и готовой продукции
- холодильные шкаф -купе для хранения п/ф, сырья
- миксер ROBOT COUP
- столы производственные
- стеллажи
- производственная ванна 700-700-870
- весы марки «Масса-К» до 15кг
- бактерицидная лампа.

Перед началом работы проверяется работа оборудования согласно правилам эксплуатации и техники безопасности.

Инвентарь:

- тазы из нержавеющей стали или алюминиевые на 9,12,18л
- гастроемкости металлические 1/2 *100,1/1 *100
- гастроемкости поликарбонатные 1/2 *65
- гастроемкости поликарбонатные 1/3*65
- баки 20л.
- ведра п/э на 8л.
- ложки поварские
- лопатки
- ножи кухонные
- доски разделочные ОС,ОВ,МВ,СЕЛЬДЬ,ЗЕЛЕНЬ,ГАСТРОНОМИЯ.

Цех работает на п/ф : мясо отварное, куры отварные, печень отварная или жареная (через горячий цех), овощи очищенные (картофель, свекла, морковь) отварные ,грибы жареные, лук репчатый ,зеленый ,чеснок очищенные. Свежие овощи очищенные (капуста, морковь, перец болгарский) , при перемещении в цех повторно промываются в производственной ванне, фрукты свежие промываются в цехе на входе. Консервированная продукция поступает в банках, пакетах и обрабатывается на входе и загружаются в холодильный шкаф для хранения сырья.

Количество сырья должно регулироваться заявкой и не должно превышать суточного запаса.

Консервированная продукция может поступать с учетом двухдневного запаса.

Подготовка рабочего места к работе

- Получение сырья
- подготовка сырья
- заправка салатов
- фасовка салатов
- комплектация по заявкам
- отпуск.

Подготовка инвентаря перед началом работ.

Перед началом работы тазы для смешивания салатов, гастроемкости, ножи, доски протираются чистой тряпкой раствором уксуса. Столы обрабатываются раствором

уксуса. В течение дня производится обработка оборудования, инвентаря, помещения бактерицидной лампой согласно графика

Подготовка сырья для производства салатов: Все ингредиенты хранят в холодильных шкафах закрытыми крышками или пищевой пленкой.

Ход работы

- 1 организации производства холодного цеха: - составить схемы организации технологического процесса холодного цеха
- 2 составить план цеха с расстановкой оборудования (по выбору преподавателя).

Задания на дом

Характеристика структуры производства .Организация рабочих мест на предприятиях общественного питания;

Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результатов	Оценка
У 4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;	оценка 2-5
32 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	- оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);	оценка 2-5

Практическая работа №3 .

Тема Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

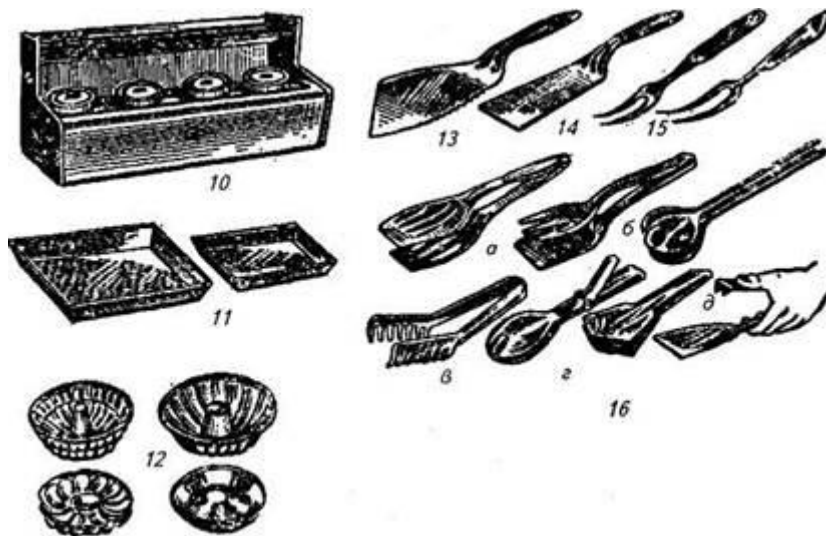
Теоретические основы

В холодных цехах ресторанов и других предприятий с широким ассортиментом холодных блюд и закусок выделяют технологические линии приготовления холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков. На этих линиях организуются отдельные рабочие места для приготовления салатов и винегретов; нарезки гастрономических мясных и рыбных продуктов; порционирования и оформления блюд; для приготовления заливных блюд; бутербродов; холодных супов; сладких блюд и напитков

На рабочем месте для приготовления **салатов и винегретов** используют ванны или стол со встроенной моечной ванной для промывки свежих овощей, зелени. Нарезают сырые и вареные овощи на разных разделочных досках с маркировкой «ОС» или «ОВ», применяя ножи поварской тройки. Для механизации нарезки овощей устанавливают универсальный привод ПХ-0,6 со сменными механизмами.

Рациональная организация рабочего места состоит из двух производственных столов: на одном столе нарезают овощи, смешивают компоненты и заправляют салаты и винегреты (это может быть стол секционный модулированный для малой механизации СММСМ или обычный производственный стол), на другом столе порционируют и оформляют салаты и винегреты перед отпуском в торговый зал, для этой операции применяют секционные модулированные столы с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-2 или СОЭСМ-3. На столе стоят настольные весы ВНЦ-2, справа ставят посуду с готовым салатом и мерный инвентарь для ее порционирования (ложки, лопатки, салатные приборы), слева — столовую посуду (салатники, закусочные тарелки). Здесь же производят оформление блюд. Перед оформлением салатов подготавливают продукты, используемые в качестве украшений (делают украшения из овощей, нарезают отварные яйца, помидоры, зелень петрушки, карбанат, лимоны и т. д.). Нарезка производится специальными инструментами и приспособлениями. Подготовленные продукты хранят в секциях охлаждаемой горки

Инвентарь и приспособления, используемые в холодном цехе: — ножи гастрономические: *а* — филейные; *б* — гастрономический (колбасный); *в* — для нарезки ветчины; *г* — кухонные; *д* — с двумя ручками для нарезки сыра и масла; *е*, *ж* — с одной ручкой для нарезки сыра и масла; *з* — для фигурной нарезки масла; *и* — нож-вилка; 2 — томато-резки ручные; 3 — яйцерезки; 4 — приспособление для нарезки сыра; 5 — ручной делитель масла; 6 — скребок для сливочного масла; 7 — доска разделочная; 8 — доска для нарезки лимонов; 9 — соковыжималки ручные; 10 — горка для гарниров; 11 — лотки для заливных блюд; 12 — формы для паштетов, заливных и сладких блюд; 13 — лопатка-нож для раскладывания заливных блюд; 14 — лопатка для раскладывания порционных блюд; 15 — вилки производственные для раскладывания блюд; 16 — приборы для раскладывания блюд: *а*, *б*, *в* — приборы салатные; *г* — прибор для консервированных фруктов; *д* — щипцы для раскладывания порционных блюд



Охлаждаемая горка секции-стола СОЭСМ-3



На рабочем месте для приготовления **закусок из гастрономических продуктов** нарезают, порционируют и оформляют блюда из мясных и рыбных продуктов (ассорти рыбное, мясное; колбасы, ветчина, балыки, сыр и др.). На рабочем месте ставят столы для малой механизации (машина МРГУ-370 для нарезки гастрономических продуктов). Для нарезки продуктов вручную используют гастрономические ножи. Для контроля за массой порций гастрономических продуктов используют весы ВНЦ-2.

Если в ассортимент холодных блюд включены заливные блюда, то для их приготовления рекомендуется организовывать специализированное рабочее место. Нарезают отварные и мясные продукты на производственных столах СП-1050, СП-1470, оборудованных весами ВНЦ-2 для взвешивания порций продуктов, ножами поварской тройки, разделочными досками с маркировкой «МВ», «РВ», лотками для укладывания взвешенных продуктов. Перед оформлением заливных блюд подготавливают продукты и украшают их, используя следующий инвентарь: ножи для карбования и фигурной резки овощей, выемки различной формы и др. Порции мяса или рыбы укладывают в подготовленные лотки (емкостью 30—50 порций), блюда, формы; украшают продуктами, находящимися в горке; заливают ланспигом, используя разливательную ложку, и помещают в холодильный шкаф или используют для этого стол с охлаждаемым шкафом СОЭСМ-2 или СОЭСМ-3. Если заливные блюда готовят в лотках, то при отпуске их нарезают на порции и перекладывают в столовую посуду (лотки, закусовые тарелки) с помощью специальных лопаток

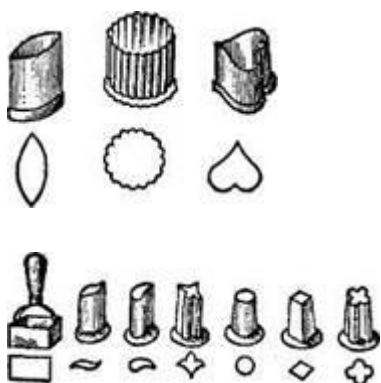
Бутерброды — наиболее распространенная закуска, особенно в местах массового отдыха, в школьных, студенческих столовых, в буфетах при зрелищных предприятиях и т. д.

Приготавливают бутерброды из хлеба с маслом, различными гастрономическими продуктами и кулинарными изделиями. В большинстве случаев готовят обычные открытые бутерброды, но на предприятиях, обслуживающих пассажиров различных видов транспорта, делают бутерброды дорожные (закрытые); при обслуживании банкетов, приемов готовят закусовые бутерброды (канапе).

Основной процесс приготовления бутербродов — резка хлеба и продуктов на порции. Кроме того, бутерброды украшают овощами, зеленью, лимонами, маслинами и др.

При небольшом количестве реализуемых бутербродов хлеб и продукты нарезают ручным способом, используя гастрономические, сырные, хлебные ножи, специальные приспособления для резки яиц и т. п. При изготовлении бутербродов в большом количестве необходимо установить на рабочем месте хлеборезку МРХ, гастрономическую машину. Для ускорения процесса дозировки масла на порцию устанавливают ручной маслоделитель типа РДМ. Если маслу для бутербродов необходимо придать особое оформление (в виде розочки, лепестка и т. д.), то его нарезают специальным формовочным скребком. При разделке и нарезке продуктов на рабочем месте повара кроме режущего инструмента должны быть разделочные доски, маркированные в соответствии с обрабатываемым продуктом. Продукты, предназначенные для бутербродов, нарезают не ранее чем за 30—40 мин до реализации и хранят в холодильном шкафу.

Закусочные бутерброды (канапе) требуют больших затрат труда, и подаются они в виде закуски преимущественно на банкетах, приемах, где есть фуршетные столы. Для ускорения процесса приготовления канапе используют различные выемки



Выемки для приготовления канапе

В теплое время года большим спросом пользуются **холодные супы** (окрошки, свекольники, ботвиньи, фруктовые супы). Холодные супы готовят из овощей и других продуктов на хлебном квасе, отваре свеклы, а также из фруктов. Холодные супы отпускают охлажденными до температуры 12—14°C. При отпуске их для поддержания соответствующей температуры используют пищевой лед, вырабатываемый льдогенератором.

Овощи, мясные и другие продукты для холодных супов варят в горячем цехе. Затем овощи охлаждают и нарезают мелкими кубиками или соломкой на машине для резки вареных овощей или ручным способом при помощи ножей поварской тройки. Зеленый лук шинкуют ножом, растирают деревянным пестиком с небольшим количеством соли до появления сока. Свежие огурцы очищают от кожицы и нарезают машинным или ручным способом.

Сладкие супы готовят на фруктовых отварах. Основой для сладких супов являются свежие или сушеные плоды или ягоды. Перед варкой их перебирают и тщательно промывают, используя дуршлаг или сетчатые вкладыши. Ягоды для приготовления супов используют целыми, свежие яблоки, груши нарезают при помощи овощерезки, предварительно специальным прибором вынимают семенные гнезда. низкотемпературный прилавок ПХН-1-0,4 или низкотемпературную секцию СН-0,15.

Мороженое отпускают в металлических креманках в натуральном виде или с различными наполнителями. Для порционирования мороженого используют специальные ложки.

Аппарат для вакуумной упаковки продуктов

Чтобы продлить срок хранения продуктов и повысить их качество, используются разные технологии. Одна из них – прогрессивная и простая – вакуумация. Мясо, рыбу, овощи запаивают в плотный пакет, удаляют из него максимальное количество воздуха, тем самым препятствуя размножению микроорганизмов. Для этого изобретен специальный прибор, вакуумный упаковщик, который будет вашим верным помощником и экспертом по вопросам свежести и неизменного качества сберегаемых продуктов. В отличие от бытовых бескамерных упаковщиков, промышленный вакууматор для продуктов – агрегат солидный. Еще бы, он рассчитан на куда большие объемы упаковывания сырья, полуфабрикатов и готовых блюд. Уложенная в пакет еда, подвергаемая вакуумации, помещается в камеру, край тары располагается на нагревательном элементе, где будет проходить линия запайки. При закрытии крышки и нажатии кнопки «старт» процесс упаковки начинается автоматически. На кухне, в домашних условиях, такой упаковщик будет выглядеть нелепо. Его место на производстве, предприятиях фаст-фуд, кухне супермаркетов кафе, ресторанов. Он отлично справляется какувеличением срока годности продуктов разного типа, так и с упаковкой, приданием товарного вида полуфабрикатам, готовым блюдам для

продажи. Комплектация вакууматоров промышленных часто включает запасные резиновые уплотнители, масло, необходимое для обслуживания прибора, специальные вставки, уменьшающие при необходимости размер камеры.

Принцип работы большинства упаковщиков одинаков. На первом этапе происходит обволакивание и фасовка продуктов в пленочную тару. Далее оборудование для вакуумной упаковки продуктов производит откачку имеющегося воздуха с последующим его замещением полезной газовой смесью. Модифицированная среда позволяет увеличить органолептические качества продуктов питания, что способствует и надделению изделий полезными свойствами, и повышению срока хранения.

Ход работы:

1. Организация рабочего места, расстановка оборудования в холодном цехе.

Изучение технических характеристик, работа оборудования холодного цеха.

3. Изучение инструкций по технике безопасности и правилам эксплуатации оборудования холодного цеха.

4. По результатам изучения заполнить итоговую таблицу

Вид оборудования	Назначение	Рабочие органы	Опасные моменты при эксплуатации оборудования

Ответить на вопросы

1. Какие требования предъявляются к расположению холодного цеха?
2. Перечислите ассортимент блюд холодного цеха?
3. Какие требования должны соблюдаться при размещении оборудования?
4. Какие основные типы оборудования применяются в холодном цехе средней мощности?
5. В чем особенность организации рабочего места по производству холодных блюд и закусок и по производству сладких блюд?

Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результатов	Оценка
У 4 организовать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;	оценка 2-5
32 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);	оценка 2-5

Лабораторная работа №1

Тема Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента

Цель занятия: приобрести практический опыт приготовления и подачи салатов

Содержание работы: приготовить салат «Греческий», салат «Цезарь».

Инвентарь, инструменты, посуда: поварские ножи, разделочные доски с маркировкой «ОВ» «ОС», кастрюли вместимостью 1-1,5 л, весы, закусочные тарелки, салатники.

Последовательность технологических операций для приготовления салата «Греческий»

- 1 Помидоры, огурцы, брынзу нарезать крупными кубиками.
- 2 Болгарский перец зачистить от зерен и также нарезать крупными кубиками.
- 3 На дно салатной тарелки выложить листья зеленого салата.
- 4 Сверху уложить нарезанные овощи.
- 5 Полить салат маслом оливковым.
- 6 Подготовить посуду для отпуска, оформить и подать.

Последовательность технологических операций для приготовления салата «Цезарь»

- 1 Отварную куриную грудку нарезать кубиками, посолить, добавить перец, оливковое масло;
- 2 Белый пшеничный хлеб срезать корки, нарезать кубиками, выложить на противень и обжарить в духовке, при t 150° 5-8 мин. Операция 4.

3 Чеснок очищают, нарезают, кладут на разогретую с оливковым маслом сковороду, слегка поджаривают и вынимают.

4 В сковороду с маслом кладут сухарики и обжаривают, до золотистой корочки, постоянно помешивая.

Для соуса:

1 желтки отварных яиц протирают на мелкой терке, соединяют с горчицей, перемешивают, - добавляют сок лимона, уксус и при этом непрерывно взбивают.

2 тонкой струйкой вливают оливковое масло и непрерывно перемешивают.

3 . Подготовить посуду для отпуска.

4 . Листья салата крупно нарезают и выкладывают на тарелку.

5 Сверху выкладывают курицу, поливают соусом, на курицу выкладывают половинки помидор черри, посыпают тертым сыром, сверху выкладывают сухарики

Требования к качеству

1 Салаты должны быть аккуратно и красиво уложены, оформлены, вкус и цвет соответствовать данному виду.

2 Не допускаются признаки порчи продуктов, посторонние запахи.

3 Огурцы и помидоры свежие, не перезрелые

4 Зелень для оформления свежая, не увядшая. Салаты подают в закусочных тарелках, салатниках, вазах. Температура подачи 10-12С. Реализуют салаты в течение 15 минут, хранят при температуре 4...8С.

Задания по составлению отчёта

Презентация салатов

Задания на дом

Оформить технико-технологические карты на блюда

Наименование объектов контроля	Основные показатели оценки	Оценка
--------------------------------	----------------------------	--------

и оценки	результатов	
У 5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий	оценка 2-5
У 7 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;	оценка 2-5
31 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности	оценка 2-5
32 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	- оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);	оценка 2-5
34 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции	оценка 2-5
36 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции	точность расчетов норм закладки сырья, способы сокращения потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции;	оценка 2-5

Лабораторная работа №2

Тема Приготовление, оформление, отпуск и презентация рыбных блюд

Цель и задачи работы:

- формировать практические навыки по организации рабочего места, соблюдению техники безопасности при работе;
- отработать технологию приготовления, а так же последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья в приготовлении холодных блюд и закусок;

Содержание работы: приготовить филе из кур фаршированное с гарниром и соусом

Инструменты, инвентарь, посуда: миксер, мясорубка, яйцеварка, индукционная плита, холодильное оборудование, весы, производственные столы; поварские ножи, разделочные доски с маркировкой «КВ» «ОВ» «ОС» «зелень», кастрюли вместимостью 1-1,5 л, весы, закусочные тарелки,.

Последовательность технологических операций для приготовления филе из кур фаршированного

1. Морковь – промыть, очистить, нашинковать.

2. Лук репчатый – очистить, мелко нарезать

3. Сельдерей (корень) – промыть, очистить, нашинковать

4 Приготовление фарша

- Произвести первичную обработку овощей и грибов
- Нарезать произвольно
- Обжарить на масле с добавлением подготовленных овощей
- Пропустить через мясорубку с частой решеткой
- Добавить специи

5 Приготовление желе

- Желатин замочить на 1- 2 часа
- Распустить
- Соединить с бульоном

6 Приготовление фаршированной курицы

- Курицу разделить на чистое филе
- Отбить в тонкий пласт
- На середину уложить фарш
- Завернуть края филе, придать форму цилиндра
- Припустить до готовности
- Охладить
- Залить желе слоем 1-2см.

7 Приготовление соуса

- Желтки растереть с солью, сахаром и горчицей
- В полученную смесь влить тонкой струйкой постоянно помешивая растительное масло
- Перемешивать до образования однородной густой массы
- Влить уксус
- Перемешать

8 Приготовление гарнира

- Огурцы маринованные – освободить из тары, слить рассол, нарезать
- Помидоры свежие – промыть, удалить плодоножку, нарезать дольками
- Фасоль стручковую консервированную – освободить из тары, слить рассол
- Салат зеленый – промыть, перебрать.

Отпуск

- На блюдо положить курицу фаршированную
- Рядом уложить гарнир
- Соус подлить под курицу или подать отдельно в соуснике

Требования к качеству

Показатели	Наименование блюда
Внешний вид	Курица фаршированная имеет форму цилиндра, залитый желе
Вкус, запах	Соответствует продуктам входящих в блюдо
Цвет	Соответствует виду продукта входящих в блюдо
Консистенция	Упругая, овощи мягкие

Задания по составлению отчета

1. Заполнить таблицу

<i>Блюдо</i>	<i>Дефекты блюда</i>	<i>Причина возникновения</i>	<i>Способ исправления</i>

2. Презентовать блюдо

Задания на дом

Составить технологическую карту на блюдо

Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результатов	Оценка
У 5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий	оценка 2-5
У 7 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;	оценка 2-5
31 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности	оценка 2-5
32 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	- оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);	оценка 2-5
34 рецептуры, современные методы приготовления, варианты	оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых,	оценка 2-5

оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции	
36 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции	точность расчетов норм закладки сырья , способы сокращения потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции;	оценка 2-5

Лабораторная работа №3.

Тема Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, сложного ассортимента

Цель занятия: приобрести практический опыт приготовления и подачи холодных блюд из рыбы

Содержание работы: приготовить галантин из рыбы

Инвентарь, инструменты, посуда: поварские ножи, разделочные доски с маркировкой «РС» «ОС», кастрюли вместимостью 1-1,5 л, весы, закусочные тарелки, миксер, овощерезательная машина, индукционная плита, холодильное оборудование, весы, производственные столы;

Последовательность технологических операций для приготовления блюда

- 1 С подготовленного филе рыбы снимают кожу, мякоть нарезают, пропускают через мясорубку
- 2 Добавляют размоченный в молоке пшеничный хлеб, еще раз пропускают через Мясорубку
- 3 Соединяют с мелко нарезанным пассированным луком репчатым
- 4 Вводят размягченное масло сливочное
- 5 Добавляют взбитые яйца, соль перец и все тщательно перемешивают.
- 6 На целлофан кладут снятую с рыбы кожу, на нее укладывают фарш, заворачивают в виде рулета
- 7 Варят в подсоленной воде, охлаждают под прессом.
- 8 Подают со свежими помидорами, нарезанными дольками, и соусом хрен, оформляют зеленью петрушки.

Требования к качеству

Показатели	Наименование блюда
	Галантин из рыбы
Внешний вид	Форма правильная, подается на тарелке
Вкус, запах	Свойственный рыбе, без постороннего
Цвет	Серый
Консистенция	Мягкая , сочная

Задания по составлению отчета

1. Заполнить таблицу

<i>Блюдо</i>	<i>Дефекты блюда</i>	<i>Причина возникновения</i>	<i>Способ исправления</i>

2. Презентовать блюдо

Задания на дом

Составить технологическую карту на блюдо

Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результатов	Оценка
У 5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий	оценка 2-5
У 7 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;	оценка 2-5
31 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности	оценка 2-5
32 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	- оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);	оценка 2-5
34 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции	оценка 2-5
36 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности	точность расчетов норм закладки сырья, способы сокращения потерь при	оценка 2-5

продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции	приготовлении горячей кулинарной продукции;	
----------------------------------------------------------	---------------------------------------------	--

Лабораторная работа № 4

Тема Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса

Цель занятия: приобрести практический опыт приготовления и подачи холодных блюд из мяса

Содержание работы: приготовить рулет из говядины, фаршированный яйцом, паровой

Инвентарь, инструменты, посуда: поварские ножи, разделочные доски с маркировкой «МС» «ОС», кастрюли вместимостью 1-1,5 л, весы, закусочные тарелки, миксер, овощерезательная машина, индукционная плита, холодильное оборудование, весы, производственные столы;

Последовательность технологических операций для приготовления блюда

1 Приготовить котлетную массу и выложить ее слоем 1,5-2 см на полотняную салфетку, смоченную водой.

2 На котлетную массу положить фарш (сваренные вкрутую и рубленые яйца), затем края салфетки соединить так, чтобы один край котлетной массы находил на другой.

3 Рулет скатить с салфетки в емкость швом вниз, проколоть в нескольких местах, варить на пару 30-45 мин. Рекомендуется подать с пюре из картофеля, моркови или свеклы, с молочным или сметанным соусом.

Требования к качеству

Показатели	Наименование блюда
	Рулет из говядины, фаршированный яйцом, паровой
Внешний вид	Форма правильная, подается на тарелке
Вкус, запах	Свойственный мясу, без постороннего
Цвет	Коричневый
Консистенция	Мягкая, сочная

Задания по составлению отчета

1. Заполнить таблицу

<i>Блюдо</i>	<i>Дефекты блюда</i>	<i>Причина возникновения</i>	<i>Способ исправления</i>

2. Презентовать блюдо

Задания на дом

Составить технологическую карту на блюдо

Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результатов	Оценка
У 5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий	оценка 2-5
У 7 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;	оценка 2-5
31 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности	оценка 2-5
32 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	- оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);	оценка 2-5
34 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции	оценка 2-5
36 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции	точность расчетов норм закладки сырья, способы сокращения потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции;	оценка 2-5

Билеты для комплексного дифференцированного экзамена по МДК 03.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК 03.02 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Билет 1

- 1 Классификация и ассортимент холодной кулинарной продукции..
2. Приготовление соуса табаско Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Ассорти рыбное»

Билет 2

- 1 Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента
- 2 Приготовление салатов-коктейлей, теплых салатов Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Крабы со сметаной»

Билет 3

- 1 Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
- 2 Приготовление карпаччо из мяса и рыбы. Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Крабы заливные»

Билет 4

- 1 Виды, назначение технологического оборудования при приготовлении холодных блюд
2. Приготовление террина из гусиной печени. Последовательность приготовления Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Язык заливной с гарниром»

Билет 5

- 1 Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд
- 2 . Приготовление паштетов Последовательность приготовления Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Говядина заливная с гарниром»

Билет 6

- 1 Способ обслуживания -«шведский стол» Выбор посуды для отпуска холодных закусок , способы подачи
- 2 Приготовление овощных равиолей с различными начинками Последовательность приготовления Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Филе птицы заливное с гарниром»

Билет 7

- 1 Современные методы приготовления холодных блюд из рыбы
- 2 Приготовление фуршетных закусок тапас с использованием техник су-вида, витаминкса
Последовательность приготовления Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Ассорти мясное»

Билет 8

- 1 Способ обслуживания – кейтеринг. Выбор посуды для отпуска холодных закусок , способы подачи
- 2 Приготовление фуршетных закусок ово-лакто с использованием техник молекулярной кухни
Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Баранина заливная с гарниром»

Билет 9

- 1 Приготовление закусок при помощи компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде.
- 2 Приготовление рыбы заливной целиком Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на блюдо«Свинина заливная с гарниром»

Билет 10

- 1 Варианты подачи масляных смесей- масла зеленого, масла ракового/крабового
- 2 Приготовление рыбы фаршированной заливной (целиком и порционными кусками);
Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Заливное из дичи с гарниром»

Билет 11

- 1 Приготовление гелей с использованием текстур молекулярной кухни
- 2 Приготовление рулетиков из рыбы с использованием техник су-вида, витаминкса
Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Галантин»

Билет 12

- 1 Приготовление пенки с использованием текстур молекулярной кухни
- 2 Приготовление бараньей ноги шпигованной Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на блюдо«Курица фаршированная»

Билет 13

- 1 Приготовление эспумов с использованием текстур молекулярной кухни
- 2 Приготовление поросенка фаршированного заливного. Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Филе из кур фаршированное»

Билет 14

- 1 Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента в зависимости от способа обслуживания
- 2 Приготовление поросенка запеченного с гарниром Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Паштет из печени»

Билет 15

- 1 Приготовление фуа-гра.
- 2 Приготовление рулетиков из мяса с использованием техник молекулярной кухни, су-вида. Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Паштет из дичи»

Билет 16

- 1 Организация хранения холодных блюд
- 2 Приготовление галантина из птицы Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Паштет из птицы в тесте»

Билет 17

- 1 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.
- 2 Приготовление курицы фаршированной Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Паштет из мяса»

Билет 18

- 1 Современные методы приготовления холодных блюд с использованием кремера
- 2 Приготовление фаршированной индейки с использованием техники су-вида. Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Студень из говядины с гарниром»

Билет 19

- 1 Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных блюд
- 2 Приготовление рулетиков из птицы с использованием техники молекулярной кухни, су-вида. Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Студень из говядины и свинины»

Билет 20

- 1 Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос
- 2 Приготовление свиной корейки на ребрышках. Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Студень из субпродуктов»

Билет 21

- 1 Варианты подачи канале
- 2 Приготовление рыбы заливной порционными кусками. Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Осетр заливной с гарниром»

Билет 22

- 1 Контроль хранения и расхода продуктов на предприятиях общественного питания
- 2 Приготовление фуршетных закусок – фингерфуд. Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Севрюга заливная с гарниром»

Билет 23

- 1 Использование техники су-вид при приготовлении холодных блюд

- 2 Приготовление фруктово-ягодных равиолей с различными начинками Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Кета заливная с гарниром»

Билет 24

- 1 Использование компрессии продуктов при приготовлении холодных блюд
- 2 Приготовление муссов Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Карп фаршированный»

Билет 25

- 1 Использование техники молекулярной кухни при приготовлении холодных блюд
- 2 Приготовление соуса терияки. Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Щука фаршированная»

Критерии оценки результатов обучения

Оценка устных ответов обучающихся

Оценка устного опроса, проводимого в форме собеседования

- **оценка «отлично»** выставляется обучающемуся, если студент владеет терминологией дисциплины; может классифицировать, систематизировать материал, изложить материал в полном объеме; называть определения; объяснять значение терминов;
- **оценка «хорошо»** выставляется обучающемуся, если студент владеет терминологией дисциплины; может классифицировать, систематизировать, изложить материал не в полном объеме; объяснить значение терминов; называть определения; допускает неточности при изложении и сам их исправляет;
- **оценка «удовлетворительно»** выставляется обучающемуся, если студент затрудняется изложить материал; может называть не все определения; или допускает неточности при изложении и исправляет с помощью преподавателя; или имеет представление по теме, но сам изложить материал не может, отвечает только на поставленные вопросы;
- **оценка «неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, если студент ни самостоятельно, ни с помощью преподавателя не может ответить по теме; не может назвать определения; не владеет терминологией дисциплины.

Критерии оценки практических работ

Отметка «5»:

работа выполнена полностью и правильно по изученным темам
расчеты по формулам при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции
разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции
расчета продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции
выбор оборудования

Отметка «4»:

работа выполнена правильно с учетом 2-3 несущественных ошибок исправленных самостоятельно по требованию учителя по изученным темам
расчеты по формулам при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции
разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции
расчета массы продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции
выбор оборудования

Отметка «3»:

работа выполнена правильно не менее чем на половину или допущена существенная ошибка по темам:

расчеты по формулам при приготовлении лёгких закусок
разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции
расчета массы продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции
выбор оборудования

Отметка «2»:

допущены две (и более) существенные ошибки в ходе работы, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя по темам:

расчеты по формулам при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции
разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции
расчета массы продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции
выбор оборудования

Критерии оценки по выполнению лабораторных работ

Оценка «5»

Если студент имеет отчет, оформленный в соответствии с п.1 правильно отвечает на предложенные преподавателем вопросы, правильно отвечает на дополнительные вопросы по теме лабораторной работы.

Практическое выполнение работы правильное, в соответствии с требованиями.

Внешний вид – блюда, не имеющие отклонений от требований стандарта,

Цвет- блюда, не имеющие отклонений по цвету от требований стандарта,

Запах – блюда, не имеющие отклонений от требований стандарта

Вкус- соответствует продуктам входящим в состав блюда, без постороннего.

Консистенция- всё доведено до готовности.

Оценка «4»

Если студент имеет отчет, оформленный в соответствии с п.1, правильно отвечает на предложенные преподавателем вопросы по теме лабораторной работы

При практическом выполнении работы имеются незначительные ошибки.

Внешний вид – блюда, имеющие незначительные отклонения в оформлении

Цвет- в соответствии с видом продуктов

Запах- блюда, имеющие незначительные отклонения по запаху (незначительный, не свойственный запах)

Вкус- соответствует продуктам входящим в состав блюда

Консистенция- всё доведено до готовности.

Оценка «3»

Если студент имеет отчет, оформленный в соответствии с п.1, правильно отвечает на предложенные преподавателем вопросы по теме лабораторной работы.

При практическом выполнении работы имеются значительные ошибки.

Внешний вид –блюда, имеющие значительные отклонения в оформлении

Цвет- блюда, имеющие значительные отклонения по цвету, но допущенные к реализации без переработки

Запах- блюда, имеющие значительные отклонения по запаху, но допущенные к реализации

Вкус- соответствует продуктам входящим в состав блюда

Консистенция- доведено до готовности

Критерии оценки комплексного дифференцированного экзамена

Отметка «5» за полный и правильный ответ на основании изученных теорий

- 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, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
 - рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
 - способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;
 - правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
 - правила составления заявок на продукты
- технологическим языком, ответ самостоятельный

Отметка «4»: ответ полный и правильный на основании изученных теорий:

- 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, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;
- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
- правила составления заявок на продукты

Материал при ответе изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки

Отметка «3»: ответ полный и правильный на основании изученных теорий:

- 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, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;
- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
- правила составления заявок на продукты

При ответе может быть допущена существенная ошибка, или неполный, несвязный.

Отметка «2»: при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала:

-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, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;

-рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

-способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;

-правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;

правила составления заявок на продукты

При ответе допущены существенные ошибки