**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНОЗам.директора по УПР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С.Ю.Письменная «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г. |  | УТВЕРЖДАЮ  Директор ГБПОУ РК  «Керченский политехнический колледж»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Д.В.Колесник  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г. |

# ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

# ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

# ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

# по профессиональному модулю

**ПМ.07 ОСВОЕНИЕ ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ:16675 ПОВАР**

по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

**Керчь, 2023**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено на заседании ПЦКкомиссии профессиональных дисциплин сферы обслуживания Протокол №«\_\_\_»\_\_\_\_20\_\_\_г.  Председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Р.Г.Педант |  |  |

Организация-разработчик: ГБПОУ РК «Керченский политехнический

колледж»

Разработчик: Педант Раиса Григорьевна преподаватель

**1. Паспорт фонда оценочных средств**

1.1. Компетенции, формируемые в процессе производственной практики:

|  |  |
| --- | --- |
| Индекс | Формулировка компетенции |
| ОК.1 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК.2 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК. 3 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК. 4 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК. 5 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.6 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| ОК.7 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.8 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 9. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК. 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |
| ПК 1.1 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 1.2 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 1.3 | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| ПК 1.4 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья |
| ПК 2.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 2.8 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |
| ПК 3.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 3.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента |
| ПК 3.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 3.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |
| ПК 4.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента |

1.2. Этапы формирования компетенций:

Компетенции, формируемые ДО производственной практики

ОК 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11.

ПК1.1, ПК1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1. ПК2.2, ПК2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК2.6, ПК2.7, ПК 2.8, ПК 3.1, ПК3.2, ПК3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК3.6, ПК4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4., ПК 4.5

Компетенции, формируемые ПОСЛЕ производственной практики

ОК 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11.

ПК1.1, ПК1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1. ПК2.2, ПК2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК2.6, ПК2.7, ПК 2.8, ПК 3.1, ПК3.2, ПК3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК3.6, ПК4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4., ПК 4.5

Профессиональные компетенции формируются при освоении студентами МДК профессионального модуля и при прохождении производственной практики.

2.Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования,

описание шкал оценивания

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Формируемые компетенции** | **Виды работ, выполняемых во время производственной практики** | **Формы текущего и промежуточного контроля (виды отчетности)** | **Показатели** | **Критерии** | **Количество баллов** |
|  | ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи  ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента  ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции | Индивидуальные задания  Отчет по практике  Защита отчета | - Владение методами подготовки, уборки рабочего места;  - подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  - обработки различными методами, подготовки экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;  - приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, готовых полуфабрикатов сложного ассортимента;  ведения расчетов с потребителями | Правильность ответов при защите отчета о выполнении индивидуального задания | 2-5 |
|  | ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента  ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | Индивидуальные задания  Отчет по практике  Защита отчета | - Владение методами подготовки, уборки рабочего места;  - подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, брендовых, собственной разработки  - упаковки, складировании неиспользованных продуктов;  - оценки качества, порционировании (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;  ведения расчетов с потребителями. | Правильность ответов при защите отчета о выполнении индивидуального задания | 2-5 |
|  | 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 | 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. | Индивидуальные задания  Отчет по практике  Защита отчета | Адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);  Рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;  Соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;  Своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;  Рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;  Правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;  Соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;  Соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, 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 расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;  Соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам; | Правильность ответов при защите отчета о выполнении индивидуального задания |  |
|  | ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК4.6 Осуществлять разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос *Сочетать цвета, вкусы и текстуры\*\*.*   Хранить выпеченные изделия и готовые основные мучные кондитерские изделия, печенья, пряники, коврижки, отечественные торты и пирожные, легкие торты, *шоколадную продукцию стандартного ассортимента,\** с учетом требований к безопасности продукции. | Индивидуальные задания  Отчет по практике  Защита отчета | Адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);  Рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;  Соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;  Своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;  Рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;  Правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;  Соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;  Соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых сложных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, 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 расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;  соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам. | Правильность ответов при защите отчета о выполнении индивидуального задания | 2-5 |

Шкала оценивания:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование | Формы текущего и промежуточного контроля | Отлично | Хорошо | Удовлетворительно | Неудовлетворительно | Количество баллов |
|  | Уровень обученности УМЕТЬ и ВЛАДЕТЬ | Индивидуальные задания | Правильно выполнено индивидуальное задание и оформлены результаты | Все этапы индивидуального задания выполнен верно. Имеются незначительные замечания и небрежности в оформлении документации | Большинство этапов индивидуального задания выполнено с ошибками, требуемая документация содержит замечания как в оформлении, так и в содержании | Этапы индивидуального задания не завершены или содержат грубые ошибки, документация не предоставлена или предоставлена со значительным количеством замечаний | От 2 до 5 |
|  | Уровень обученности ЗНАТЬ | Защита отчета | Правильно, полно, аргументировано даны ответы на все вопросы | На большинство вопросов даны правильные, полные ответы | На половину вопросов даны правильные ответы | На более чем половину вопросов ответы не даны или даны со значительными ошибками | От 2 до 5 |
|  | Оформление результатов практики | Отчет по практике | Отчет оформлен в соответствии с требованиями и в срок | Отчет оформлен в соответствии с требованиями с незначительными замечаниями | Отчет оформлен в соответствии с требованиями, но с нарушением срока  Отчет оформлен с замечаниями | Оформление отчета не соответствует требованиям | От 2 до 5 |
|  | Всего: |  | 13-15 | 11-12 | 9-10 | 8 и менее |  |
|  | Уровень сформированности компетенций |  | высокий | хороший  продвинутый | базовый | недостаточный |  |

**3.Методические материалы по процедуреоценивания результатов**

**производственной практики**

1. Процедура оцениваниярезультатов производственной практикивключает в себя оценку уровня сформированности общих и профессиональных компетенцийстудента при прохождении производственной практики, а также формирование обобщенных трудовых функций, трудовых действий предусмотренных профессиональным стандартом.

2.Уровень сформированности компетенций определяется по качеству выполненного студентом индивидуального задания и защиты отчета по производственной практике, который оценивается: высокий, хороший, базовый, недостаточный.

3. Призащите отчета по практике определяется уровень сформированности компетенций студента и оценивается:

содержание отчета и правильность выполнения задания;



оформление отчета;



ответы на вопросы.



4.Результатызащиты отчета по практике оценивается в баллах от двух до пяти. Общее количество баллов(15б.) складывается из:

максимальные 5балловоценка за содержание отчета;



до 5баллов за оформление отчета;



до 5балловз а ответы на вопросы.





Результаты выполнения программы производственной практики заносятся руководителем практики в ведомость и зачетную книжку студента.

# Приложение 1

# ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И МАТЕРИАЛЫ

# ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

# ЗАДАНИЯ НА ПРОВЕРКУ

# СФОРМИРОВАННОСТИ УРОВНЯ ОБУЧЕННОСТИ

# «УМЕТЬ» И «ВЛАДЕТЬ»

Индивидуальные задания учебной практики

в составе профессионального модуля

**ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих:**

**16675 Повар**

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1, ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 2.1; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5;

Задание№1

1.Составить инструкционную карту для приготовления блюда: «Рулетики из кабачков с творожным сыром».

2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 5 порций блюда «Солянка мясная», с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Составить технологическую схему на «Соус Голландез».

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК; ПК 2.1; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК2.8.;

Задание№2.

1.Составить инструкционную карту для приготовления блюда: «Рагу из овощей».

2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 5 порций блюда «Борщ флотский» с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Составить технологическую схему на соус «Бешамель»

1. ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК; ПК 2.1; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК.2.8.;

Задание№3

Составить инструкционную карту для приготовления блюда «Соте из баклажан»

Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 5 порций блюда «Картофельная запеканка с мясом» с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Составить технологическую схему на соус «сметанный с луком»

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК; ПК 2.1; ПК 2.3; ПК 2.4;ПК 2.5; ПК2.8.Пк4.1.;ПК 4.2.;ПК 4.3.;

Задание№4.

1.Составить инструкционную карту для приготовления блюда: «Картофель отварной с зеленью».

2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 5 порций блюда «бефстрогонав» с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Составить технологическую схему запеканка из творога.

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК; ПК 2.1; ПК 2.3; ПК 2.4;ПК 2.5; ПК2.8.ПК4.1.;ПК 4.2.;ПК 4.3.;

Задание №5.

1.Составить инструкционную карту для приготовления блюда: «Баклажаны тушеные с помидорами».

2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 5 порций блюда «шницель рыбный» с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Составить технологическую схему на «запеканка из творога с морковью»

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК; ПК 2.1; ПК 2.3; ПК 2.4;ПК 2.5; ПК2.8.ПК4.1.;ПК 4.2.;ПК 4.3.;

Задание№6.

1.Составить инструкционную карту для приготовления блюда: «Капуста тушеная».

2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 5 порций блюдо тельное с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Составить технологическую схему на жульен с грибами.

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК; ПК 2.1; ПК 2.3; ПК 2.4;ПК 2.5; ПК2.8.; ПК 3.1.;ПК 3.2.;ПК 3.3.;ПК4.1.;ПК 4.2.;ПК 4.3.;

Задание№7.

1.Составить инструкционную карту для приготовления блюда: «Макаронник с творогом».

2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 5 порций блюда «Рагу из птицы» с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Составить технологическую схему на брускету с семгой.

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК; ПК 2.1; ПК 2.3; ПК 2.4;ПК 2.5; ПК2.8.ПК4.1.;ПК 4.2.;ПК 4.3.;

Задание№8.

1.Составить инструкционную карту для приготовления блюда: «Каша рисовая на молоке».

2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 5 порций блюда «Рыба орли» с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Составить технологическую схему на желе из лимонов.

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК; ПК 2.1; ПК 2.3; ПК 2.4;ПК 2.5; ПК2.8.ПК4.1.;ПК 4.2.;ПК 4.3.;

Задание№ 9.

1.Составить инструкционную карту для приготовления блюда: «Макароны запеченные с сыром».

2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 5 порций блюда картофель тушеный с луком и грибами, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Составить технологическую схему на яблоки жареные в тесте.

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК; ПК 2.1; ПК 2.3; ПК 2.4;ПК 2.5; ПК2.8.ПК4.1.;ПК 4.2.;ПК 4.3.;ПК 4.4.

Задание№10.

1.Составить инструкционную карту для приготовления блюда: «Пудинг рисовый».

2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 5 порций блюда «Печень по-строгановски с пюре из картофеля » с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Составить технологическую схему на кисель из клубники.

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК; ПК 2.1; ПК 2.3; ПК 2.4;ПК 2.5; ПК2.8.ПК4.1.;ПК 4.2.;ПК 4.3.;

Задание№11.

1.Составить инструкционную карту для приготовления блюда: «Щи».

2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 5 порций блюда «Рагу из овощей». с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Составить технологическую схему кисель из свежих плодов.

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК; ПК 2.1; ПК 2.3; ПК 2.4;ПК 2.5; ПК2.8.ПК4.1.;ПК 4.2.;ПК 4.3.;

Задание№12.

1.Составить инструкционную карту для приготовления блюда: «Суп молочный скрупой».

2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 5 порций блюда «Поджарка» с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Составить технологическую схему на соус молочный.

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК; ПК 2.1; ПК 2.3; ПК 2.4;ПК 2.5; ПК2.8.ПК4.1.;ПК 4.2.;ПК 4.3.;

Задание№13.

1.Составить инструкционную карту для приготовления блюда:«Пюре из зеленого горошка»

2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 5 порций блюда «Котлеты рыбные с рисом» с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Составить технологическую схему на соус томатный с грибами.

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК; ПК 2.1; ПК 2.3; ПК 2.4;ПК 2.5; ПК2.8.ПК4.1.;ПК 4.2.;ПК 4.3.;

Задание№14.

1.Составить инструкционную карту для приготовления блюда: «суфле из птицы»

2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 5 порций блюда «Тефтели мясные с макаронами » из котлетной массы с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Составить технологическую схему на соус белый основной.

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК; ПК 2.1; ПК 2.3; ПК 2.4;ПК 2.5; ПК2.8.ПК4.1.;ПК 4.2.;ПК 4.3.;

Задание№15.

1.Составить инструкционную карту для приготовления блюда: «Омлет с сыром и луком».

2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 5 порций блюда пудинг из творога, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Составить технологическую схему на соус красный основной.

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК; ПК 2.1; ПК 2.3; ПК 2.4;ПК 2.5; ПК2.8.ПК4.1.;ПК 4.2.;ПК 4.3.;

Задание№16.

1.Составить инструкционную карту для приготовления блюда: «Картофель жареный с луком».

2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 5 порций блюда «фрикадельки с соусом » с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Составить технологическую схему на соус грибной.

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК; ПК 2.1; ПК 2.3; ПК 2.4;ПК 2.5; ПК2.8.ПК4.1.;ПК 4.2.;ПК 4.3.;

Задание№17.

1.Составить инструкционную карту для приготовления блюда: «рыба отварная».

2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 5 порций блюда «Гуляш» с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Составить технологическую схему на соус сухарный.

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК; ПК 2.1; ПК 2.3; ПК 2.4;ПК 2.5; ПК2.8.ПК4.1.;ПК 4.2.;ПК 4.3.;

Задание№18.

1.Составить инструкционную карту для приготовления блюда: «рыба припущенная

2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 5 порций блюда «яичница с глазунья » с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Составить технологическую схему на соус паровой.

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК; ПК 2.1; ПК 2.3; ПК 2.4;ПК 2.5; ПК2.8.ПК4.1.;ПК 4.2.;ПК 4.3.;

Задание№19.

1.Составить инструкционную карту для приготовления блюда: «крупеник».

2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 5 порций блюда «говядина тушеная» с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Составить технологическую схему на соус красный с вином.

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК; ПК 2.1; ПК 2.3; ПК 2.4;ПК 2.5; ПК2.8.ПК4.1.;ПК 4.2.;ПК 4.3.;

Задание№20.

1.Составить инструкционную карту для приготовления блюда: «салат из капусты».

2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 5 порций блюда «Жаркое» с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Составить технологическую схему на смородиновый.

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК; ПК 2.1; ПК 2.3; ПК 2.4;ПК 2.5; ПК2.8.ПК4.1.;ПК 4.2.;ПК 4.3.;

Задание№21.

1.Составить инструкционную карту для приготовления блюда: «Каша перловая».

2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 5 порций блюда «Голубцы с мясом и рисом » с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Составить технологическую схему на соус луковый.

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК; ПК 2.1; ПК 2.3; ПК 2.4;ПК 2.5; ПК2.8.ПК4.1.;ПК 4.2.;ПК 4.3.;

7.

Задание№22.

1.Составить инструкционную карту для приготовления блюда: «рулет из рыбы»

2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 5 порций блюда «Котлеты мясные», с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Составить технологическую схему на соус яично-масляный.

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК; ПК 2.1; ПК 2.3; ПК 2.4;ПК 2.5; ПК2.8.ПК4.1.;ПК 4.2.;ПК 4.3.;

Задание№23.

1.Составить инструкционную карту для приготовления блюда: «Омлет с сыром».

2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 5 порций 1 порцию блюда «зразы донские» с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Составить технологическую схему на соус белый с овощами.

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК; ПК 2.1; ПК 2.3; ПК 2.4;ПК 2.5; ПК2.8.ПК4.1.;ПК 4.2.;ПК 4.3.;

Задание №25.

1.Составить инструкционную карту для приготовления блюда: «Ленивые вареники».

2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 5 порций 1 порцию блюда «Биточки из рыбы с пюре из гороха» с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Составить технологическую схему на соус сметанный с хреном.

Приложение 2

# ВОПРОСЫ НА ПРОВЕРКУ

# СФОРМИРОВАННОСТИ УРОВНЯ ОБУЧЕННОСТИ «ЗНАТЬ»

Контрольные вопросы:

1. Физиологическое значение соусов, классификация, ассортимент, нормы вложения основных продуктов, соли, специй, правила подбора к блюдам.
2. Полуфабрикаты для соусов: характеристика, ассортимент, технология производства, физико-химические изменения, происходящие в продуктах при производстве соусов.
3. Соусы мясные красные, белые на мясном бульоне, на рыбном бульоне: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, полуфабрикаты, правила подбора к блюдам, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
4. Соусы молочные, сметанные: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, полуфабрикаты, правила подбора к блюдам, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
5. Соусы грибные, яично-масляные: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, полуфабрикаты, правила подбора к блюдам, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
6. Соусы холодные, масляные смеси: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, полуфабрикаты, правила подбора к блюдам, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
7. Соусы сладкие и сиропы: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, полуфабрикаты, правила подбора к блюдам, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
8. Физиологическое значение, классификация и ассортимент супов. Нормы взаимозаменяемости продуктов, нормы соли и специй, зелени, мясопродуктов.
9. Производство полуфабрикатов для супов: характеристика, режимы тепловой обработки, ассортимент, требования к качеству, нормы вложения продуктов.
10. Борщи: ассортимент, технологические схемы производства, рецептуры, полуфабрикаты, гарниры, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
11. Щи: ассортимент, технологические схемы производства, рецептуры, полуфабрикаты, гарниры, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
12. Рассольники: ассортимент, технологические схемы производства, рецептуры, полуфабрикаты, гарниры, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
13. Солянки: ассортимент, технологические схемы производства, рецептуры, полуфабрикаты, гарниры, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
14. Супы картофельные, с макаронными изделиями: ассортимент, технологические схемы производства, рецептуры, полуфабрикаты, гарниры, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
15. Супы молочные, супы-пюре: ассортимент, технологические схемы производства, рецептуры, полуфабрикаты, гарниры, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
16. Супы холодные и сладкие: ассортимент, технологические схемы производства, рецептуры, полуфабрикаты, гарниры, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
17. Супы прозрачные: ассортимент, технологические схемы производства, рецептуры, полуфабрикаты, гарниры, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации. Приемы осветления, их физико-химическая сущность.
18. Характеристика овощей, плодов и грибов: классификация, химический состав.
19. Производство полуфабрикатов из картофеля, корнеплодов: ассортимент; технологические схемы производства; требования к качеству; условия, сроки хранения и транспортировки; отходы и их использование; технологические приемы, способствующие снижению отходов.
20. Производство полуфабрикатов из капустных и луковых, салатных, шпинатных овощей, плодовых овощей и зелени: ассортимент; технологические схемы производства; требования к качеству; условия, сроки хранения и транспортировки; отходы и их использование; технологические приемы, способствующие снижению отходов.
21. Способы очистки картофеля: достоинства и недостатки; влияние способов очистки картофеля на содержание основных пищевых веществ в полуфабрикатах.
22. Технологические факторы, влияющие на продолжительность тепловой обработки овощей: строение продукта, способ обработки, температура варочной среды, реакция среды.
23. Физико-химические факторы, влияющие на изменение цвета овощей и плодов при тепловой обработке: в овощах и плодах с зеленой, красно- фиолетовой, желто-оранжевой и белой окраской; технологические приемы, препятствующие этим процессам.
24. Физико-химические факторы, влияющие на изменение цвета овощей и плодов при тепловой обработке: в овощах и плодах с желто-оранжевой и белой окраской; технологические приемы, препятствующие этим процессам.
25. Изменения витаминов в плодах и овощах при тепловой обработке: количественная и качественная характеристика; технологические приемы, способствующие сохранности витаминов.
26. . Способы и режимы варки, припускания, тушения, запекания и жарки овощей: характеристика; изменения массы; технологические приемы, способствующие снижению потерь пищевых веществ при тепловой обработке.
27. Блюда и гарниры из отварных, припущенных, тушеных, жареных, запеченных овощей и грибов: ассортимент, рецептуры и технологические схемы производства, подбор соусов, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.
28. Сложные гарниры из овощей и грибов: ассортимент, технология приготовления, рецептуры и технологические схемы производства; правила подбора к основному блюду.
29. Характеристика круп, бобовых и макаронных изделий: ассортимент, морфологическое строение, химический состав отдельных элементов тканей, пищевая и технологическая ценность.
30. Механическая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий: операции по обработке, изменения массы, физико- химические процессы, происходящие при замачивании, режимы замачивания.
31. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке круп: размягчение, изменение массы и содержания растворимых веществ.
32. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке бобовых: размягчение, изменение массы и содержания растворимых веществ.
33. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке макаронных изделий: размягчение, изменение массы и содержания растворимых веществ.
34. Технологические факторы, влияющие на продолжительность тепловой обработки круп и бобовых: строение продукта, содержание фитиновой кислоты, способ обработки, температура и реакция варочной среды.
35. Формирование консистенции, вкуса и аромата каш: технологические приемы, обеспечивающие сохранность растворимых веществ в готовых изделиях в процессе хранения.
36. Приготовление каш разной консистенции: нормы вложения крупы, жидкости, соли, сахара; технология варки; требования к качеству; сроки и условия хранения и реализации. Производство блюд из каш: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.
37. Производство блюд из бобовых изделий; ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.
38. Производство блюд из макаронных изделий: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.
39. Способы и режимы варки, жарки, тушения, запекания мяса: характеристика, используемые полуфабрикаты, изменения массы и пищевых веществ. Технологические приемы, способствующие снижению потерь массы и пищевых веществ, нормы вложения специй и соли.
40. Блюда из отварного мяса: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.
41. Блюда из жареного мяса: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.
42. Блюда из тушеного мяса: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.
43. Блюда из запеченного мяса: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.
44. Блюда из рубленного мяса: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.
45. Характеристика сырья (сельскохозяйственная птица, пернатая дичь, кролик): классификация по виду сырья, по термическому состоянию, упитанности, строение мышечной ткани, пищевая и технологическая ценность.
46. Технологическая схема разделки птицы. Обработка голов, ног, кожи шеи, потрохов.
47. Производство полуфабрикатов из птицы: способы формовки, схема расчленения тушки, ассортимент порционных полуфабрикатов и наборы полуфабрикатов, требования к качеству, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации, технологическая ценность различных частей тушки.
48. Производство полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы: ассортимент, технология приготовления, рецептуры, требования к качеству, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.
49. Способы и режимы варки и жарки птицы: характеристика, изменения массы, технологические приемы, способствующие снижению потерь основных пищевых веществ, нормы вложения соли и специй.
50. Блюда из филе сельскохозяйственной птицы: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
51. Блюда из отварной, припущенной птицы: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.
52. Блюда из жареной, тушеной, запеченной птицы: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.
53. Блюда из котлетной и кнельной массы: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.
54. Блюда из дичи и кролика: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.
55. Характеристика рыб с костным скелетом: особенности морфологического строения и химического состава, пищевая и технологическая ценность.
56. Производство полуфабрикатов из рыб с костным скелетом: ассортимент и технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки реализации, хранения и транспортирования.
57. Полуфабрикаты из рыбы с хрящевым скелетом: характеристика сырья, размораживание, разделка, ассортимент и технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки реализации, хранения и транспортирования.
58. Рыбные отходы и потери: пищевые и непищевые отходы, их обработка, нормы выхода, утилизация отходов.
59. Производство полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря: характеристика сырья, его пищевая ценность, обработка сырья.
60. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы: изменения белков, жиров, минеральных веществ и витаминов.
61. Способы и режимы варки, припускания, жарки, тушения и запекания рыбы: характеристика, изменения массы, потери пищевых веществ, нормы вложения соли и специй.
62. Блюда из отварной, припущенной, тушеной рыбы: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, правила подачи, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.
63. Блюда из жареной и запеченной рыбы: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, правила подачи, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.
64. Блюда из рыбной котлетной массы: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, правила подачи, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.
65. Блюда из нерыбных продуктов моря: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, правила подачи, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.
66. Блюда из яиц: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, правила подачи, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.
67. Блюда из творога: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, правила подачи, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.
68. Физиологическое значение холодных блюд и закусок, классификация, ассортимент, нормы вложения основных продуктов, соли, специй, правила подбора к блюдам.
69. Бутерброды, банкетные закуски, гастрономические товары и консервы (порциями): ассортимент, рецептуры, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации, подбор заправок и соусов, нормы зелени, соли и специй.
70. Салаты и винегреты: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации, подбор заправок и соусов, нормы зелени, соли и специй.
71. Холодные блюда из овощей, грибов: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации, подбор заправок и соусов, нормы зелени, соли и специй.
72. Холодные блюда из рыбы: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации, подбор заправок и соусов, нормы зелени, соли и специй.
73. Холодные блюда из мяса и птицы: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации, подбор заправок и соусов, нормы зелени, соли и специй.
74. Горячие закуски: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации, подбор заправок и соусов, нормы зелени, соли и специй.
75. Горячие напитки (чай, кофе, какао, шоколад, сбитень): ассортимент, рецептуры, технология приготовления, нормы вложения, правила подачи, подбор дополнительных продуктов, условия и сроки хранения и реализации.
76. Физиологическое значение сладких блюд: классификация, ассортимент, правила подачи и оформление.
77. Компоты, кисели: ассортимент, рецептуры, подготовка продуктов, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
78. Желе, муссы: ассортимент, рецептуры, подготовка продуктов, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
79. Самбуки: ассортимент, рецептуры, подготовка продуктов, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
80. Кремы и взбитые сливки: ассортимент, рецептуры, подготовка продуктов, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
81. Горячие сладкие блюда: ассортимент, рецептуры, подготовка продуктов, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
82. Мучные изделия: ассортимент, классификация, расчет потребного количества муки с учетом базисной влажности, требования к сырью и его обработке, процесс формирования теста.
83. Мучные блюда: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, режимы тепловой обработки, правила подачи, условия и сроки хранения и реализации.
84. Технология приготовления полуфабрикатов (фарши и тесто) для мучных кулинарных изделий, режимы тепловой обработки, правила подачи, условия и сроки хранения и реализации.
85. Кулинарные изделия: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, режимы тепловой обработки. Правила подачи, условия и сроки хранения и реализации.
86. Мучные гарниры: ассортимент, рецептуры, технология приготовления полуфабрикатов (фарши и тесто), режимы тепловой обработки, правила подачи, условия и сроки хранения и реализации.