**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

# УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

# по ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

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

по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

**Керчь, 2022**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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 учебной 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 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 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 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 |

1.2. Этапы формирования компетенций:

Компетенции, формируемые ДО учебной практики

ОК 1,2,3,4,5,6,7, 9,10,11.

Компетенции, формируемые ПОСЛЕ учебной практики

ОК 1,2,3,4,5,6,7, 9,10,11.

ПК3.1, ПК3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7.

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

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

описание шкал оценивания

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Формируемые компетенции** | **Виды работ, выполняемых во время учебной практики** | **Формы текущего и промежуточного контроля (виды отчетности)** | **Показатели** | **Критерии** | **Количество баллов** |
|  | **ПК 3.1** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | 1.Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. | Индивидуальные задания | 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 выполнения индивидуального задания | 2-5 |
|  | **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, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.  2.Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.  3.Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.  4.Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.  5.Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  6.Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. | Отчет по практике | 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 соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);  Профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;  Правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, 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 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 чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);   + адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудо вания, инвентаря, инструментов, посуды;   Соответствие времени выполнения работ нормативам;  Соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;  Точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, 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, кулинарного изделия, закуски; * 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 отпуска на вынос. | Оформление результатов практики в соответствии с требованиями и в установленный срок | 2-5 |
| 3. | Защита отчета | Правильность ответов при защите отчета о выполнении индивидуального задания | 2-5 |
| 4. |
| 5. |
| 6. |
|  |

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 процедуре оценивания результатов**

**учебной практики**

1. Процедура оценивания результатов учебной практики включает в себя оценку уровня сформированности общих и профессиональных компетенций студента при прохождении учебной 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 учебной практике, который оценивается: высокий, хороший, базовый, недостаточный.

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

содержание отчета и правильность выполнения задания;



оформление отчета;



ответы на вопросы.



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

максимальные 5 баллов оценка за содержание отчета;



до 5баллов за оформление отчета;



до 5баллов за ответы на вопросы.





Результаты выполнения программы учебной 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.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Согласно представленным темам, требуется выполнить основные виды работ ориентированные, на освоение практических навыков и умений.

Задание №1.

ОК:1,2,3,4,5,6,7, 9,10,11

ПК3.1, ПК3.3;

1.Составить инструкционную карту для приготовления салата: «Столичный»

2. Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 1 порцию салата с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

Задание № 2.

ОК:1,2,3,4,5,6,7, 9,10,11

ПК3.1, ПК3.3;

1.Составить инструкционную карту для приготовления салата: «Фантазия»

2. Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 1 порцию салата с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

Задание № 3.

ОК:1,2,3,4,5,6,7 ,9,10,11

ПК3.1, ПК3.3;

1.Составить инструкционную карту для приготовления винегрета: «Винегрет мясной»

2. Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 1 порцию винегрета с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

Задание № 4.

ОК:1,2,3,4,5,6,7 ,9,10,11

ПК3.1, ПК3.6;

1.Составить инструкционную карту для паштета из куриной печени.

2. Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 1 порцию паштета с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

Задание № 5.

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10,11

ПК3.1, ПК3.4;

1.Составить инструкционную карту для приготовления закрытого бутерброда с мясными продуктами.

2. Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 1 порцию бутерброда с мясными продуктами с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

Задание № 6.

ОК:1,2,3,4,5,6,7 ,9,10,11

ПК3.1, ПК3.4;

1.Составить инструкционную карту для приготовления рулета: «Закусочного»

2. Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 1 порцию рулета «Закусочного» с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

техники безопасности.

Задание № 7.

ОК:1,2,3,4,5,6,7 ,9,10,11

ПК3.1, ПК3.4;

1.Составить инструкционную карту для приготовления закуски: «Икра грибная».

2. Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 1 порцию закуски с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

Задание № 8.

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10,11

ПК3.1, ПК3.5;

1.Составить инструкционную карту для приготовления закуски: «рыба под маринадом».

2. Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 1 порцию закуски с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

Задание № 9.

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10,11

ПК3.1, ПК3.5;

1.Составить инструкционную карту для приготовления закуски: «галантин из курицы».

2. Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 1 порцию закуски с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

Задание № 10.

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10,11

ПК3.1, ПК3.4;

1.Составить инструкционную карту для приготовления закуски: «рулетики из кабачков».

2. Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 1 порцию закуски с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

Задание № 11.

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10,11

ПК3.1, ПК3.5;

1.Составить инструкционную карту для приготовления закуски: «мясо отварное с гарниром».

2. Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 1 порцию закуски с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

Задание № 12.

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10,11

ПК3.1, ПК3.5;

1.Составить инструкционную карту для приготовления закуски: «рыба под майонезом».

2. Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 1 порцию закуски с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

Задание № 13.

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10,11

ПК3.1, ПК3.6;

1.Составить инструкционную карту для приготовления закуски: «рулет Деликатесный».

2. Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 1 порцию закуски с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

Задание № 14.

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10,11

ПК3.1, ПК3.6;

1.Составить инструкционную карту для приготовления закуски: «рулет Гроденский».

2. Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 1 порцию закуски с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

Задание № 15.

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10,11

ПК3.1, ПК3.4;

1.Составить инструкционную карту для приготовления закуски: канапе с сыром.

2. Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 1 порцию закуски с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

Задание № 16.

ОК:1,2,3,4,5,6,7 ,9,10,11

ПК3.1, ПК3.4;

1.Составить инструкционную карту для приготовления закуски: «яйца фаршированные».

2. Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 1 порцию закуски с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

Задание № 17.

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10,11

ПК 3.1, ПК3.3;

1.Составить инструкционную карту для приготовления закуски: «салат-коктейль из морепродуктов».

2. Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 1 порцию закуски с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

Задание № 18.

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10,11

ПК 3.1, ПК3.4;

1.Составить инструкционную карту для приготовления закуски: «волованы с икрой».

2. Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 1 порцию закуски с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

Задание № 19.

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10,11

ПК 3.1, ПК3.6;

1.Составить инструкционную карту для приготовления закуски: «студень мясной».

2. Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 1 порцию закуски с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

Задание № 20.

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10,11

ПК 3.1, ПК3.6;

1.Составить инструкционную карту для приготовления закуски: «галантин из курицы».

2. Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 1 порцию закуски с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

Задание № 21.

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10,11

ПК 3.1, ПК3.6;

1.Составить инструкционную карту для приготовления закуски: «рулет из птицы».

2. Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 1 порцию закуски с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

Задание № 22.

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10,11

ПК 3.1, ПК 3.4, ПК3.6;

1.Составить инструкционную карту для приготовления закуски: «бутерброд с мясными гастрономическими продуктами».

2. Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 1 порцию закуски с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

Задание № 23.

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10,11

ПК 3.1, ПК 3.4, ПК3.6;

1.Составить инструкционную карту для приготовления закуски: «бутерброд с сыром».

2. Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 1 порцию закуски с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

Приложение 2

# ВОПРОСЫ НА ПРОВЕРКУ

# СФОРМИРОВАННОСТИ УРОВНЯ ОБУЧЕННОСТИ «ЗНАТЬ»

1. Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря при приготовлении холодных блюд и закусок.
2. Особенности работы холодного цеха, взаимосвязь с другими производственными помещениями.
3. Оборудование, инвентарь, посуда холодного цеха
4. Особенности приготовления, хранения, реализации холодной кулинарной продукции
5. Виды, пищевая ценность и качество сырья
6. Классификация холодной кулинарной продукции.
7. Виды бутербродов, используемое сырье, технология приготовления
8. Приготовление холодных закусок из овощей ассортимент, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи и оформления.
9. Приготовление холодных закусок из мяса: ассортимент, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи и оформления.
10. Приготовление холодных закусок из рыбы: ассортимент, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи и оформления.
11. Приготовление холодных закусок из птицы: ассортимент, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи и оформления.
12. Приготовление соусов, используемые при приготовлении холодных блюд и закусок.
13. Приготовление салатов из свежих овощей, яиц технология приготовления, ассортимент, требования к качеству, требования к подаче и оформлению.
14. Приготовление салатов из вареных овощей, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству, требования к подаче и оформлению.
15. Приготовление винегретов.
16. Приготовление салатов из мяса, птицы.
17. Приготовление салатов из рыбы, морепродуктов. ассортимент, требования к качеству, требования к подаче и оформлению.
18. Приготовление сложных холодных закусок.
19. Приготовление мясных рулетов.
20. Приготовление рулетов из птицы. Фаршированные и заливные блюда из рыбы
21. Украшение сложных холодных блюд и закусок
22. Приготовление холодных блюда из мяса, птицы (дичи).
23. Приготовление канапе, корзиночки, волованы с различными наполнителями.