

**ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет
народного хозяйства»**

*Утвержден решением
Ученого совета ДГУНХ,
протокол № 12 от 30 мая 2024 г.*

Кафедра «Маркетинг и коммерция»

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

специальность - 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**квалификация – специалист по поварскому и
кондитерскому делу**

Махачкала - 2024

Составитель – Атаева Таибат Амирахмедовна, руководитель образовательной программы среднего профессионального образования - программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское

Внутренний рецензент – Дибирова Мадина Магомедрасуловна, кандидат экономических наук, доцент кафедры «Менеджмент» ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет народного хозяйства».

Внешний рецензент - Козлов Богдан Игоревич, заведующий производством кофейни «Ched».

Представитель работодателя - Савва Денис Иванович, шеф-повар ресторана «Сыроварня»

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по производственной практике разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Минобрнауки РФ от 19.12.2016 N 1565, в соответствии с приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по производственной практике размещен на официальном сайте www.dgunh.ru

Атаева Т.А. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по производственной практике (для специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело – Махачкала: ДГУНХ, 2024. – 30 с.

Рекомендован к утверждению Учебно-методическим советом ДГУНХ 28 мая 2024 г.

Рекомендован к утверждению руководителем основной профессиональной образовательной программы среднего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Атаева Т.А.

Одобрены на заседании кафедры «Маркетинг и коммерция» 23 мая 2024 г., протокол № 10

СОДЕРЖАНИЕ

Назначение фонда оценочных средств.....	4
РАЗДЕЛ 1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ ЗАДАНИЙ.....	5
1.1. Перечень формируемых компетенций.....	5
1.2. Перечень компетенций с указанием квалификационных заданий.....	7
РАЗДЕЛ 2. ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ/ВОПРОСОВ К СОБЕСЕДОВАНИЮ ВО ВРЕМЯ ПРОЦЕДУРЫ ЗАЩИТЫ ОТЧЕТА.....	24
РАЗДЕЛ 3. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ В РАМКАХ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ.....	27
РАЗДЕЛ 4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	29

Назначение фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств составляется в соответствии с требованиями ФГОС СПО для проведения промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике на соответствие их учебных достижений поэтапным требованиям программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике включает в себя: перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ППССЗ; типовые задания, необходимые для оценки планируемых результатов обучения по производственной практике; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и практического опыта, характеризующих этапы формирования компетенций.

Фонд оценочных средств сформирован на основе ключевых принципов оценивания:

- валидности: объекты оценки должны соответствовать поставленным целям обучения;
- надежности: использование единообразных стандартов и критериев для оценивания достижений;
- объективности: разные обучающиеся должны иметь равные возможности для достижения успеха.

Основными параметрами и свойствами оценочных материалов являются:

- компетентностный подход, соотнесение оценочных материалов с оцениваемыми компетенциями;
- компетентностный подход при формировании критериев оценки знаний, умений и навыков обучающихся;
- содержание (состав и взаимосвязь структурных единиц оценочных материалов);
- объем (количественный состав оценочных материалов);
- качество оценочных материалов в целом, обеспечивающее получение объективных и достоверных результатов при проведении текущего и промежуточного контроля.

РАЗДЕЛ 1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ ЗАДАНИЙ

1.1. Перечень формируемых компетенций

Код компетенции	Наименование результата освоения практики
ОК	ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ПК	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ
<i>ОВД: ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА</i>	
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 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.
<i>ОВД: ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ</i>	
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<i>ОВД: ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И</i>	

<i>ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ</i>	
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.
<i>ОВД: ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ</i>	
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 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 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 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 реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<i>ОВД: ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ</i>	
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ОВД: ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА	
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

1.2. Перечень компетенций с указанием квалификационных заданий

Формируемые компетенции	Планируемые результаты обучения по практике, характеризующие этапы формирования компетенций	Квалификационные задания
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Знать: методы и способы выполнения профессиональных задач; составные элементы поварского и кондитерского дела: цели, задачи, принципы, объекты, субъекты, виды. Уметь: эффективно организовывать собственную деятельность и решать профессиональные задачи	1. Сколько потребуется взять фарша для приготовления 150 пирожков выходом 75 граммов? 2. Рассчитать какой припёк получится при изготовлении 100 шт булочек массой по 50 гр (на 100 шт булочек расходуется 4 кг муки, масса выпеченных булочек 5 кг) 3. При очистке картофеля в картофелеочистительной машине часть картофеля была очищена от кожуры, а у другой части вместе с кожурой была счищена значительная часть мякоти. Как не допустить этой ошибки? Нужна ли обработка картофеля после механической очистки? 4. Рассчитать выход при выпечке 100 шт булочек массой по 50 гр.(масса изделий до выпекания 5,8кг , масса выпеченных булочек 5 кг) определить потери в кг и выход в %
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в	Знать: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;	1. Какую сумму нужно накопить, чтобы получить добавку к пенсии, которая будет эквивалентна нынешним 15 000 рублей с поправкой на инфляцию, если выплаты будут

профессиональной сфере.	правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты Уметь: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	осуществляться через 20 лет в течении 30 последующих лет. Индекс потребительских цен – 104,8% 2. Сколько денег потребуется на реализацию финансовой цели через 4 года при индексе потребительских цен – 104,8%, если сейчас она стоит 354 000 руб. 3. Вкладчик размещает 300 000 рублей на банковском депозите сроком на 1 год. Банк предлагает 2 варианта размещения денежных средств: вклад «Летний» под 0,8% в месяц с капитализацией процентов и вклад «Классический» под 9,8% годовых с выплатой процентов по истечении года. По какому депозиту вкладчик получит большую сумму при окончании срока действия вклада?
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов	1. Составьте схему технологического процесса изготовления полуфабриката «Картофель очищенный нарезанный». 2. Известно, что в процессе изготовления полуфабриката из картофеля будет задействовано следующее оборудование: подтоварники, моечные ванны, картофелеочистительная машина, стол с ванночками и отверстиями для удаления отходов, овощерезательная машина, стеллаж. Начертите схему расположения оборудования, обозначьте его. 3. Перечислите виды инвентаря, которые будут использованы в процессе изготовления полуфабриката. 4. Пользуясь правилами эксплуатации картофелеочистительной машины МОК – 250 составьте план подготовки машины к работе. 5. Пользуясь правилами эксплуатации картофелеочистительной машины МОК – 250 перечислите действия, выполняемые по окончании работы. 6. Пользуясь правилами эксплуатации овощерезательной машины МРО 50– 200, составьте план подготовки машины к работе. 7. Пользуясь правилами эксплуатации овощерезательной машины МРО 50– 200, перечислите действия, выполняемые по окончании работы 8. Определите по приведенным ниже признакам, согласно требованиям, ГОСТ 7686-88 «Кролики для убоя», категорию животного по степени упитанности: кролики с удовлетворительно развитыми мышцами,
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	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.	
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий 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.	
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	Уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом	

обслуживания.	нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. Иметь практический опыт в: разработке ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов	остистые отростки спинных позвонков у них прощупываются легко и слегка выступают, бедра подтянуты, зад выполнен недостаточно. 9. Определить количество пищевых отходов при обработке 170 кг гусей потрошенных I категории. 10. Какое количество картофеля отварного в кожуре с последующей очисткой получится в сентябре месяце из 35 кг неочищенного картофеля. 11. Сколько следует взять мяса говядины I категории для приготовления 322 порций «Биштекса рубленого», если вес одной порции 100 гр. 12. Определите массу нетто моркови, если масса брутто 17,25 кг, а известно, что количество отходов при механической кулинарной обработке составляет 25 %. 13. По сборнику рецептов определить процент выхода костей для говядины первой и второй категории. Рассчитать количество мяса полученного при обвалке туши говядины первой категории весом 360 кг. Выберите части туши наиболее пригодные для приготовления шницеля натурального, ромштекса и обоснуйте свой выбор. 14. Какие часть туши свинины используют для приготовления полуфабрикатов: котлеты натуральные, шницель отбивной, эскалоп. Укажите какой приём применяют при изготовлении полуфабриката для размягчения соединительных тканей? 15. Составить технологическую схему первичной обработки говяжьей туши замороженной. Перечислите показатели доброкачества мяса говядины. 15. Определить выход полуфабрикатов в ассортименте заднеязыковой части туши говядины весом 420 кг согласно НТД (сборник рецептов 2002 год) 16. Какие части туши говядины для изготовления сложных порционных полуфабрикатов, составьте ассортимент. Какие основные приёмы используют при изготовлении мясных полуфабрикатов? 16. Составить технологическую схему процесса разделки свинной и бараньей туш (охлаждённых)
---------------	--	---

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.	Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	1. Сформулировать правила техники безопасности и безопасности труда на машинах в кондитерском цехе 2. Определить виды оборудования, применяемые в горячем цехе и оставить схему горячего цеха с расстановкой оборудования. 3. Зарисуйте схему организации рабочих мест в горячем цехе. 4. Запишите технологическую схему горячего цеха
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря,	5. Составьте технологическую схему производства супа картофельного с рыбными фрикадельками №210. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения супов картофельных. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов. 6. Составьте технологическую схему производства супа картофельного №200. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения супов картофельных. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	Уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря,	7. Составьте технологическую схему производства супа из овощей №202. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения супов из овощей. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов.
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря,	8. Составьте технологическую схему производства суп-лапши домашней №218. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения супов с макаронными изделиями. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов 9. Составьте технологическую схему производства супа с клецками №225. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения супов с макаронными изделиями. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов
ПК 2.5. Осуществлять	Уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря,	

приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.	10. На приготовление 60 порций блюда «Кальмар в сметанном соусе» ушло 8,34 кг кальмара (нетто). Рассчитать массу отходов, получившуюся после обработки кальмаров на данное блюдо на 43 порции, если кальмар после обработки сохраняет 90,2 % массы.
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Иметь практический опыт в: разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	11. Для приготовления порции говядины в луковом соусе необходимо 219 говядины (брутто). Рассчитать сколько говядины (нетто) понадобится для приготовления 70 порций, если после обработки мяса потерялось 26,5%.
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.	12. Для приготовления порции мозгов в молочном соусе необходимо 173 г мозгов массой нетто. Рассчитать, сколько мозгов понадобится для приготовления 70 порций, если после обработки мозги теряют 26.5 % массы.
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных		13. На приготовление 70 порций птицы с томатным соусом ушло 13,09 кг курицы нетто. Рассчитайте сколько курицы массой брутто уйдет на приготовление 51 порции этого блюда, если при обработке курицы на одну порцию терялось 84 г. 14. Какое количество порций крупеника можно получить из 5 кг гречневой крупы в столовой II категории. 15. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 50 порций блюда «Макароны с томатом» в столовой 3 категории. 16. Составьте технологическую схему производства блюда № 321 Рагу из овощей. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. 17. Составьте технологическую схему производства блюда №333 Крокеты картофельные. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится 18. Составьте технологическую схему производства блюда №325 Грибы с картофелем и помидорами. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится 19. Составьте технологическую схему производства блюда № 372 Перец,

изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		фаршированный овощами. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится 20. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 150 порций каши рассыпчатой гречневой с луком в столовой 3 категории. 21. Масса отварной моркови 15 кг. Определите массу неочищенной моркови в ноябре, марте месяце. 22. Какое количество отварного картофеля получится в апреле месяце из 80 кг неочищенного картофеля. 23. Определите количество меланжа, необходимое для приготовления 25 порций натурального омлета при замене яиц, если для одной порции расходуют 2 яйца массой по 40 г. 24. Определите количество яичного порошка, необходимое при замене яиц для приготовления 40 порций драчены, если для одной порции расходуют 2 яйца массой по 40 г. 25. При приготовлении блюд иногда обнаруживается, что некоторых продуктов, которые идут по рецептуре, нет в наличии. Как поступить в этой ситуации? 26. Рассчитать количество яиц, необходимое для приготовления 20 порций натурального омлета. Яйца без скорлупы заменить яичным порошком. 27. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 30 порций блюда «Рыба жареная во фритюре» в столовой II категории. 28. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 75 порций блюда «Котлеты рыбные» из трески в столовой III категории. 29. На предприятие поступило 50 кг Горбуши не разделанной. После разделки на кругляши осталось 34,5 кг рыбы. После варки масса рыбы составила 27,6 кг. Определите отходы при механической обработке и потери при тепловой обработке и сравните с нормативными показателями из таблицы. 30. Составьте технологическую схему
--	--	---

		производства прозрачного супа из рыбы №168. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения прозрачных супов. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов 31. Составьте технологическую схему производства блюда № 641 Сациви из индейки. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. 32. Составьте технологическую схему производства блюда №654 Дичь жаренная в сметанном соусе. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится 33. Составьте технологическую схему производства блюда №663 Кролик по люительски. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится 34. Разработать алгоритм приготовления блюда: «Халтама». Предложить и обосновать выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов для организации рабочего места и выполнения технологических операций. 35. Разработать алгоритм приготовления блюда: «Даргинский пирог». Предложить и обосновать выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов для организации рабочего места и выполнения технологических операций.
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	1. Составьте технологическую карту и технологическую схему приготовления холодной закуски «Канapé с килькой и яйцом» 2. Составьте технологическую карту и технологическую схему приготовления холодной закуски «Корзиночки с ветчиной» 3. Составьте технологическую карту и технологическую схему приготовления холодной закуски «салат из свежих помидор и огурцов»
ПК 3.2. Осуществлять	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения	

приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	4. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций соуса «Майонез с корнишонами», с выходом порции 55 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного соуса.
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Уметь: 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;	5. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций соуса «Заправка горчичная», с выходом порции 45 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного соуса. 6. Составьте технологическую схему производства блюда №759 Соус красный основной. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. К каким блюдам данный соус подается, его кулинарное назначение? 7. Составьте технологическую схему производства блюда №766 Соус с грибами и помидорами. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. К каким блюдам данный соус подается, его кулинарное назначение?
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.	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	8. Составьте технологическую схему производства блюда №763 Соус красный с луком и огурцами. Укажите температурные и временные режимы, при подаче и сроке хранения. К каким блюдам данный соус подается, его кулинарное назначение? 9. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Салат из цветной капусты, помидоров и зелени», с выходом порции 145 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	10. Составьте технологические карты на блюдо «Салат столичный» (рецептура 98) + соус» 11. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо «Винегрет овощной с квашеной капустой» (рецептура 100) + соус.» 12. Составьте алгоритм приготовления блюда «Канапе с килькой и яйцом» 13. Провести расчет необходимого сырья для приготовления 2 порций закусочных бутербродов канапе. 14. Составить технологическую карту и технологическую схему приготовления «Канапе с сыром и окороком» 15.

категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 55 порций блюда «Крабы заливные».
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.	<i>Иметь практический опыт в:</i> разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	16. Определите, сколько потребуется салаки пряного посола для получения 17 порций (выход порции 0,075 гр.) готового изделия, если используется рыба без головы и внутренностей. 17. Определите, сколько порций рыбы под майонезом можно приготовить из 29 кг. окуня морского потрошёного обезглавленного. 18. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Студень из субпродуктов птицы», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
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.	подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.	19. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Паштет из дичи в тесте», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда. 20. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Язык говяжий заливной», с выходом порции 135 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда. 21. Составьте технологические схемы приготовления: помидор фаршированных, яиц, фаршированных салатом. 22. Разработайте технологическую карту на яйца, фаршированные салатом для «КАФЕ ВСТРЕЧ». Какие виды салатов можно использовать для фарширования яиц? Какими заправками заправляются такие салаты? 23. Выполнить расчёт необходимого сырья для приготовления куриного рулета с яблочной начинкой и ветчиной с гарниром, заданное количество порций - 2. Дополнить расчёт необходимым количеством соли и специй. 24. Выполнить расчёт необходимого сырья для приготовления курицы фаршированной (галантин) с подбором необходимого соуса и гарнира, масса птицы - 1.5 кг. Дополнить расчёт необходимым количеством соли и специй.

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.	Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	1. Составьте технологическую схему приготовления песочного полуфабриката. Укажите характеристику полуфабриката, требования к качеству. 2. Составьте технологическую схему производства начинки для расстегаев №1085. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки сырья и полуфабрикатов
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;	3. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий. 4. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг торта «Ленинградский» 5. При приготовлении заварных пирожных, полуфабрикат не поднялся, имеет малый подъем. Объясните причины брака
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков. Уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	6. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ягодка». Укажите требования к качеству и сроки реализации. 7. При изготовлении дрожжевого теста для сдобы процесс брожения происходит недостаточно интенсивно. Объясните причину и способы устранения данного недостатка.
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря,	8. Рассчитать количество продуктов Мб, необходимых для приготовления 35 порций салата фруктового со сметанным соусом и составить технологическую карту 9. Рассчитайте количество продуктов массой брутто для приготовления и отпуска 20 порций яблок в тесте жаренных (по колонке 1 Сборника рецептур). Используйте сухое цельное молоко. 10. Определите, сколько потребуется яблок для приготовления 200 порций яблок печеных, выход 1 порции 0.1 кг 11. Составьте технологическую карту и технологическую схему приготовления горячего десерта «Фондан шоколадный с жидким центром горячий десерт» 12. Определите количество крахмала для

потребителей, видов и форм обслуживания.	инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	приготовления киселя из ягод средней густоты 40 порций выходом 200 г
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; 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. Иметь практический опыт в: разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.	13. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 75 порций массой 200 г. блюда «Кисель молочный» /№952/ в столовой II категории. Замените сахар - песок на рафинадную пудру и молоко коровье цельное на молоко обезжиренной сухое. 14. Определите, сколько порций киселя молочного выходом 150 г можно приготовить при наличии 5 л молока 15. Сколько продуктов потребуется для приготовления 200 порций какао с мороженым по II колонке Сборника рецептов, если для приготовления используется молоко сгущенное с сахаром? 16. Какое количество продуктов потребуется для приготовления 90 порций шоколада со взбитыми сливками (по II колонке Сборника рецептов), если для приготовления шоколада используется молоко сгущенное с сахаром? 17. Найти, сколько порций чая с молоком можно приготовить из 0,8 кг чая высшего сорта. Определить количество остальных продуктов, если в наличии молоко сгущенное стерилизованное без сахара. Расчет вести по I колонке Сборника рецептов 18. На предприятие поступили фрукты: бананы массой 1,5 кг. Необходимо составить технологическую карту и произвести расчёт массы Брутто, Нетто для приготовления сложного холодного десерта «Бананы со сливками или молоком». Определить, сколько порций можно приготовить и выписать продукты для расчетного количества порций. Произвести замену молока цельного на молоко сухое обезжиренное. Выход порции 200 г. (Рецептура 856, 2 колонка.) 19. Рассчитать сложный горячий десерт «Яблоки печеные», если имеется яблоки весом 25 кг, Необходимо определить Массу брутто, массу Нетто на 1 порцию, произвести расчет, на расчетное количество порций, для приготовления десерта. Составить технологическую карту на 1 порцию и на данное количество порций. Выход порции киселя 140 г. (Рецептура № 919 , 3 колонка.) 20. Рассчитать сложный холодный десерт «Кисель из сока плодового или ягодного натурального», если имеется апельсины

		весом 10 кг, крахмал кукурузный. Необходимо определить Массу брутто, массу Нетто на 1 порцию, произвести расчет, учитывая, что имеется крахмал кукурузный, произвести расчет на расчетное количество порций, для приготовления десерта. Составить технологическую карту на 1 порцию и на данное количество порций. Произвести замену крахмала картофельного на крахмал кукурузный. Выход порции киселя 160 г. (Рецептура № 877.) 21. Рассчитать сложный холодный десерт «Кисель из сока плодового или ягодного натурального и пюре плодового», если имеется смородина черная свежая весом 10 кг, крахмал кукурузный. Необходимо определить Массу брутто, массу Нетто на 1 порцию, произвести расчет, учитывая, что имеется крахмал кукурузный, произвести расчет на расчетное количество порций, для приготовления десерта. Составить технологическую карту на 1 порцию и на данное количество порций. Произвести замену крахмала картофельного на крахмал кукурузный. Выход порции киселя 160 г. (Рецептура № 877)															
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных	1. Составить карты организации по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 2. Заполните таблицу <table><tr><th>Наименование изделия</th><th>Оборудование</th><th>Технологическое использование оборудования</th><th>Инвентарь</th><th>Посуда для приготовления</th></tr><tr><td>Пирожок дрожжевой с капустой печеный</td><td>Расстоечный шкаф Пароконвектомат</td><td>Расстойка Выпечка</td><td>Противни</td><td>Противни</td></tr><tr><td>Пирожное бисквитное с масляным</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	Наименование изделия	Оборудование	Технологическое использование оборудования	Инвентарь	Посуда для приготовления	Пирожок дрожжевой с капустой печеный	Расстоечный шкаф Пароконвектомат	Расстойка Выпечка	Противни	Противни	Пирожное бисквитное с масляным				
Наименование изделия	Оборудование	Технологическое использование оборудования	Инвентарь	Посуда для приготовления													
Пирожок дрожжевой с капустой печеный	Расстоечный шкаф Пароконвектомат	Расстойка Выпечка	Противни	Противни													
Пирожное бисквитное с масляным																	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.																	
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации																	

хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты. Уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности. Иметь практический опыт в: разработке ассортимента	кремо м				
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		Печен ье фунду чное				
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.						
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом						

3. Указать режим хранения отделочных полуфабрикатов. Данные занесите в таблицу.

Наименование отделочных полуфабрикатов	Температура, влажность	Режим хранения
крем сливочный		
крем заварной		
глазурь		
мастика		
помада основная		
карамель		

4. Составьте технологическую карту на кондитерский полуфабрикат: «Желе» (на 0,5 кг.)

5. Составьте технологическую карту на кондитерский полуфабрикат: «Суфле» (на 0,5 кг.)

6. Составьте технологическую карту и рассчитайте количество муки с влажностью 12,5%, необходимое для приготовления 50кг заварного полуфабриката.

7. Составьте технологическую и калькуляционную карту для «Коврижки мостовой» 86/102, выход 10 шт. по 75 г (см. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий Коми национальной кухни, 1992г.)

8. Составьте технологическую и калькуляционную карту для «Кекса «Майский», № 90, выход 5000 г (см. Сборник рецептур)

9. Составьте технологическую и калькуляционную карту пирожного «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой (317) №53, выход 300шт. по 45г (см. Сборник рецептур)

10. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг суфле «Шоколадное»

11. Произведите расчет сырья для приготовления шоколадной помады (60). Приведите примеры использования данного отделочного полуфабриката для различных

потребностей различных категорий потребителей.	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.	кондитерских изделий. 12. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг кулебяки с грибным фаршем. Укажите требования к качеству и сроки реализации. 13. Рассчитайте количество муки влажностью 16,5% для приготовления 250 пирожных корзиночек по рецептуре №709 Сборника рецептур. 14. Приготовление пирожное «Имбирный чизкейк». Рассчитать сырьё на 10 шт, оформить технологическую карту. 15. Для приготовления 100 штук булочки «Лимонной» требуется 420 грамм меланжа. Сколько это будет в пересчете на яичный порошок? 16. Произвести расчет торта «Воронежский» весом 5 кг.. Оформить технологическую карту. 17. Произвести расчет приготовления «Рулет Экстра» 20 шт. по 1000г. Оформить технологическую карту. 18. Для приготовления 100 штук булочки «Лимонной» требуется 420 грамм меланжа. Сколько это будет в пересчете на яичный порошок? 19. Произвести расчет торта «Воронежский» весом 5 кг.. Оформить технологическую карту. 20. Произвести расчет приготовления «Рулет Экстра» 20 шт. по 1000г. Оформить технологическую карту. 21. Рассчитайте количество муки влажностью 12,5% для приготовления 260 ватрушек «Венгерские» по рецептуре №691 Сборника рецептур.
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных	Знать: нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; классификацию организаций питания; структуру организации	1. Расход овощей за месяц по столовой составит 6840 кг. Остатки овощей на начало месяца составляют 1000 кг., а их норма на конец месяца в днях оборота составляет 5 дней. Определить план поступления овощей за месяц. 2. Товарооборот за квартал 540 тысяч рублей. Товарные запасы составили (тысяч рублей): на 1 января 90, на 1 февраля 115, на 1 марта 106, на 1 апреля 116. Определить

категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;	товарооборачиваемость в днях.
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;	3. Товарооборот столовой по реализации покупных товаров составляет 140 тыс. руб. удельный вес оборота по реализации собственной продукции в общем объеме оборота составляет 80%. Определить общий товарооборот столовой.
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов; основные производственные показатели подразделения	4. Товарооборот ресторана 500 тыс. руб. Уровень валового дохода 20%. Сумма издержек производства и обращения £ 60 тыс. руб. Определите прибыль ресторана.
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; программное обеспечение	5. Товарооборот за месяц 750 тыс. руб. Численность работников 20 человек. Средняя заработная плата на одного работника 750 руб. за месяц. Чему равен уровень фонда зарплаты (в%)?
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	управления расходом продуктов и движением готовой продукции; правила составления калькуляции стоимости; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов. Уметь: контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	6. Определить потребность столовой в продуктах на планируемый месяц. План выпуска блюд на месяц 50 тыс. Средне групповая норма расхода продуктов на 1000 блюд составляет 100 кг. Прирост остатков продуктов к концу месяца составит 100 кг. 7. Составить линейный график выхода на работу сотрудников столовой на март 2015 года, при условии, что работают 3 повара (Иванов В.И., Сапарина О.Ю., Петрова В.Н.), начало рабочего дня в 08.00 ч., при 5 дневной рабочей неделе, с двумя выходными (суббота, воскресенье). 8. Составить ступенчатый график выхода на работу сотрудников кафе на апрель 2015 года, при условии, что работают 4 повара (Иванов В.И., Сапарина О.Ю., Петрова В.Н., Сидорова М.П.), начало рабочего дня в 09.00 ч., при 6 дневной рабочей неделе, с одним выходным (понедельник) при условии 40 ч. рабочей неделе. 9. Составить двухбригадный график выхода на работу сотрудников ресторана на июнь 2015 года, при условии, что работают 6 поваров Иванов В.И., Сапарина О.Ю., Петрова В.Н., Сидорова М.П., Ситдикова А.А., Матышев К.Л. в 2 смены, начало рабочего дня 10.00 ч., при 6 дневной рабочей неделе, с одним выходным (понедельник) при условии 40 ч. рабочей неделе. 10. Какое количество сушеной свеклы необходимо взять для приготовления 25 порций «Борща с картофелем», если по рецептуре на одну порцию расходуют 105 гр. свеклы свежей

изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот. Иметь практический опыт в: разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.	11. Предприятие произвело продукции: Вид А-29 тонн по цене 4500 руб. за тонну; Вид Б-34 тонны по цене 5140 руб. за тонну; Вид В-45 тонн по цене 3160 руб. за тонну. Стоимость полуфабрикатов 164 тыс. руб. из них 60% для собственного производства. Работы промышленного характера 48 тыс. руб. Размер незавершенного производства на начало периода 36 тыс. руб.; на конец периода 34 тыс. руб. Остатки готовой продукции на складе на начало периода 90 тыс. руб. на конец периода 56 тыс. руб. Определить объем валовой, реализованной и чистой продукции, если стоимость материальных затрат составим 48% стоимости товарной продукции. 12. Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Для разных типов предприятия питания (согласовать с преподавателем) составить меню, опираясь на правила составления меню. Использовать форму: <table><tr><th>Наименование блюд (краткое описание)</th></tr><tr><td> </td></tr></table> 13. На предприятии введен суммированный учет времени. Учетный период — один месяц. По графику сменности в январе работник отработал 8 смен по 24 часа. Смена в 24 часа выпала на нерабочие праздничные дни 2 и 3 января и 8 часов одной смены на 7 января (с 12 часов ночи до 8 часов утра). Норма рабочих часов за январь – 120 часов. Рассчитайте зарплату работника за январь. 14. Работнице установлен суммированный учет рабочего времени, учетный период – один месяц. В феврале она отработала 161 час при норме 151 час. Одна смена выпала на праздничный день 23 февраля. По графику установлено, что ее продолжительность должна составить 10,8 часа. Фактически отработано 11,5 часа. Часовая ставка равна 27,79 руб. Рассчитайте зарплату сотрудницы за февраль. 15. Месячный оклад начальника отдела кадров фирмы составляет 1800 ден. ед. Рассчитать сумму его заработной платы за текущий месяц, если из 23 рабочих дней по графику отработал 20 дней: 3 дня исполнял государственные обязанности с сохранением средней заработной платы. Размер премии из фонда материального	Наименование блюд (краткое описание)	
Наименование блюд (краткое описание)			

		поощрения в текущем месяце – 30% оклада, в прошлом месяце было 22 рабочих дня по графику
--	--	--

РАЗДЕЛ 2. ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ/ВОПРОСОВ К СОБЕСЕДОВАНИЮ ВО ВРЕМЯ ПРОЦЕДУРЫ ЗАЩИТЫ ОТЧЕТА

Задание по разбору производственных ситуаций

1. Вам предстоит приготовить грибы в сметанном соусе. Но на предприятии общественного питания нет свежих грибов, есть только консервированные. Какие способы консервирования грибов вы знаете? Как из консервированных грибов приготовить горячее тушеное блюдо?

2. Вам предстоит приготовить картофель фри. Предложите формы нарезки картофеля. Как вы проверите готовность фритюрного жира? Что произойдет, если жарить картофель в недостаточно нагретом жире? Как нужно солить картофель фри?

3. Приготовленное поваром картофельное пюре оказалось сероватого цвета, вязким и непышным. Найдите ошибки, которые допустил повар при приготовлении блюда. К каким блюдам вы порекомендуете подать картофельное пюре?

4. Вам предстоит отварить зеленый горошек или стручковую фасоль. Какие условия вы будете соблюдать при варке этих овощей? Что произойдет при несоблюдении этих условий? Ответ обоснуйте.

5. Повар готовит блюдо «Картофель в молоке»: нарезал очищенный картофель брусочками, влил молоко, и варит картофель. Исправьте ошибки, допущенные поваром. Ответ обоснуйте. Как вы подадите готовое блюдо «Картофель в молоке»?

6. При жарке брусочки нарезанного картофеля склеиваются и прилипают к сковороде. По какой причине это произошло? Изложите технологическую последовательность приготовления, правила отпуска блюда «Картофель жареный». Каково кулинарное использование данного блюда?

7. Продолжите бракеражную оценку:

Оценку «.....» получают такие блюда и кулинарные изделия, которые по внешнему виду, вкусу, запаху, цвету и консистенции соответствуют установленным для них показателям и требованиям кулинарии. Оценку «.....» дают блюдам, имеющим отклонения по вкусовым показателям, но пригодным для переработки. Оценку «.....» получают блюда и кулинарные изделия с отличными вкусовыми показателями, но с незначительными отклонениями: нарушена форма нарезки, недостаточно румяная корочка, неполный набор сырья и т. д. Оценку «.....» получают блюда и кулинарные изделия с посторонними вкусом и запахом, пересоленные, излишне кислые, горькие, острые, утратившие свою форму, подгоревшие, с признаками порчи, неполновесные.

Пользуясь Сборником рецептов определите:

8. Сколько порций супа-пюре из печени (рец. № 252/2) выходом 400 г можно приготовить при наличии 12 кг печени говяжьей охлажденной?

9. Определить количество жидкости для варки 12 кг крупы манной для блюда «Клецки манные со сметаной» (рец. № 389/1).

Сколько порций солянки рыбной (рец. № 232/2) выходом 500 г можно приготовить из 20 кг судака неразделанного?

10. Необходимо приготовить 3 кг соуса грибного (рец. № 803/2). Сколько потребуется муки пшеничной и маргарина для пассерования?

11. Сколько кг белого основного соуса (рец. № 787/2) можно приготовить из 20 л рыбного бульона?

Практико-ориентированные задания для оценки результатов прохождения производственной практики

Задание 1

1. Определить сколько потребуется кильки в банках для получения 0,025 кг готового изделия, если используется рыба без головы и внутренностей.

2. Инструкция: Решение задачи целесообразно оформить в виде таблицы, в которую записать номер рецептуры по Сборнику рецептур, наименование сырья, массу сырья в кг (брутто, нетто) по Сборнику рецептур (т.е. на 1 кг готовой продукции) и массу сырья на заданное количество продукции (порций).

Задание 2

1. Рассчитать выход горбуши соленой потрошенной с головой, разделанной на чистое филе (мякоть), при закладке сырья массой брутто на одну порцию 0,029кг.

2. Инструкция: Решение задачи целесообразно оформить в виде таблицы, в которую записать номер рецептуры по Сборнику рецептур, наименование сырья, массу сырья в кг (брутто, нетто) по Сборнику рецептур (т.е. на 1 кг готовой продукции) и массу сырья на заданное количество продукции (порций).

Задание 3

1. Определить, сколько порций сельди с гарниром можно приготовить из 10кг сельди, разделанной на филе (мякоть).

2. Инструкция: Решение задачи целесообразно оформить в виде таблицы, в которую записать номер рецептуры по Сборнику рецептур, наименование сырья, массу сырья в кг (брутто, нетто) по Сборнику рецептур (т.е. на 1 кг готовой продукции) и массу сырья на заданное количество продукции (порций).

Задание 4

1. Вычислить, сколько порций маринада овощного с томатом можно приготовить в апреле к рыбе под маринадом, по II колонке Сборника рецептур, если на производстве имеется 10кг моркови.

2. Инструкция: Решение задачи целесообразно оформить в виде таблицы, в которую записать номер рецептуры по Сборнику рецептур, наименование сырья, массу сырья в кг (брутто, нетто) по Сборнику рецептур (т.е. на 1 кг готовой продукции) и массу сырья на заданное количество продукции (порций).

Задание 5

1. Рассчитать продукты, входящие в состав желе мясного к 80 порциям заливного языка, по II колонке Сборника рецептур.

2. Инструкция: Решение задачи целесообразно оформить в виде таблицы, в которую записать номер рецептуры по Сборнику рецептур, наименование сырья, массу сырья в кг (брутто, нетто) по Сборнику рецептур (т.е. на 1 кг готовой продукции) и массу сырья на заданное количество продукции (порций).

Задание 6

1. Определить массу брутто сыра голландского для 40 порций выходом одной порции 75г.

2. Инструкция: Решение задачи целесообразно оформить в виде таблицы, в которую записать номер рецептуры по Сборнику рецептур, наименование сырья,

массу сырья в кг (брутто, нетто) по Сборнику рецептов (т.е. на 1 кг готовой продукции) и массу сырья на заданное количество продукции (порций).

Задание 7

1. Определить массу очищенного филе из 3кг крупной соленой целиком сельди.

2. Инструкция: Решение задачи целесообразно оформить в виде таблицы, в которую записать номер рецептуры по Сборнику рецептов, наименование сырья, массу сырья в кг (брутто, нетто) по Сборнику рецептов (т.е. на 1 кг готовой продукции) и массу сырья на заданное количество продукции (порций).

Задание 8

1. Определите количество продуктов для приготовления 20 порций винегрета овощного в марте выходом одной порции по III колонке Сборника рецептов.

2. Инструкция: Решение задачи целесообразно оформить в виде таблицы, в которую записать номер рецептуры по Сборнику рецептов, наименование сырья, массу сырья в кг (брутто, нетто) по Сборнику рецептов (т.е. на 1 кг готовой продукции) и массу сырья на заданное количество продукции (порций).

Задание 9

1. Определить, сколько порций сельди с гарниром можно приготовить из 6,5 кг сельди крупного размера, разделанной на мякоть.

2. Инструкция: Решение задачи целесообразно оформить в виде таблицы, в которую записать номер рецептуры по Сборнику рецептов, наименование сырья, массу сырья в кг (брутто, нетто) по Сборнику рецептов (т.е. на 1 кг готовой продукции) и массу сырья на заданное количество продукции (порций)

Задание 10

1. Сколько потребуется сыра пошехонского для приготовления 15 порций бутербродов с выходом одной порции 20г.

2. Инструкция: Решение задачи целесообразно оформить в виде таблицы, в которую записать номер рецептуры по Сборнику рецептов, наименование сырья, массу сырья в кг (брутто, нетто) по Сборнику рецептов (т.е. на 1 кг готовой продукции) и массу сырья на заданное количество продукции (порций).

Задание 11

1. Механическая кулинарная обработка грибов. Кулинарное Использование.

2. Классификация и ассортимент рыбы и нерыбного водного сырья. Характеристика сырья, пищевая ценность и требования к качеству рыбы и нерыбного водного сырья

Задание 12

1. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины

2. Варианты подбора пряностей и приправ для рыбы

Задание 13

1. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины

2. Пищевая ценность и характеристика различных видов мяса. Клеймение мяса.

3. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката «Зразы донские»

Задание 14

1. Подготовка овощей для фарширования. Технология приготовления фаршей и начинок для фарширования.

2. Пищевая ценность и характеристика различных видов мяса птицы и дичи.
3. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката «Рулет из свиной головы»

Задание 15

1. Кулинарное использование частей свинины и баранины. Приготовление котлетной массы из мяса и полуфабрикаты из нее
2. Варианты подбора пряностей для домашней птицы.
3. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката «Суфле из птицы»

РАЗДЕЛ 3. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ В РАМКАХ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Оценивание квалификационных заданий

Шкала оценок	Показатели	Критерии
Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)	1. Полнота выполнения индивидуального задания;	Квалификационное задание выполнено в полном объеме, студент проявил высокий уровень самостоятельности и творческий подход к его выполнению
Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)	2. Правильность выполнения индивидуального задания;	Квалификационное задание выполнено в полном объеме, имеются отдельные недостатки в оформлении представленного материала
Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)	3. Своевременность и последовательность выполнения индивидуального задания.	Квалификационное задание в целом выполнено, однако имеются недостатки при выполнении в ходе практики отдельных разделов (частей) задания, имеются замечания по оформлению собранного материала
Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)		Квалификационное задание выполнено лишь частично, имеются многочисленные замечания по оформлению собранного материала

Оценивание защиты отчета

Шкала оценок	Показатели	Критерии
Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)	1. Соответствие содержания отчета требованиям программы практики; 2. Структурированность и полнота собранного материала; 3. Полнота устного выступления, правильность ответов на вопросы при защите.	При защите отчета студент продемонстрировал глубокие и системные знания, полученные при прохождении практики, свободно оперировал данными исследования и внес обоснованные предложения. Студент правильно и грамотно ответил на поставленные вопросы. Студент получил положительный отзыв от руководителя
Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)		При защите отчета студент показал глубокие знания, полученные при

сформированности компетенции)		прохождении практики, свободно оперировал данными исследования. В отчете были допущены ошибки, которые носят несущественный характер. Студент ответил на поставленные вопросы, но допустил некоторые ошибки, которые при наводящих вопросах были исправлены. Студент получил положительный отзыв от руководителя
Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)		Отчет имеет поверхностный анализ собранного материала, нечеткую последовательность его изложения материала. Студент при защите отчета по практике не дал полных и аргументированных ответов на заданные вопросы. В отзыве руководителя имеются существенные замечания.
Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)		Отчет не имеет детализированного анализа собранного материала и не отвечает установленным требованиям. Студент затрудняется ответить на поставленные вопросы или допускает в ответах принципиальные ошибки. В отзыве руководителя имеются существенные критические замечания.

РАЗДЕЛ 4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Результаты прохождения практики оцениваются посредством проведения промежуточной аттестации, как правило, в течение последнего дня периода практики. Формой промежуточной аттестации обучающихся по практике является зачет с оценкой (дифференцированный зачет).

Зачет проводится в форме публичной защиты отчета по практике организованную руководителем практики от Университета / комиссией по проведению промежуточной аттестации, в состав которой помимо руководителя практики могут включаться педагогические работники кафедры, по которой обучающимися осуществляется прохождение соответствующей практики, представители организаций и предприятий, на базе которых проводилась практика.

Защита отчета по практике, как правило, состоит в коротком докладе (8-10 минут) студента и в ответах на вопросы по существу отчета. Общая продолжительность публичной защиты, как правило, не должна превышать 30 минут.

На основании соответствующего оформления текстовой и содержательной частей отчета, соблюдения правил по заполнению дневника, характеристики с места прохождения практики, аттестационного листа руководителя практики от Университета и результата защиты отчета студенту выставляется оценка. Результаты промежуточной аттестации по итогам оценки прохождения практики вносятся в экзаменационную ведомость и зачетную книжку обучающегося.

~ Критериями оценки являются:

~ уровень теоретического осмысления студентами практической деятельности принимающей организации (ее целей, задач, содержания, методов);

~ качество отчета по итогам практики;

~ степень и качество приобретенных студентами профессиональных умений;

~ уровень профессиональной направленности выводов и рекомендаций, сделанных студентами в ходе прохождения практики.

«Отлично» выставляется студенту, который выполнил в срок и на высоком уровне весь намеченный объем работы, оформил отчет в соответствии со всеми требованиями.

«Хорошо» выставляется студенту, который выполнил определенную ему программу работы, оформил отчет в соответствии с основными требованиями, обнаружил умение определять основные задачи и способы их решения, проявил инициативу в работе, но не смог вести творческий поиск или не проявил потребности в творческом росте.

«Удовлетворительно» выставляется студенту, который выполнил программу работы, но не проявил глубоких знаний теории и умения применять ее на практике, допускал ошибки в постановке и решении задач.

«Неудовлетворительно» выставляется студенту, который не выполнил программу практики, не подготовил отчета, допускал ошибки и нарушения дисциплины в ходе проведения практики.

При прохождении практики и подготовке отчетной документации могут быть полезны следующие локально-нормативные акты ДГУНХ и учебно-методические материалы:

1. Положение о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования в ДГУНХ

2. Рабочая программа производственной практики для специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. – Махачкала: ДГУНХ, 2024г.