

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакского филиала государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«СУДАКСКИЙ РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ
ГОСТЕПРИИМСТВА»

**ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА
профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»**



г. Судак, 2025г

Паспорт фонда оценочных средств, профессионального модуля «ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» По профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования Судакского филиала ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Фонд оценочных средств составлен в соответствии с рабочей программой по «ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента». ФОС по «ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» рассмотрена на заседании цикловой МК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин.

Протокол №_____от «____» _____2025 г.

Председатель цикловой МК_____Кононенко В.А

Разработчик:

Чепурнова Э.Е. - преподаватель

Судакского филиала ГБПОУ РК

«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Утверждено
Заведующим Судакского
филиала ГБПОУ РК «РКИГ»
_____А.Н.Жеребцов

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	
1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ	8
2.1. ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ	13
3. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
3.1 ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ	22
4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	42

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Результатом освоения профессионального модуля «ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» является готовность обучающегося к овладению знаний и умений, обусловленных общими и профессиональными компетенциями, формирующимися при комплексном подходе в процессе освоения ППКРС.

1.2. Формой промежуточной аттестации профессиональному модулю «ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм, является форма промежуточной аттестации:

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
МДК 02.01	Дифференцированный зачёт
МДК 02.02	Дифференцированный зачёт
УП 02.01	Дифференцированный зачёт
ПП 02.01	Дифференцированный зачёт
ПМ 02	Экзамен квалификационный

1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате освоения профессионального модуля «ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по специальности/профессии следующими умениями, знаниями, общими и профессиональными компетенциями:

Уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- своевременно оформлять заявку на склад;
- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

Иметь практический опыт в:

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
- порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведения расчетов с потребителями

Профессиональные компетенции и общие компетенции

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

	реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Освоение профессионального модуля обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением; демонстрирующий

	неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда; стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп; сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака; психоактивных веществ, азартных игр и т.д.
10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности:

ЛР №	Расшифровка
13	Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
14	Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе

	с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации
--	---

2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ

«ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Основной целью оценки теоретического курса междисциплинарного курса **МДК. 02.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента»** по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрепленную группу 43.00.00 Сервис и туризм, является оценка умений и знаний.

Перечень основных показателей оценки результатов знаний, умений, подлежащих текущему контролю и промежуточной аттестации, формы контроля заполняются в таблице.

Приобретенный практический опыт, освоенные умения и знания	Наименование раздела, темы, подтемы	Уровень освоения	Наименование КОС	
			Текущий контроль	Промежуточный контроль
1	2	3	4	5
ЛЗ №1-38 ПЗ № 1-7	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1-2	Вопросы для устного / письменного опроса по теме, разделу	ДЗ
ЛЗ №1-8	Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	1-2	Вопросы для устного / письменного опроса по теме, разделу	ДЗ
ЛЗ № 1-10 ПЗ № 1-2	Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных	1-2	Тест по теме, разделу	ДЗ

	изделий и закусок			
ЛЗ № 1-12 ПЗ № 1-2	Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	1-2	Тест по теме, разделу	ДЗ
ЛЗ № 1-8 ПЗ № 1-3	Тема 1.4 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1-2	Тест по теме, разделу	ДЗ
37- 38	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта			

МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Основной целью оценки теоретического курса междисциплинарного курса МДК 02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укреплённую группу 43.00.00 Сервис и туризм, является оценка умений и знаний.

Перечень основных показателей оценки результатов знаний, умений, подлежащих текущему контролю и промежуточной аттестации, формы контроля заполняются в таблице.

Приобретенный практический опыт, освоенные умения и знания	Наименование раздела, темы, подтемы	Уровень освоения	Наименование КОС	
			Текущий контроль	Промежуточный контроль
1	2	3	4	5
ЛЗ № 1-31 ПЗ № 1-2	Раздел 2 Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	1-2	Вопросы для устного / письменного опроса по теме, разделу	ДЗ

ЛЗ № 1-3	Тема 2.1 Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	1-2	Вопросы для устного / письменного опроса по теме, разделу	Дифференцирован ный зачет
ЛЗ № 1-12 ПЗ № 1-1	Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	1-2	Тест по теме, разделу	ДЗ
ЛЗ № 1- 10	Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации супов- пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	1-2	Реферат, доклад, эссе, сообщение	ДЗ
ЛЗ № 1-5 ПЗ № 1-1	Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации супов, холодных супов, супов региональной кухни	1-2	Вопросы для устного / письменного опроса по теме, разделу	ДЗ
ЛЗ № 1-10 ПЗ № 1-1	Раздел 3.1 Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		Вопросы для устного / письменного опроса по теме, разделу	ДЗ
ЛЗ № 1-4	Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации яично- масляных соусов, соусов на сливках, сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	1-2	Вопросы для устного / письменного опроса по теме, разделу	ДЗ

ПЗ №1 -27 ЛЗ № 1-2	Раздел 4 Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	1-2	Вопросы для устного / письменного опроса по теме, разделу	ДЗ
ПЗ № 1-1 ЛЗ № 1-13	Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	1-2	Вопросы для устного / письменного опроса по теме, разделу	ДЗ
ПЗ № 1-1 ЛЗ № 1-14	Тема 4.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	1-2	Реферат, доклад, эссе, сообщение	ДЗ
ПЗ № 1-18 ЛЗ № 1-2	Раздел 5 Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	1-2	Вопросы для устного / письменного опроса по теме, разделу	ДЗ
ПЗ № 1-9 ЛЗ № 1-1	Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	1-2	Реферат, доклад, эссе, сообщение	ДЗ
ПЗ № 1-9 ЛЗ № 1-1	Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	1-2	Вопросы для устного / письменного опроса по теме, разделу	ДЗ
ПЗ № 1-13 ЛЗ № 1-2	Раздел 6 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	1-2	Вопросы для устного / письменного опроса по теме, разделу	ДЗ

ПЗ № 1-3	Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1-2	Реферат, доклад, эссе, сообщение	ДЗ
ПЗ № 1-10 ЛЗ № 1-2	Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1-2	Вопросы для устного / письменного опроса по теме, разделу	ДЗ
ПЗ № 1-24 ЛЗ № 1-4	Раздел 7 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	1-2	Вопросы для устного / письменного опроса по теме, разделу	ДЗ
ПЗ № 1-3	Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	1-2	Реферат, доклад, эссе, сообщение	ДЗ
ПЗ № 1-12 ЛЗ № 1-3	Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	1-2	Реферат, доклад, эссе, сообщение	ДЗ
ПЗ № 1-9 ЛЗ № 1-1	Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	1-2	Вопросы для устного / письменного опроса по теме, разделу	ДЗ
126- 127	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта			

2.1 ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

По МДК. 02.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента» 43.01.09 Повар, кондитер

Перечислить виды заданий:

1. Практические занятия
2. Доклад сообщение, вопросы для устного/письменного опроса
3. Дифференцированный зачёт

Практическое занятие №1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре

Практическое занятие №2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.

Практическое занятие №3. Организация рабочего места повара по приготовлению соусов

Практическое занятие №4. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления различных групп соусов

Практическое занятие №5. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде

Практическое занятие № 6. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде

Практическое занятие №7. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей

ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Лабораторное занятие № 1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента

Лабораторное занятие № 2. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре, холодных супов разнообразного ассортимента

Практическое занятие №8

Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции

Лабораторное занятие №, 3 Приготовление оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощей и грибов

Лабораторное занятие №4 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий

Практическое занятие №9

Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов

Лабораторное занятие №5 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки

Лабораторное занятие № 6. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы

Лабораторное занятие № 7. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы

Лабораторная работа №8

Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде

Лабораторная работа №9

Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде

Лабораторная работа №10

Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из птицы.

Дифференцированный зачет

2.3 Квалификационный экзамен

Критерии оценивания, предназначенных для осуществления текущего контроля.

Критерии оценки: определяются дифференцированно для каждого задания.

3. КОНТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации предназначены для контроля и оценки результатов освоения «ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрепленную группу 43.00.00 Сервис и туризм, является оценка умений и знаний.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – 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 горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	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	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента ПК 2.5. Осуществлять приготовление,	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок,	

творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и	соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для	
--	--	--

кролика разнообразного ассортимента	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 горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ОК 01 ОК01Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственно й практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация:
ОК. 02 ОК02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене

выполнения задач профессиональной деятельности	– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации	– понимание значимости своей профессии проявление гражданско-патриотическую позиции, демонстрация осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	

межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла чётко произнесённых высказываний на известные профессиональные темы; – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

3.1. ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

Типовые задания дифференцированного зачёта

МДК 02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок».

1.Как влияют экстрактивные вещества на свойства отвара при варке рыбы:

а) повышают калорийность б) придают цвет в) придают вкус и аромат

2.Какой алгоритм приготовления костного бульона правильный:

а) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой

б) кости моют, измельчают, заливают горячей водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой

в) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке

3.Какой алгоритм приготовления мясо - костного бульона правильный:

а) мясо одновременно с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой

б) мясо с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке

в) варят мясной бульон, добавляют грудинку или лопатку и варят в течение 2...2,5 ч до готовности

4.С какой целью овощи для супов пассеруют:

а) для улучшения вкуса и аромата готовых изделий

б) сокращения продолжительности варки

в) изменения консистенции

5.С какой целью в некоторые заправочные супы вводят мучную пассеровку:

а) для равномерности распределения гарнира и улучшения цвета

б) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира и стабилизации витамина С

в) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира

6.Какой формы нарезают капусту для борща «Московский»:

а) соломка б) шашки в) рубка

7.Какой тепловой обработке подвергают белые корни и морковь при приготовлении

супов:

а) пассерование б) варка в) припускание

8.Какой борщ перед подачей заправляют чесноком:

а) «Московский» б) «Украинский» в) «Сибирский»

9.Какой вкус должен иметь борщ:

а) кислый б) сладковатый в) кисло-сладкий

10.Какой тепловой обработки подвергают капусту квашеную при приготовлении щей:

а) варка б) припускание в) тушение

11.Какую форму нарезки капусты используют при приготовлении рассольника домашнего:

а) соломка б) шашки в) долька

12.Какой тепловой обработки подвергают огурцы соленые при приготовлении рассольников:

а) варка б) бланширование в) припускание

13.Чем существенно отличается солянка мясная от солянки мясной сборной:

а) составом мясных продуктов б) подачей в) отпуском

14.При какой температуре подают горячие супы:

а) 40...50 °С б) 70... 75 °С в) 80...85 °С

15.В какой последовательности необходимо закладывать картофель при варке супов?

а) до кислотосодержащих продуктов

б) после кислотосодержащих продуктов

в) одновременно с кислотосодержащими продуктами

16.С какой целью на рабочем месте повара, который готовит супы, устанавливают охлаждаемые шкафы или холодильники:

а) для недлительного хранения жира, сметаны, зелени и другой продукции

б) хранения концентрированного бульона

в) хранения пассеровок

17. В чем состоит отличие гарнира от блюда:

а) гарниры всегда подают к блюдам из мяса, рыбы или птицы; б) меньшей нормой выхода;

в) гарнир всегда подают к блюду, для него меньше норма выхода, меньше норма закладки масла.

18. Почему нельзя долго хранить очищенные овощи:

а) разрушается витамин С; б) меняется консистенция; в) пропадают вкус и аромат?

19. Выберите условия тепловой обработки при жаренье овощей основным способом:

а) овощи закладывают в кипящую подсоленную воду, покрывая их слоем толщиной 1...2 см, и варят при закрытой крышке;

б) нарезанные овощи кладут на хорошо разогретую сковороду с жиром (10 % от массы продукта) при температуре 130... 160 градусов С;

в) подготовленные овощи заливают водой из расчета на 1 кг продукта 0,3 л воды, добавляют жир и доводят до готовности при закрытой крышке и слабом кипении.

20. Выберите условия тепловой обработки при варки овощей:

а) овощи закладывают в кипящую подсоленную воду, покрывая их слоем толщиной на 1...2 см, и варят при закрытой крышке;

б) нарезанные овощи кладут на хорошо разогретую сковороду с жиром (10% от массы продукта) при температуре 130... 160 °С;

в) подготовленные овощи заливают водой из расчета на 1 кг продукта 0,3 л воды, добавляют жир и доводят до готовности при закрытой крышке и слабом кипении.

21. Выберите условия тепловой обработки при припускании овощей:

а) овощи закладывают в кипящую подсоленную воду и варят при закрытой крышке;

б) нарезанные овощи кладут на хорошо разогретую сковороду с жиром (10% от массы продукта) при температуре 130..., 160 °С;

в) подготовленные овощи заливают водой из расчета на 1 кг продукта 0,3 л воды, добавляют жир и доводят до готовности при закрытой крышке и слабом кипении.

22. Выберите условия тепловой обработки при тушении овощей:

а) подготовленные овощи заливают соусом и доводят до готовности при закрытой крышке, подлив жидкость в количестве 10... 15 % от массы овощей;

б) подготовленные овощи заливают водой из расчета на 1 кг продукта 0,3 л воды, добавляют жир и доводят до готовности при закрытой крышке и слабом кипении;

в) подготовленные овощи смазывают сметаной, заливают соусом или посыпают тертым сыром, готовят при температуре 250...280 °С.

23. Какой вид панировки используют для приготовления шницеля из капусты:

а) мучная; белая сухарная; б) красная сухарная; двойная? в) двойная? добавление соли в

процессе варки;

24. Что способствует увеличению сроков варки бобовых:

- а) добавление соли в процессе варки; б) добавление горячей воды в процессе варки
- в) предварительное замачивание бобовых?

25. Почему вареный картофель не темнеет:

- а) сахар подвергается гидролизу; б) крахмал клейстеризируется;
- в) ферменты разрушаются под действием температуры?

26. Выберите правильный способ варки свежемороженных овощей:

- а) овощи оттаивают и варят в подкисленной воде;
- б) овощи, не оттаивая, помещают в горячую воду и варят;
- в) овощи, не оттаивая, помещают в холодную воду и варят

27. При какой температуре вареного картофеля его протирают для приготовления пюре:

- а) 100 градусов С б) 80 градусов С; в) 55 градусов С?

28. Калибровка картофеля перед очисткой необходима:

- а) для большей загрузки картофеля в рабочую камеру;
- б) равномерной очистки картофеля;
- в) более быстрой разгрузки,

29. Выберите способы подачи отварных овощных блюд с соусом:

- а) соус поливают сверху, подливают сбоку, подают отдельно;
- б) соус подливают сверху, подают отдельно;
- в) соус подливают сбоку, подают отдельно.

30. Выберите способы подачи овощных блюд, жаренных основным способом, с соусом:

- а) соус подливают сбоку, подают отдельно;
- б) соус подливают сбоку, поливают сверху; в) соус подают отдельно.

31. Какие крупы получают из пшеницы:

- а) перловая, ячневая; б) «Полтавская», «Артек»; в) рисовая, гречневая ядрица?

32. Что варится дольше всего:

а) манная, рисовая крупа; б) фасоль, перловая крупа; в) пшено шлифованное, продел гречневый.

33. С какой целью рекомендуется сочетать крупы с другими продуктами (молоко, творог, яйцо и др.):

а) крупы лучше развариваются; б) повышается качество белкового состава круп;

в) крупы лучше усваиваются?

34. Как определяют количество жидкости для приготовления каш различной консистенции:

а) на основании расчетов; б) по таблице в Сборнике рецептур блюд и кулинарных изделий; в) на глаз?

35. Почему бобовые промывают только холодной водой:

а) для предупреждения развития молочнокислого брожения;

б) сохранения питательных веществ;

в) сохранения формы?

36. Что способствует уменьшению времени варки бобовых:

а) помещение в горячую воду; б) замачивание в холодной воде на 2...3 ч; в) варка при сильном кипении?

37. Что способствует сохранению формы бобовых: замачивание в холодной воде

а) Замачивание в холодной воде

б) варка при слабом кипении и закрытой крышкой

в) при варке подливают только горячую воду?

38. Что способствует увеличению времени варки бобовых:

а) добавление при варке холодной воды, соли, томата;

б) добавление при варке горячей воды

в) замачивание в холодной воде?

39. Какие из перечисленных макаронных изделий относят к трубчатым:

а) ракушки, спиральки; б) вермишель, спагетти; в) макароны, перья?

40. В чем отличие пудинга от запеканки:

а) в состав пудинга обязательно входит творог;

б) пудинг более сдобный, в него добавляют цукаты и отдельно вводят взбитые белки;

в) пудинг готовят методом запекания?

41. В чем отличие крупеника от запеканки:

- а) в состав крупеника обязательно входит творог;
- б) крупеник более сдобный, в него добавляют цукаты и отдельно вводят взбитые белки;
- в) крупеник готовят методом запекания?

42. Как изменяются неполноценные белки рыбы под действием тепловой обработки:

- а) разрушаются: б) переходят в отвар; в) переходят в клейкое вещество глютин?

43. Почему при тепловой обработке рыба размягчается:

- а) происходит денатурация и коагуляция белка; б) коллаген переходит в глютин; в) вытапливается жир?

44. Каковы условия варки рыбы звеньями:

- а) куски рыбы укладывают кожей вниз, заливают холодной водой (2 л на 1 кг рыбы);
- б) куски рыбы укладывают в один ряд кожей вверх, заливают горячей водой;
- в) куски рыбы укладывают брюшком вниз, заливают холодной водой?

45. Каковы условия варки рыбы порционными кусками:

- а) куски рыбы укладывают кожей вниз, заливают холодной водой (2 л на 1 кг рыбы);
- б) куски рыбы укладывают в один ряд кожей вверх, заливают горячей водой;
- в) куски рыбы укладывают брюшком вниз, заливают холодной водой?

46. Какой соус используют для приготовления рыбы, запеченной с картофелем по-русски:

- а) томатный; б) сметанный; в) молочный; г) паровой; д) белый?

47. Какая классификация рыбных блюд наиболее полная:

- а) отварные, припущенные, жареные, запеченные блюда;
- б) жареные, припущенные, запеченные блюда;
- в) отварные, припущенные, жаренные основным способом, во фритюре, запеченные?

48. Укажите причину уменьшения массы рыбы при тепловой обработке:

- а) плавление жиров; б) изменение коллагена; в) уплотнение белков с выпрессовыванием межмышечного сока.

49. Какие добавки помогут сохранить форму нежной рыбы при ее варке:

- а) уксус столовый, специи и томат-пюре;
- б) уксус столовый, огуречный рассол и лимонная кислота;
- в) лимонная кислота, уксус столовый и соевый соус?

50. Когда снимают пену с поверхности бульона при припускании рыбы:

- а) после закипания; б) в процессе варки; в) не снимают?

51. Какой температурный режим рекомендуется при варке рыбы:

- а) 100 градусов С; б) 85...90 градусов С; в) 65 градусов С?

52. Какие гарниры рекомендуют к припущенной рыбе:

- а) картофель отварной, картофельное пюре;
- б) картофель отварной, рис припущенный, картофель пай;
- в) овощи отварные, жареные, каши рассыпчатые?

53. Какие соусы рекомендуют к отварной рыбе:

- а) соус рассол, паровой; б) «Польский», «Голландский», томатный; в) «Польский», томатный, майонез

54. Как подают соус к рыбе припущенной:

- а) всегда поливают сверху; б) поливают сверху, подают отдельно;
- в) подливают сбоку, поливают сверху, подают отдельно?

55. Какие полуфабрикаты используют для жаренья основным способом:

- а) в целом виде с головой, порционные куски филе с кожей и костями;
- б) в целом виде с головой, порционные куски филе с кожей и костями, филе с кожей
- в) в целом виде с головой, без костей; порционные куски филе с кожей и костями, филе без кожи и костей?

56. Какие виды панировки используют, подготавливая полуфабрикаты для жаренья основным способом:

- а) мучная, красная сухарная; б) красная сухарная, белая хлебная и двойная;
- в) красная сухарная, белая хлебная, мучная, смесь красной сухарной и белой хлебной?

57. Укажите температурный режим при жаренье рыбы основным способом в жарочном шкафу:

- а) 140... 160 градусов С; б) 250...280 градусов С; в) 120... 140 градусов С.

58. Какой признак указывает на готовность рыбы, жаренной основным способом или во фритюре:

- а) образование коричневой корочки на поверхности; б) появление пузырьков на поверхности;
- в) уменьшение размеров кусков рыбы?

59. Каким способом подают соус к рыбе, жаренной во фритюре:

- а) только отдельно; б) только вместе; в) только подлив сбоку?

60. Каково назначение желтой сигнальной лампы у фритюрницы типа ФЭСМ-20:

- а) лампа включается при готовности фритюра;
- б) лампа включается при готовности продуктов;
- в) показывает включение ТЭНов в рабочий режим.

61. Какие отрубы бараньей туши используют для приготовления шашлыков:

- а) поясничный и миньон; б) зарез и спинной; в) тазобедренный и спинной; г) спинной?

62. Какие полуфабрикаты относятся к порционным натуральным:

- а) антрекот и свинина духовая; б) гуляш и шашлык; в) котлета натуральная, эскалоп и ромштекс?

63. Какие полуфабрикаты готовят из котлетной массы:

- а) котлеты, бифштекс и фрикадельки; б) тефтели, биточки и рулет; в) котлеты, бефстроганов и поджарка?

64. Какой из предложенных продуктов добавляют в котлетную массу при приготовлении тефтелей из мяса:

- а) вареные рубленые яйца; б) зеленый лук; в) отварной рис?

65. К каким блюдам подают масло зеленое:

- а) рыба тушеная; б) бифштекс; в) запеканка картофельная?

66. Какой полуфабрикат панируется в муке:

- а) рулет с яйцом; б) зразы натуральные; в) тефтели?

67. Какие части говядины используются для приготовления котлетной массы:

- а) шея и пашина; б) тазобедренная часть и шея; в) лопатка, пашина и вырезка?

68. Какой полуфабрикат нарезают из говяжьей вырезки:

- а) эскалоп; б) ромштекс; в) бифштекс?

69. К какому блюду подают соус сметанный с хреном:

а) мясо жареное с гарниром; б) язык отварной; в) мясо тушеное?

70. Какой полуфабрикат можно приготовить из толстого края:

а) антрекот; б) котлета натуральная; в) ромштекс?

71. Какой полуфабрикат готовят из рубленой массы баранины:

а) бифштекс; б) люля-кебаб; в) бефстроганов?

72. Какой из животных жиров лучше усваивается:

а) свиной; б) бараний; в) говяжий?

73. Какие части туши говядины используют для тушения:

а) лопатка; б) верхняя часть задней ноги; в) вырезка?

74. В состав какого мясного блюда входят соленые огурцы:

а) гуляш; б) мясо духовое; в) азу?

75. Какой полуфабрикат готовят из мясной натуральной рубленой массы:

а) фрикадельки; б) биточки; в) тефтели?

76. Какой полуфабрикат нарезают из утолщенной части вырезки:

а) антрекот; б) лангет; в) бифштекс ?

77. Как снимают крышку с кипящего котла:

а) к себе; б) от себя; в) в сторону?

78. Столовые яйца - это яйца, срок хранения которых не превышает со дня снесения:

а) 15 сут; б) 7 сут; в) 1 мес.

79. В чем причина затягивания белой пленкой желтка яичницы- глазуньи:

а) жаренье при низкой температуре; б) жаренье при закрытой крышке; в) в нее добавили избыточное количество соли?

80. Выберите правильный алгоритм первичной кулинарной обработки яиц:

а) мытье в 1 ...2%-ном растворе кальцинированной соды, ополаскивание, обработка в 0,5 %-ном дезинфицирующем растворе;

б) обработка в 0,5%-ном дезинфицирующем растворе; мытье в 1 ...2%-ном растворе кальцинированной соды, ополаскивание;

в) 1 ванна: яйца выдерживают в теплой воде 10 минут, промывают ; 2 ванна: выдерживают 5 минут в разрешенном дезинфицирующем средстве; 3 ванна: выдерживают в 2% р-ре пищевой соды; 4 ванна: промывают тёплой проточной водой 5 минут.

81. Сколько времени необходимо настаивать яичный порошок перед использованием:

а) 10 мин; б) 40 мин; в) 1 ч

82. Определите способ варки яиц по характеристике белка и желтка - наружные слои белка свернуты, желток - жидкий:

а) яйца, сваренные «в мешочек»; б) яйца, сваренные всмятку; в) яйца, сваренные вкрутую.

83. Определите способ варки яиц по характеристике белка и желтка - белок и желток плотные:

а) яйца, сваренные «в мешочек»; б) яйца, сваренные всмятку; в) яйца, сваренные вкрутую.

84. Определите способ варки яиц по характеристике белка и желтка: белок полужидкий, желток - жидкий:

а) яйца, сваренные «в мешочек»; б) яйца, сваренные всмятку; в) яйца, сваренные вкрутую

85. Какой жир используют для жаренья блюд из творога:

а) растительное масло; б) сливочное масло; в) жир животный топленый пищевой; г) кулинарный жир?

86. Каковы условия хранения творога:

а) 2 °С - 36 ч; б) -18 °С - бессрочно; в) 10 °С - 2 нед?

87. Для приготовления каких блюд творог отжимают:

а) холодных; б) горячих жареных; в) горячих?

88. Почему при приготовлении вареников ленивых в больших количествах сахар в массу не добавляют:

а) масса уплотняется; б) масса разжижается; в) масса становится крошливой?

89. Как можно определить готовность запеченных блюд из творога:

а) по румяной корочке; б) румяной корочке и консистенции; в) румяной корочке и легкому отставанию от стенок посуды

КЛЮЧ К ЗАДАНИЯМ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЁТА
МДК 02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации
горячих блюд, кулинарных изделий, закусок».

1.Как влияют экстрактивные вещества на свойства отвара при варке рыбы:

- а) повышают калорийность б) придают цвет **в)** придают вкус и аромат

2.Какой алгоритм приготовления костного бульона правильный:

а) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой

б) кости моют, измельчают, заливают горячей водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой

в) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке

3.Какой алгоритм приготовления мясо - костного бульона правильный:

а) мясо одновременно с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой

б) мясо с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке

в) варят мясной бульон, добавляют грудинку или лопатку и варят в течение 2...2,5 ч до готовности

4.С какой целью овощи для супов пассеруют:

а) для улучшения вкуса и аромата готовых изделий

б) сокращения продолжительности варки

в) изменения консистенции

5.С какой целью в некоторые заправочные супы вводят мучную пассеровку:

а) для равномерности распределения гарнира и улучшения цвета

б) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира и стабилизации витамина С

в) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира

6.Какой формы нарезают капусту для борща «Московский»:

а) соломка б) шашки в) рубка

7.Какой тепловой обработке подвергают белые коренья и морковь при приготовлении супов:

а) пассерование б) варка в) припускание

8.Какой борщ перед подачей заправляют чесноком:

а) «Московский» **б)** «Украинский» б) «Сибирский»

9.Какой вкус должен иметь борщ:

а) кислый б) сладковатый **в)** кисло-сладкий

10.Какой тепловой обработки подвергают капусту квашеную при приготовлении щей:

а) варка б) припускание **в)** тушение

11.Какую форму нарезки капусты используют при приготовлении рассольника домашнего:

а) соломка б) шашки в) долька

12.Какой тепловой обработки подвергают огурцы соленые при приготовлении рассольников:

а) варка б) бланширование **в)** припускание

13.Чем существенно отличается солянка мясная от солянки мясной сборной:

а) составом мясных продуктов б) подачей в) отпуском

14.При какой температуре подают горячие супы:

а) 40...50 °C **б)** 70... 75 °C в) 80...85 °C

15.В какой последовательности необходимо закладывать картофель при варке супов?

а) до кислотосодержащих продуктов

б) после кислотосодержащих продуктов

в) одновременно с кислотосодержащими продуктами

16.С какой целью на рабочем месте повара, который готовит супы, устанавливают охлаждаемые шкафы или холодильники:

а) для недлительного хранения жира, сметаны, зелени и другой продукции

б) хранения концентрированного бульона

в) хранения пассеровок

17. В чем состоит отличие гарнира от блюда:

а) гарниры всегда подают к блюдам из мяса, рыбы или птицы; б) меньшей нормой выхода;

в) гарнир всегда подают к блюду, для него меньше норма выхода, меньше норма закладки масла.

18. Почему нельзя долго хранить очищенные овощи:

☒ а) разрушается витамин С; б) меняется консистенция; в) пропадают вкус и аромат?

19. Выберите условия тепловой обработки при жаренье овощей основным способом:

а) овощи закладывают в кипящую подсоленную воду, покрывая их слоем толщиной 1...2 см, и варят при закрытой крышке;

☒ б) нарезанные овощи кладут на хорошо разогретую сковороду с жиром (10 % от массы продукта) при температуре 130... 160 градусов С;

в) подготовленные овощи заливают водой из расчета на 1 кг продукта 0,3 л воды, добавляют жир и доводят до готовности при закрытой крышке и слабом кипении.

20. Выберите условия тепловой обработки при варки овощей:

☒ а) овощи закладывают в кипящую подсоленную воду, покрывая их слоем толщиной на 1...2 см, и варят при закрытой крышке;

б) нарезанные овощи кладут на хорошо разогретую сковороду с жиром (10% от массы продукта) при температуре 130... 160 °С;

в) подготовленные овощи заливают водой из расчета на 1 кг продукта 0,3 л воды, добавляют жир и доводят до готовности при закрытой крышке и слабом кипении.

21. Выберите условия тепловой обработки при припускании овощей:

а) овощи закладывают в кипящую подсоленную воду и варят при закрытой крышке;

б) нарезанные овощи кладут на хорошо разогретую сковороду с жиром (10% от массы продукта) при температуре 130..., 160 °С;

☒ в) подготовленные овощи заливают водой из расчета на 1 кг продукта 0,3 л воды, добавляют жир и доводят до готовности при закрытой крышке и слабом кипении.

22. Выберите условия тепловой обработки при тушении овощей:

☒ а) подготовленные овощи заливают соусом и доводят до готовности при закрытой крышке, подлив жидкость в количестве 10... 15 % от массы овощей;

б) подготовленные овощи заливают водой из расчета на 1 кг продукта 0,3 л воды, добавляют жир и доводят до готовности при закрытой крышке и слабом кипении;

в) подготовленные овощи смазывают сметаной, заливают соусом или посыпают тертым сыром, готовят при температуре 250...280 °С.

23. Какой вид панировки используют для приготовления шницеля из капусты:

а) мучная; белая сухарная; б) красная сухарная; ☒ в) двойная?

24. Что способствует увеличению сроков варки бобовых:

- а)** добавление соли в процессе варки; б) добавление горячей воды в процессе варки
- в) предварительное замачивание бобовых?

25. Почему вареный картофель не темнеет:

- а) сахар подвергается гидролизу; б) крахмал клейстеризируется;
- в)** ферменты разрушаются под действием температуры?

26. Выберите правильный способ варки свежемороженных овощей:

- а) овощи оттаивают и варят в подкисленной воде;
- б)** овощи, не оттаивая, помещают в горячую воду и варят;
- в) овощи, не оттаивая, помещают в холодную воду и варят

27. При какой температуре вареного картофеля его протирают для приготовления пюре:

- а) 100 градусов С **б)** 80 градусов С; в) 55 градусов С?

28. Калибровка картофеля перед очисткой необходима:

- а)** для большей загрузки картофеля в рабочую камеру;
- б) равномерной очистки картофеля;
- в) более быстрой разгрузки,

29. Выберите способы подачи отварных овощных блюд с соусом:

- а) соус поливают сверху, подливают сбоку, подают отдельно;
- б)** соус подливают сверху, подают отдельно;
- в) соус подливают сбоку, подают отдельно.

30. Выберите способы подачи овощных блюд, жаренных основным способом, с соусом:

- а)** соус подливают сбоку, подают отдельно;
- б) соус подливают сбоку, поливают сверху; в) соус подают отдельно.

31. Какие крупы получают из пшеницы:

- а) перловая, ячневая; **б)** «Полтавская», «Артек»; в) рисовая, гречневая ядрица?

32. Что варится дольше всего:

- а) манная, рисовая крупа; **б)** фасоль, перловая крупа; в) пшено шлифованное, продел гречневый.

33. С какой целью рекомендуется сочетать крупы с другими продуктами (молоко, творог, яйцо и др.):

- а) крупы лучше развариваются; **б)** повышается качество белкового состава круп;
- в) крупы лучше усваиваются?

34. Как определяют количество жидкости для приготовления каш различной консистенции:

- а) на основании расчетов; **б)** по таблице в Сборнике рецептур блюд и кулинарных изделий; в) на глаз?

35. Почему бобовые промывают только холодной водой:

- а)** для предупреждения развития молочнокислого брожения;
- б) сохранения питательных веществ;
- в) сохранения формы?

36. Что способствует уменьшению времени варки бобовых:

- а) помещение в горячую воду; **б)** замачивание в холодной воде на 2...3 ч; в) варка при сильном кипении?

37. Что способствует сохранению формы бобовых: замачивание в холодной воде

- а) Замачивание в холодной воде
- б)** варка при слабом кипении и закрытой крышкой
- в) при варке подливают только горячую воду?

38. Что способствует увеличению времени варки бобовых:

- а)** добавление при варке холодной воды, соли, томата;
- б) добавление при варке горячей воды
- в) замачивание в холодной воде?

39. Какие из перечисленных макаронных изделий относят к трубчатым:

- а) ракушки, спиральки; б) вермишель, спагетти; **в)** макароны, перья?

40. В чем отличие пудинга от запеканки:

- а) в состав пудинга обязательно входит творог;
- б)** пудинг более сдобный, в него добавляют цукаты и отдельно вводят взбитые белки;
- в) пудинг готовят методом запекания?

41. В чем отличие крупеника от запеканки:

- а)** в состав крупеника обязательно входит творог;

- б) крупеник более сдобный, в него добавляют цукаты и отдельно вводят взбитые белки;
- в) крупеник готовят методом запекания?

42. Как изменяются неполноценные белки рыбы под действием тепловой обработки:

- а)** разрушаются; б) переходят в отвар; в) переходят в клейкое вещество глютин?

43. Почему при тепловой обработке рыба размягчается:

- а) происходит денатурация и коагуляция белка; **б)** коллаген переходит в глютин; в) вытапливается жир?

44. Каковы условия варки рыбы звеньями:

- а)** куски рыбы укладывают кожей вниз, заливают холодной водой (2 л на 1 кг рыбы);
- б) куски рыбы укладывают в один ряд кожей вверх, заливают горячей водой;
- в) куски рыбы укладывают брюшком вниз, заливают холодной водой?

45. Каковы условия варки рыбы порционными кусками:

- а) куски рыбы укладывают кожей вниз, заливают холодной водой (2 л на 1 кг рыбы);
- б)** куски рыбы укладывают в один ряд кожей вверх, заливают горячей водой;
- в) куски рыбы укладывают брюшком вниз, заливают холодной водой?

46. Какой соус используют для приготовления рыбы, запеченной с картофелем по-русски:

- а)** томатный; б) сметанный; в) молочный; г) паровой; д) белый?

47. Какая классификация рыбных блюд наиболее полная:

- а) отварные, припущенные, жареные, запеченные блюда;
- б) жареные, припущенные, запеченные блюда;
- в)** отварные, припущенные, жаренные основным способом, во фритюре, запеченные?

48. Укажите причину уменьшения массы рыбы при тепловой обработке:

- а) плавление жиров; б) изменение коллагена; **в)** уплотнение белков с выpressовыванием межмышечного сока.

49. Какие добавки помогут сохранить форму нежной рыбы при ее варке:

- а) уксус столовый, специи и томат-пюре;
- б)** уксус столовый, огуречный рассол и лимонная кислота;
- в) лимонная кислота, уксус столовый и соевый соус?

50. Когда снимают пену с поверхности бульона при припускании рыбы:

а) после закипания; б) в процессе варки; **в)** не снимают?

51. Какой температурный режим рекомендуется при варке рыбы:

а) 100 градусов С; **б)** 85...90 градусов С; б) 65 градусов С?

52. Какие гарниры рекомендуют к припущенной рыбе:

а) картофель отварной, картофельное пюре;

б) картофель отварной, рис припущенный, картофель пай;

в) овощи отварные, жареные, каши рассыпчатые?

53. Какие соусы рекомендуют к отварной рыбе:

а) соус рассол, паровой; **б)** «Польский», «Голландский», томатный; в) «Польский», томатный, майонез

54. Как подают соус к рыбе припущенной:

а) всегда поливают сверху; б) поливают сверху, подают отдельно;

в) подливают сбоку, поливают сверху, подают отдельно?

55. Какие полуфабрикаты используют для жаренья основным способом:

а) в целом виде с головой, порционные куски филе с кожей и костями;

б) в целом виде с головой, порционные куски филе с кожей и костями, филе с кожей

в) в целом виде с головой, без костей; порционные куски филе с кожей и костями, филе без кожи и костей?

56. Какие виды панировки используют, подготавливая полуфабрикаты для жаренья основным способом:

а) мучная, красная сухарная; **б)** красная сухарная, белая хлебная и двойная;

в) красная сухарная, белая хлебная, мучная, смесь красной сухарной и белой хлебной?

57. Укажите температурный режим при жаренье рыбы основным способом в жарочном шкафу:

а) 140... 160 градусов С; б) 250...280 градусов С; **в)** 120... 140 градусов С.

58. Какой признак указывает на готовность рыбы, жаренной основным способом или во фритюре:

а) образование коричневой корочки на поверхности; **б)** появление пузырьков на поверхности;

в) уменьшение размеров кусков рыбы?

59. Каким способом подают соус к рыбе, жаренной во фритюре:

а) только отдельно; **б)** только вместе; в) только подлив сбоку?

60. Каково назначение желтой сигнальной лампы у фритюрницы типа ФЭСМ-20:

а) лампа включается при готовности фритюра;

б) лампа включается при готовности продуктов;

в) показывает включение ТЭНов в рабочий режим.

61. Какие отрубы бараньей туши используют для приготовления шашлыков:

а) поясничный и миньон; б) зарез и спинной; **в)** тазобедренный и спинной; г) спинной?

62. Какие полуфабрикаты относятся к порционным натуральным:

а) антрекот и свинина духовая; б) гуляш и шашлык; в) котлета натуральная, эскалоп и ромштекс?

63. Какие полуфабрикаты готовят из котлетной массы:

а) котлеты, бифштекс и фрикадельки; **б)** тефтели, биточки и рулет; в) котлеты, бефстроганов и поджарка?

64. Какой из предложенных продуктов добавляют в котлетную массу при приготовлении тефтелей из мяса:

а) вареные рубленые яйца; б) зеленый лук; **в)** отварной рис?

65. К каким блюдам подают масло зеленое:

а) рыба тушеная; **б)** бифштекс; в) запеканка картофельная?

66. Какой полуфабрикат панируется в муке:

а) рулет с яйцом; б) зразы натуральные; **в)** тефтели?

67. Какие части говядины используются для приготовления котлетной массы:

а) шея и пашина; б) тазобедренная часть и шея; в) лопатка, пашина и вырезка?

68. Какой полуфабрикат нарезают из говяжьей вырезки:

а) эскалоп; б) ромштекс; **в)** бифштекс?

69. К какому блюду подают соус сметанный с хреном:

а) мясо жареное с гарниром; **б)** язык отварной; в) мясо тушеное?

70. Какой полуфабрикат можно приготовить из толстого края:

а) антрекот; б) котлета натуральная; в) ромштекс?

71. Какой полуфабрикат готовят из рубленой массы баранины:

а) бифштекс; **б)** люля-кебаб; в) бефстроганов?

72. Какой из животных жиров лучше усваивается:

а) свиной; б) бараний; в) говяжий?

73. Какие части туши говядины используют для тушения:

а) лопатка; **б)** верхняя часть задней ноги; в) вырезка?

74. В состав какого мясного блюда входят соленые огурцы:

а) гуляш; б) мясо духовое; **в)** азу?

75. Какой полуфабрикат готовят из мясной натуральной рубленой массы:

а) фрикадельки; б) биточки; в) тефтели?

76. Какой полуфабрикат нарезают из утолщенной части вырезки:

а) антрекот; **б)** лангет; в) бифштекс ?

77. Как снимают крышку с кипящего котла:

а) к себе; **б)** от себя; в) в сторону?

78. Столовые яйца - это яйца, срок хранения которых не превышает со дня снесения:

а) 15 сут; б) 7 сут; **в)** I мес.

79. В чем причина затягивания белой пленкой желтка яичницы- глазуньи:

а) жаренье при низкой температуре; **б)** жаренье при закрытой крышке; в) в нее добавили избыточное количество соли?

80. Выберите правильный алгоритм первичной кулинарной обработки яиц:

а) мытье в 1 ...2%-ном растворе кальцинированной соды, ополаскивание, обработка в 0,5 %-ном дезинфицирующем растворе;

б) обработка в 0,5%-ном дезинфицирующем растворе; мытье в 1 ...2%-ном растворе кальцинированной соды, ополаскивание;

в) **1** ванна: яйца выдерживают в теплой воде 10 минут, промывают ; **2** ванна: выдерживают 5 минут в разрешенном дезинфицирующем средстве; **3** ванна: выдерживают в 2% р-ре пищевой соды; **4** ванна: промывают тёплой проточной водой 5 минут.

81. Сколько времени необходимо настаивать яичный порошок перед использованием:

- а) 10 мин; **б) 40 мин;** в) 1 ч

82. Определите способ варки яиц по характеристике белка и желтка - наружные слои белка свернуты, желток - жидкий:

- а)** яйца, сваренные «в мешочек»; б) яйца, сваренные всмятку; в) яйца, сваренные вкрутую.

83. Определите способ варки яиц по характеристике белка и желтка - белок и желток плотные:

- а) яйца, сваренные «в мешочек»; б) яйца, сваренные всмятку; **в)** яйца, сваренные вкрутую.

84. Определите способ варки яиц по характеристике белка и желтка: белок полужидкий, желток - жидкий:

- а) яйца, сваренные «в мешочек»; **б)** яйца, сваренные всмятку; в) яйца, сваренные вкрутую

85. Какой жир используют для жаренья блюд из творога:

- а) растительное масло; **б)** сливочное масло; в) жир животный топленый пищевой; г) кулинарный жир?

86. Каковы условия хранения творога:

- а)** 2 °С - 36 ч; б) -18 °С - бессрочно; в) 10 °С - 2 нед?

87. Для приготовления каких блюд творог отжимают:

- а) холодных; **б)** горячих жареных; в) горячих?

88. Почему при приготовлении вареников ленивых в больших количествах сахар в массу не добавляют:

- а) масса уплотняется; **б)** масса разжижается; в) масса становится крошливой?

89. Как можно определить готовность запеченных блюд из творога:

- а) по румяной корочке; б) румяной корочке и консистенции; **в)** румяной корочке и легкому отставанию от стенок посуды

4.2. Критерии оценивания, предназначенные для промежуточного контроля освоения обучающимися учебной дисциплины

Каждый правильный ответ 1 балл.

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка
90 -100% (85-89 балла)	отлично
80 -89% (80-84 баллов)	хорошо
70 -79% (75-79 баллов)	удовлетворительно
70% (74 и ниже)	неудовлетворительно

4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов, - 3 изд, испр. и доп. - Москва: Издательский центр «Академия», 2020. - 288 с. - ISBN 978-5-4468 - 9804 -6
2. Лутошкина Г.Г, Анохина Ж.С. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина, 5-е изд, стер. - Москва: Издательский центр «Академия», 2019. - 240 с. - ISBN 978-5-4468 - 8599-2
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ З.П. Матюхина, 11-е изд., стер.- Москва: Издательский центр «Академия», 2018. - 256 с. -ISBN 978-5-4468-3
4. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для средн. профес. образования/Л.В.Мармузова, 4-е изд.стер. - Москва: Издательский Центр «Академия», 2019 -160 с.- ISBN 978-5-7695-8705-4
5. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Т.А. Лаушкина. – 4-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. - 240 с. - ISBN 978-5-4468 – 8423-0
6. Королёв А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования в 2 частях /А.А. Королёв, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко - Москва: Издательский Центр «Академия», 2018.- 256с. - ISBN 978-5-4468-5772-2
7. Калинина В.М. охрана Труда в организациях питания учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/В.М. Калинина. – 3-е изд. стер.- Москва: Издательский центр «Академия», 2020. - 320 с. -ISBN 978-5-4468 – 9257-0
8. Андонова Н.И., Организация и ведение процессов приготовления, оформления подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Н.И. Андонова, Т.А. Качурина - Москва: Издательский центр «Академия», 2018 – 256 с. -ISBN 978-5-4468 – 3965-0
9. Самородова И.П., Организация и ведение процессов приготовления и

подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий, сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.П. Самородова -Москва: Издательский центр «Академия», 2019 – 192 с. -ISBN 978-5-4468 – 5795-1.

10. Соколова Е.И., Приготовление блюд из овощей и грибов:учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Е.И. Соколова- 2-е изд. стер.- Москва : Издательский центр «Академия», 2018 – 288 с. -ISBN 978-5-4468 – 6242-9

Дополнительные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова, - 14-е изд. стер. - Москва: Издательский центр «Академия», 2020. - 400 с. - ISBN 978-5-4468 - 9283-9
2. 3. Шатун Л.Г. Повар: учебное пособие/ Л.Г.Шатун. – Ростов на Дону: Издательство Феникс, 2017. – 250 с.: ил. – (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-28363-9
3. Андросов В.П., Пыжова Т.В, Потапова Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 частях. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ В.П. Андросов, Т.В. Пыжова и др., 9-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательский центр «Академия», 2020. - 128 с. - ISBN 978-5-4468 - 9692-9(Ч-4).
4. Харченко Н.Э, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.Э Харченко – 10-е изд. стер.- Москва: Издательский центр «Академия», 2017. - 512 с. - ISBN 978-5-4468 -3916-2
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/З.П. Матюхина - 11-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. - 336с. - ISBN 978-5-4468-8552-7
6. Самородова И.П.,Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: Практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/И.П. Смородова – 2 –е изд.стер.Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 128с.-ISBN 978-5-4468-6238-2
7. Качурина Т.А. , Приготовление блюд из рыбы:Практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.А. Качурина -2-е изд.стер. Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 96с.-ISBN 978-5-4468-6236-8
8. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова- Москва : Издательский центр «Академия», 2015 – 176 с. -ISBN 978-5-4468 –0310-1

9. Самородова И.П., Приготовление блюд из мяса и домашней птицы учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.П.Самородова - Москва : Издательский центр «Академия», 2015 – 128 с. -ISBN 978-5-4468 –2315-4

Электронные ресурсы:

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условия хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронны ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции 1.1.2193-07 «Дополнения №1»]. –Режим доступа http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Интернет-ресурсы:

1. «Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru), [http:// povary.ru](http://povary.ru)., [http:// vkus.by](http://vkus.by).
2. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: <http://www.horeca.ru>
3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов.
4. <http://www.iprbookshop.ru>.— ЭБС «IPRbooks»