МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Режевской политехникум»

Утверждаю:
Директор ГАПОУ СО «Режевской политехникум»
_____ С.А.Дрягилева
от «14» июня 2019 г.

Комплект оценочных средств
для проведения промежуточной аттестации
в рамках основной образовательной программы (ОПОП)
по программам подготовки специалистов среднего звена
МДК 02.01. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ
19.02.01 Технология продукции общественного питания

Реж, 2019

Рассмотрено: на заседании предметно-цикловой комиссии протокол № 11 от «13» июня 2019 г.

Одобрено: на заседании методического совета техникума протокол № 11 от «14» июня 2019 г.

Разработчик:

Хамидуллина Равида Анваровна – преподаватель, первая квалификационная категория.

I. Паспорт комплекта оценочных средств

1. Область применения комплекта оценочных средств

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения **МДК 02.01. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

1.3. Цели и задачи междисциплинарного курса – требования к результатам освоения курса:

Целью изучения курса «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» является:

уметь:

- органолептическим методом оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

знать:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного, пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценка качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;

- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных, мясных блюд и различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы.
- требования к безопасности приготовления и хранение готовых сложных холодных блюд и соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

Таблица 1

Результаты освоения (объекты оценивания)	**Основные показатели оценки результата и их критерии**	**Тип задания; № задания**	**Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)**
знать: -ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;	- знание ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;	Выполнение тестового задания	Экзамен
-варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного, пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;	- знание вариантов сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного, пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;		
-правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;	-знание правил выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;		
-способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;	- знание способов определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;		
-требования и основные критерии оценка качества	- знание требований и основных критериев оценки качества		

продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;	продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;		
-требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;	- знание требований к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;		
-органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;	- знание органолептических способов определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;		
-температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;	- знание температурного и санитарного режимов, правил приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;		
-ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;	- знание ассортимента вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования		
-правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;	- знание правил выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;		
-правила соусной композиции сложных холодных соусов;	-знание правил соусной композиции сложных холодных соусов;		
-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных	- знание видов технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасного использования при приготовлении сложных холодных блюд;		

холодных блюд; -технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы; -варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов; -методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; -варианты оформления канапе легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы; -технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных, мясных блюд и различных продуктов; -варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; -гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы. -требования к безопасности приготовления и хранение готовых сложных холодных блюд и соусов и заготовок к ним;	- знание технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы; -знание вариантов комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов; -знание методов сервировки, способов и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; -знание вариантов оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы; -знание техники приготовления украшений для сложных холодных рыбных, мясных блюд и различных продуктов; -знание вариантов гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; -знание гарниров, заправок и соусов для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы. -знание требований к безопасности приготовления и хранение готовых сложных холодных блюд и соусов и заготовок к ним;		

-риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции и; -методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции. **уметь:** -органолептическим методом оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; -использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; -проводить расчеты по формулам; -безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов; -выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов; -выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов -оценивать качество и безопасность готовой	-знание рисков в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции; -знание методов контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции. - оценивание органолептическим методом качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - использование различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; - расчет по формулам; - безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов; - выбор методов контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов; - выбор температурного и временного режима при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов - оценивание качества и безопасности готовой холодной		

холодной продукции различными методами;	продукции различными методами;		

2. Комплект оценочных средств

2.1. Задания для проведения экзамена (*тестовое задание)*

Текст задания:
Тест №1 (приложение №1)
Тест №2 (приложение №2)
Тест №3 (приложение №3)
Тест №4 (приложение №4)
Инструкция для студентов по работе с тестом (приложение №5)

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное образовательное учреждение
среднего профессионального образования Свердловской области
«Режевской политехникум»

Специальность/профессия: технология продукции общественного питания

Учебная дисциплина (МДК, ПМ): МДК02.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Курс: 2

Инструкция по выполнению экзаменационного теста
для студентов 2 курса, изучивших междисциплинарный курс МДК 02.01.

Уважаемый студент!
Вам предлагается выполнить экзаменационный тест, содержащий задания по окончании изучения междисциплинарного курса МДК 02.01.
Тест состоит из 12 заданий.
Вы должны выполнить предложенные Вам тестовые задания за 60 минут и занести ответы на выданный лист в соответствии с номерами задания.
На выданном листе вам необходимо указать в верхнем правом углу свою фамилию и инициалы, номер группы и номер теста.
Перед тем как Вы приступите к ответам, внимательно ознакомьтесь со всеми заданиями теста.
Ответы на задания должны быть четкими и полными.

Оценка тестовых заданий производится по следующим критериям:
- каждый полный правильный ответ оценивается в 2 балла;

- неправильный ответ _____ в 0 баллов
Вам необходимо набрать максимальное количество – 24 балла.

Желаем успехов!

Экзаменационный тест №1

1.Оцените значимость маринования для приготовления холодных закусок. Предложите варианты сырья, подвергаемого маринованию

2.Постройте схематически классификацию холодных блюд и закусок по принципу особенностей технологии приготовления

3.Тартар из лосося и креветок при подаче декорируют каплями соуса винегрет, черной или красной икрой. Предложите иные варианты декорирования этой закуски

4.Сравните в технологии приготовления холодных закусок приготовление рулетов в современной русской кухне и терринов в европейской кухне

5.Объясните причины того, что для заправки многих салатов используется оливковое масло

6.Приведите способы подачи салатов

7.Опишите один из вариантов приготовления крема для фарширования яиц

8.Приведите примеры закусок для фуршетного стола. Раскройте особенности их приготовления

9.Предложите вариант расположения холодного цеха на территории предприятия общественного питания. Аргументируйте свой выбор.

10. Произведите расчет сырья для приготовления 45 порций паштета печеночного

11. Выберите температурный и временной режим при подаче холодных соусов

12.Перечислите санитарные нормы, которые необходимо соблюдать работнику холодного цеха

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное образовательное учреждение
среднего профессионального образования Свердловской области
«Режевской политехникум»

Специальность/профессия: технология продукции общественного питания

Учебная дисциплина (МДК, ПМ): МДК02.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Курс: 2

Инструкция по выполнению экзаменационного теста
для студентов 2 курса, изучивших междисциплинарный курс МДК 02.01.

Уважаемый студент!
Вам предлагается выполнить экзаменационный тест, содержащий задания по окончании изучения междисциплинарного курса МДК 02.01.
Тест состоит из 12 заданий.
Вы должны выполнить предложенные Вам тестовые задания за 60 минут и занести ответы на выданный лист в соответствии с номерами задания.
На выданном листе вам необходимо указать в верхнем правом углу свою фамилию и инициалы, номер группы и номер теста.
Перед тем как Вы приступите к ответам, внимательно ознакомьтесь со всеми заданиями теста.
Ответы на задания должны быть четкими и полными.

Оценка тестовых заданий производится по следующим критериям:
- каждый полный правильный ответ оценивается в 2 балла;
- неправильный ответ _____ в 0 баллов
Вам необходимо набрать максимальное количество – 24 балла.

Желаем успехов!

Экзаменационный тест №2

1.Сравните технологию приготовления бутербродов канапе и коктейльных бутербродов

2.Напишите возможный вариант приготовления карпаччо для томатов

3.Предложите варианты приготовления и оформления холодных заливных закусок

4.Определите суть тестовой корочки при приготовлении паштетов. Опишите один из вариантов приготовления тестовой корочки

5.Покажите схематически варианты расположения закусок на блюде для фуршетного стола

6.Перечислите основные требования к организации работы холодного цеха

7.Опишите технологию приготовления и правила подачи греческого салата.

8.Раскройте особенности приготовления теплых салатов

9.Произведите расчет сырья для приготовления 72 порций салата витаминного по 2 варианту для подачи к антрекоту. Выход порции салата 50 г.

10.Выберите температурный и временной режим подачи холодных блюд

11.Объясните, в чем заключается суть безопасности холодных блюд для организма человека

12.Перечислите способы подачи холодных блюд

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное образовательное учреждение
среднего профессионального образования Свердловской области
«Режевской политехникум»

Специальность/профессия: технология продукции общественного питания

Учебная дисциплина (МДК, ПМ): МДК02.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Курс: 2

Инструкция по выполнению экзаменационного теста
для студентов 2 курса, изучивших междисциплинарный курс МДК 02.01.

Уважаемый студент!
Вам предлагается выполнить экзаменационный тест, содержащий задания по окончании изучения междисциплинарного курса МДК 02.01.
Тест состоит из 12 заданий.
Вы должны выполнить предложенные Вам тестовые задания за 60 минут и занести ответы на выданный лист в соответствии с номерами задания.
На выданном листе вам необходимо указать в верхнем правом углу свою фамилию и инициалы, номер группы и номер теста.
Перед тем как Вы приступите к ответам, внимательно ознакомьтесь со всеми заданиями теста.
Ответы на задания должны быть четкими и полными.

Оценка тестовых заданий производится по следующим критериям:
- каждый полный правильный ответ оценивается в 2 балла;
- неправильный ответ _____ в 0 баллов
Вам необходимо набрать максимальное количество – 24 балла.

Желаем успехов!

Экзаменационный тест №3

1.Оцените значимость маринования для приготовления холодных закусок. Предложите варианты сырья, подвергаемого маринованию

2.Постройте схематически классификацию холодных блюд и закусок по принципу особенностей технологии приготовления

3.Тартар из лосося и креветок при подаче декорируют каплями соуса винегрет, черной или красной икрой. Предложите иной вариант декорирования этой закуски

4.Сравните в технологии приготовления холодных закусок приготовление рулетов в современной русской кухне и терринов в европейской кухне

5.Покажите схематически варианты расположения закусок на блюде для фуршетного стола

6.Перечислите основные требования к организации работы холодного цеха

7.Опишите технологию приготовления и правила подачи греческого салата.

8.Приведите примеры закусок для фуршетного стола. Раскройте особенности их приготовления

9.Произведите расчет сырья для приготовления 18 порций куры галантин для ресторана 1 класса.

10.Выберите температурный и временной режим подачи холодных блюд

11.Объясните, в чем заключается суть безопасности холодных блюд для организма человека

12.Произведите подборку оборудования, инвентаря и инструмента необходимых при приготовлении заливных закусок

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное образовательное учреждение
среднего профессионального образования Свердловской области
«Режевской политехникум»

Специальность/профессия: технология продукции общественного питания

Учебная дисциплина (МДК, ПМ): МДК02.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Курс: 2

Инструкция по выполнению экзаменационного теста
для студентов 2 курса, изучивших междисциплинарный курс МДК 02.01.

Уважаемый студент!
Вам предлагается выполнить экзаменационный тест, содержащий задания по окончании изучения междисциплинарного курса МДК 02.01.
Тест состоит из 12 заданий.
Вы должны выполнить предложенные Вам тестовые задания за 60 минут и занести ответы на выданный лист в соответствии с номерами задания.
На выданном листе вам необходимо указать в верхнем правом углу свою фамилию и инициалы, номер группы и номер теста.

Перед тем как Вы приступите к ответам, внимательно ознакомьтесь со всеми заданиями теста.
Ответы на задания должны быть четкими и полными.

Оценка тестовых заданий производится по следующим критериям:
- каждый полный правильный ответ оценивается в 2 балла;
- неправильный ответ _____ в 0 баллов
Вам необходимо набрать максимальное количество – 24 балла.

Желаем успехов!

Экзаменационный тест №4

1.Сравните технологию приготовления бутербродов канапе и коктейльных бутербродов

2.Напишите возможный вариант приготовления карпаччо для томатов

3.Предложите варианты приготовления и оформления холодных заливных закусок

4.Определите суть тестовой корочки при приготовлении паштетов. Опишите один из вариантов приготовления тестовой корочки

5.Покажите схематически варианты расположения закусок на блюде для фуршетного стола

6.Приведите способы подачи салатов

7.Опишите один из вариантов приготовления крема для фарширования яиц

8.Приведите примеры закусок для фуршетного стола. Раскройте особенности их приготовления

9.Произведите расчет сырья для приготовления 72 порций салата витаминного по 2 варианту для подачи к антрекоту. Выход порции салата 50 г.

10. Произведите расчет сырья для приготовления 28 порций сельди рубленой для предприятия 3 категории.

11. Выберите температурный и временной режим при подаче холодных соусов

12.Произведите подборку оборудования, инвентаря и инструмента необходимого при приготовлении салато

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Ф.И.О. студента _____ группа № _____

Задание: _____

Результаты освоения (объекты оценки)	**Критерии оценки результата** (в соответствии с разделом 1 «Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств)	**Отметка о выполнении**
- знание ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов; - знание вариантов сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного, пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; -знание правил выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; - знание способов определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; - знание требований и основных критериев оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных закусок, блюд из мяса рыбы и птицы, соусов; - знание требований к качеству	**Критерии оценивания тестового задания** Экзаменационный тест содержит 12 заданий, каждый правильный ответ задания оценивается в 2 балла, неправильный ответ – 0 баллов. Максимальное количество - 24 балла. ***<u>Оценка тестового задания проводится следующим образом:</u>*** Количество баллов / Полученная оценка 21-24 балла — отлично 18-20 баллов — хорошо 12-17 баллов — удовлетворительно Менее 12 баллов — неудовлетворительно	

готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них; - знание органолептических способов определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов; - знание температурного и санитарного режимов, правил приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов; - знание ассортимента вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования - знание правил выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов; -правила соусной композиции сложных холодных соусов; - знание видов технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасного использования при приготовлении сложных холодных блюд; - знание технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы; -знание вариантов комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;		

-знание методов сервировки, способов и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; -знание вариантов оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы; -знание техники приготовления украшений для сложных холодных рыбных, мясных блюд и различных продуктов; -знание вариантов гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; -знание гарниров, заправок и соусов для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы. -знание требований к безопасности приготовления и хранение готовых сложных холодных блюд и соусов и заготовок к ним; -знание рисков в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции; -знание методов контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции. - оценивание органолептическим методом качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;		

- использование различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; - расчет по формулам; - безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов; - выбор методов контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов; - выбор температурного и временного режима при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов - оценивание качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами;		

Подписи экзаменаторов:

_____

_____

_____

Дата проведения «_____» _____ 20 ___ г.