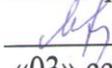


Министерство образования и науки Республики Бурятия
ГАПОУ РБ «Политехнический техникум»

Утверждаю
Зам. директора по УР
 О.Н. Мордовская
«03» сентября 2018 г.

**Комплект
контрольно-оценочных средств
по профессиональному модулю**

ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии «Повар» по специальности
19.02.10. «Технология продукции общественного питания»

Селенгинск, 2018 год

РАССМОТРЕНО

на заседании ПМК № 1

«03» сентября 2018 г., протокол № 1

Председатель ПМК

 Е. В. Вторушина

(подпись)

СОГЛАСОВАНО

Руководитель МЦ

 Т. В. Орлова

(подпись)

«03» сентября 2018 г.

Авторы:

О.Г. Панченко преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ РБ
«Политехнический техникум»

Эксперты от работодателя:

И. С. Малкова начальник цеха общественного питания ОАО «Селенгинский
ЦКК»

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности

Выполнение работ по профессии «Повар».

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

Итогом этого экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

1.1. **Профессиональные и общие компетенции** (проверяются по итогам освоения программы профессионального модуля):

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 7.1. Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.	Правильность в определении доброкачественности сырья Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт Обоснованность выбора технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и посуды Правильность организации рабочего места Соблюдение технологической дисциплины Правильность владения инструментами, и демонстрации рабочих приемов Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда Соответствие полуфабрикатов требованиям качества Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)
ПК 7.2. Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	Правильность в определении доброкачественности сырья Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт Обоснованность выбора технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и посуды Правильность организации рабочего места Соблюдение технологической дисциплины Правильность владения инструментами, и демонстрации рабочих приемов Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда Соответствие полуфабрикатов требованиям качества Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)
ПК 7.3. Готовить основные супы и соусы.	Правильность в определении доброкачественности сырья Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт Обоснованность выбора технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и посуды Правильность организации рабочего места Соблюдение технологической дисциплины Правильность владения инструментами, и демонстрации рабочих приемов Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда Соответствие полуфабрикатов требованиям качества Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование

	работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)
ПК 7.4. Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.	Правильность в определении доброкачественности сырья Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт Обоснованность выбора технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и посуды Правильность организации рабочего места Соблюдение технологической дисциплины Правильность владения инструментами, и демонстрации рабочих приемов Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда Соответствие полуфабрикатов требованиям качества Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)
ПК 7.5. Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.	Правильность в определении доброкачественности сырья Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт Обоснованность выбора технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и посуды Правильность организации рабочего места Соблюдение технологической дисциплины Правильность владения инструментами, и демонстрации рабочих приемов Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда Соответствие полуфабрикатов требованиям качества Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)
ПК 7.6. Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.	Правильность в определении доброкачественности сырья Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт Обоснованность выбора технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и посуды Правильность организации рабочего места Соблюдение технологической дисциплины Правильность владения инструментами, и демонстрации рабочих приемов Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда Соответствие полуфабрикатов требованиям качества Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)
ПК 7.7. Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.	Правильность в определении доброкачественности сырья Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт Обоснованность выбора технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и посуды Правильность организации рабочего места Соблюдение технологической дисциплины Правильность владения инструментами, и демонстрации рабочих приемов Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда Соответствие полуфабрикатов

	требованиям качества Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)
--	---

Таблица 2

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- Демонстрация интереса к будущей профессии через: - повышение качества обучения по ПМ; - участие в студенческих олимпиадах, научных конференциях; - участие в органах студенческого самоуправления, - участие в социально-проектной деятельности; - портфолио студента
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - оценка эффективности и качества выполнения;
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- Получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные; - обоснованность выбора и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленной задачи - рациональное распределение времени на все этапы решения задачи;
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ; - работа с Интернет
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики; - умение работать в группе; - наличие лидерских качеств; - участие в студенческом самоуправлении; - участие спортивно- и культурно-массовых мероприятиях
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий; - самоанализ и коррекция результатов собственной работы

<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; - самостоятельный, профессионально-ориентированный выбор тематики творческих и проектных работ (курсовых, рефератов, докладов и т.п.); - составление резюме; - посещение дополнительных занятий; - освоение дополнительных рабочих профессий; - обучение на курсах дополнительной профессиональной подготовки; - уровень профессиональной зрелости;
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Анализ инноваций в области разработки технологических процессов; - использование «элементов реальности» в работах обучающихся (курсовых, рефератов, докладов и т.п.).

1.2. В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- ПО 1. обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- ПО 2. подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, теста;
- ПО 3. приготовления основных супов и соусов;
- ПО 4. обработки рыбного сырья;
- ПО 5. приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- ПО 6. обработки сырья из мяса, птицы, дичи, кролика;
- ПО 7. приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- ПО 8. подготовки гастрономических продуктов;
- ПО 9. приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- ПО 10. приготовления сладких блюд и напитков;

уметь:

- У1 проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- У2 выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;
- У3 обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- У4 охлаждать, замораживать, размораживать нарезанные овощи, грибы, отдельные компоненты для соусов;
- У5 использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий;
- У6 оценивать качество готовых блюд и изделий;

знать:

- З 1 ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных видов овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога,
- З 2 классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых блюд,
- З 3 способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- З 4 температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд;

- 3 5 последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и изделий;
- 3 6 температурный режим и правила приготовления блюд;
- 3 7 способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи;
- 3 8 правила проведения бракеража;
- 3 9 правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд;
- 3 10 виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Таблица 3

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК 07.01	Экзамен
УП	Дифференцированный зачет
ПП	Дифференцированный зачет
ПМ	Экзамен (квалификационный)

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Общие положения

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля:

тесты, схемы, контрольные вопросы

Оценка теоретического курса профессионального модуля предусматривает использование накопительной системы оценивания.

3.2. Задания для оценки освоения МДК 07. 01. Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»

3.2.1. Задания для оценки освоения МДК 07.01: Выполнение работ по профессии «Повар»

Проверяемые результаты обучения: У1;У2.;У3; У4; У5; У6;

31;32;33; 34; 35; 36; 37; 38; 39; 310.

Вариант 1

Проверяемые результаты обучения: У1;У2;У3; У4; У5; У6; З1-10.

1. Дайте название порционным полуфабрикатам из говядины:

Характеристика полуфабрикатов	Ответ
1. Нарезают под прямым углом из средней части вырезки по одному куску толщиной 4-5 см, не отбивают.	
2. Нарезают под углом 40-45 ⁰ из тонкой части вырезки по 2 куска, толщиной 1-1,5 см, слегка отбивают.	
3. Нарезают из толстого и тонкого краев, толщина 1,5-2 см, отбивают.	
4. Нарезают под прямым углом из утолщенной части вырезки, толщиной 2-3 см, слегка отбивают.	

2. Технологический процесс приготовления шей, ассортимент, требования к качеству, оформлению, подаче, срокам реализации.

3. Соотнесите:

А. Холодные блюда	Блюда	Б. Холодные закуски
	1. Икра осетровая	
	2. Жюльен из птицы	
	3. Рыба под маринадом	
	4. Салат мясной	
	5. Ассорти мясное с гарниром	
	6. Язык заливной	
	7. Ростбиф с гарниром	
	8. Сельдь с луком	
	9. Щука фаршированная	
	10. Салат фруктовый	

4. Укажите последовательность приготовления соуса белого основного на мясном бульоне:

- 1) пассерованные белые корни и репчатый лук;
- 2) горячий мясной бульон;
- 3) соль, лимонная кислота;
- 4) горячая белая мучная пассеровка, разведенная бульоном;
- 5) варка 30 минут;
- 6) доведение до кипения;
- 7) заправка сливочным маслом;
- 8) процеживание

Вариант 2

Проверяемые результаты обучения: У1;У2.;У3; У4; У5; У6; 31-10.

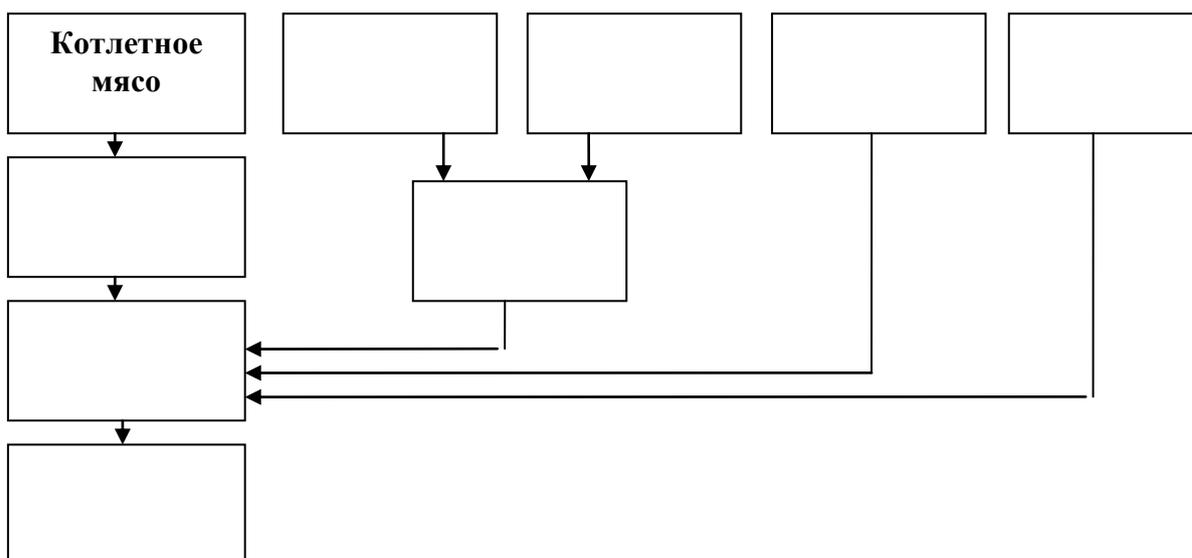
1. Подберите соусы к блюдам:

А. Соус красный основной	Блюда	Б. Соус сметанный с томатом
	1. Сосиски отварные	
	2. Кабачки фаршированные	
	3. Голубцы	
	4. Рагу из овощей	
	5. Рыба жаренная	
	6. Оладьи из тыквы	
	7. Зразы рубленные	
	8. Рулет картофельный	
	9. Тефтели	
	10. Бобовые с копченой грудинкой	
	11. Рыба жаренная по-ленинградски	

2. Дополните:

обработка артишоков: обрезают верхнюю колючую часть, ... и ... удаляют волокнистую часть, места среза смачивают лимонной кислотой, промывают.

3. Составить технологическую схему приготовления котлетной массы из мяса:



4. По набору продуктов определите блюдо:

- картофель отварной, яйца, сухари или пшеничная мука, масло растительное

Вариант 3

Проверяемые результаты обучения: У1;У2;У3; У4;У5; У6; 31-10.

1. Соотнесите:

А. Соломка	Блюда	Б. Дольки
	1) Рагу овощное	
	2) Картофель жареный фри	
	3) Картофель пай	
	4) Капуста тушеная	
	5) Картофель в молоке	
	6) Картофель, тушенный с грибами	
	7) Котлеты морковные	

2. Технологический процесс приготовления картофельных супов, ассортимент, требования к качеству, оформлению, подаче, срокам реализации.

3. Определить и отметить знаком «+», из каких частей свинины приготавливают перечисленные полуфабрикаты:

Части туши	Эскалоп	Шницель	Котлета натуральная	Рагу	Гуляш	Котлеты отбивные	Поджарка	Свинина духовая	Шашлык
Корейка									
Окорок									
Лопаточная часть									
Грудинка									
Шея									

4. Определите продукты необходимые для приготовления:

Соуса польского	а) яйца, сахар, вино сухое белое, лимон, вода, кислота лимонная;
	б) масло сливочное, сухари пшеничные, кислота лимонная;
	в) яйца, масло сливочное, вода, мука, лимон;
	д) масло сливочное, яйца, петрушка, лимон или кислота лимонная, соль.

Вариант 4

Проверяемые результаты обучения: У1;У2;У3;У4; У5; У6; 31-10.

1. Определите, к какой группе относят соусы:

1. С мукой	Соусы	2. Без муки
	а) соус луковый	
	б) соус хрен	
	в) майонез	
	г) кисло-сладкий	
	д) молочный сладкий	
	е) паровой	
	ж) соус мадера	
	з) салатная заправка	
	и) горчица столовая	

2. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы: для варки, припускания, жаренья, жаренья во фритюре.

3. Укажите основные требования, применяемые при приготовлении холодных блюд и закусок:

- а) продукты должны быть охлажденными до +8 - +10°C;
- б) перемешивать продукты нужно продолжительное время;
- в) овощные наборы для салатов, винегретов, закусок готовят на один час реализации блюд и хранят в холодильнике;
- г) перемешивать продукты необходимо осторожно;
- д) продукты готовят из расчета на одни сутки;
- е) заправлять салаты необходимо за 1 час до отпуска;
- ж) соблюдать санитарные правила

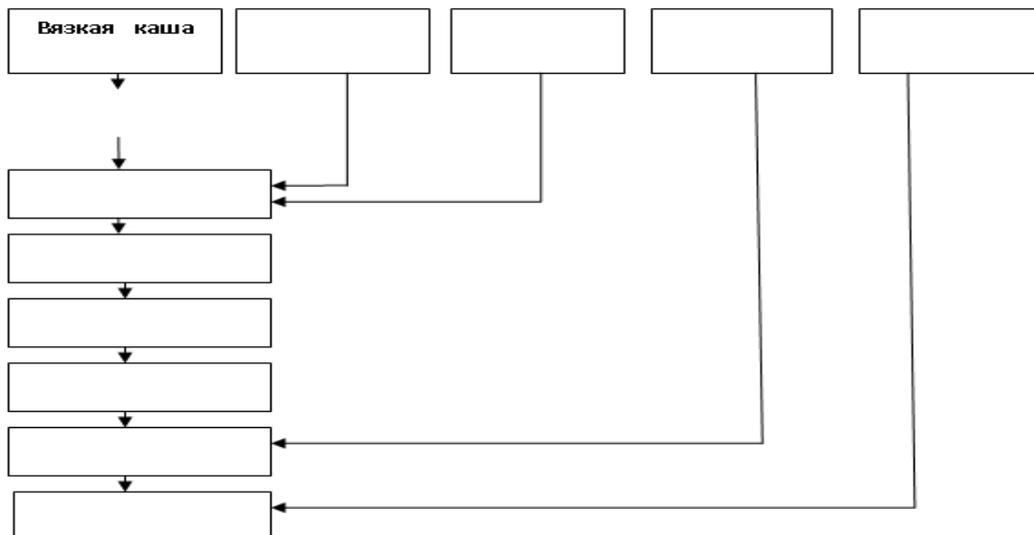
4. Составить правило варки компотов из различных плодов и ягод:



Вариант 5

Проверяемые результаты обучения: У1;У2;У3; У4;У5; У6; 31-10.

1. Составить технологическую схему приготовления котлет, биточков манных:



2. Борщи, их характеристика, ассортимент, технология приготовления, требования к качеству, оформлению, подаче, срокам реализации.

3. Определить название блюда из рыбы, указать способ тепловой обработки; вид панировки по описанию приготовления полуфабрикатов: из филе рыбы без кожи и костей нарезают тонкие широкие куски, слегка отбивают в пласт толщиной 0,5 – 0,6 см., солят, посыпают перцем, а затем в них заворачивают фарш, придавая изделиям продолговатую форму.

4. Соотнесите гарниры, рекомендуемые к блюдам:

А. Жареные блюда из филе птицы	Гарниры	Б. Жареные порционные блюда из мяса
	1. Горошек зеленый отварной	
	2. Картофель жареный	
	3. Сложный гарнир	
	4. Каши рассыпчатые	
	5. Картофель в молоке	
	6. Кабачки, баклажаны жареные	
	7. Картофель жареный во фритюре	

Вариант 6

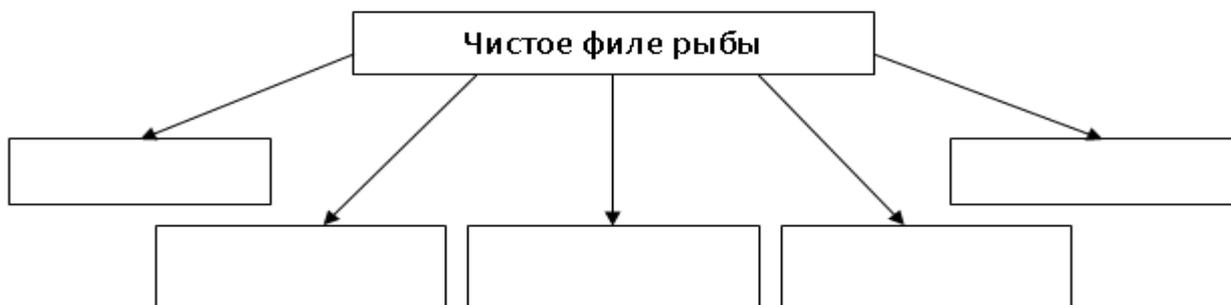
Проверяемые результаты обучения: У1;У2;У3;У4;У5; У6; 31-10.

1. Соотнести виды нарезки клубнеплодов и размеры:

Вид нарезки	Ответ	Размеры нарезки
кружочки ломтики брусочки соломка средний кубик		толщина а) 0,1 - 0,2 см б) 0,2 * 0,2 см сечение в) 1 – 1,5 см. длина г) 0,2 см толщина д) 0,7 – 1 см поперечное сечение

2. Технологический процесс приготовления овощных супов, ассортимент, требования к качеству, оформлению, подаче, срокам реализации.

3. Определить области применения чистого филе рыбы:



4. Определить и отметить знаком «X», из каких частей говядины приготавливают полуфабрикаты:

Части говядины	Полуфабрикаты из говядины											
	Ростбиф	Шнигованное мясо	Бифштекс	Филе	Лангет	Антрекот	Ромштекс	Зразы отбивные	Говядина духовая	Азу	Гуляш	Бефстроганов
Вырезка												
Толстый край, тонкий край												
Верхний кусок												
Внутренний кусок												
Боковой кусок												
Наружный кусок												
Лопаточная часть												
Грудинка												
Покромка I категории												

Вариант 7

Проверяемые результаты обучения: У1;У2;У3;У4;У5; У6; 31-10.

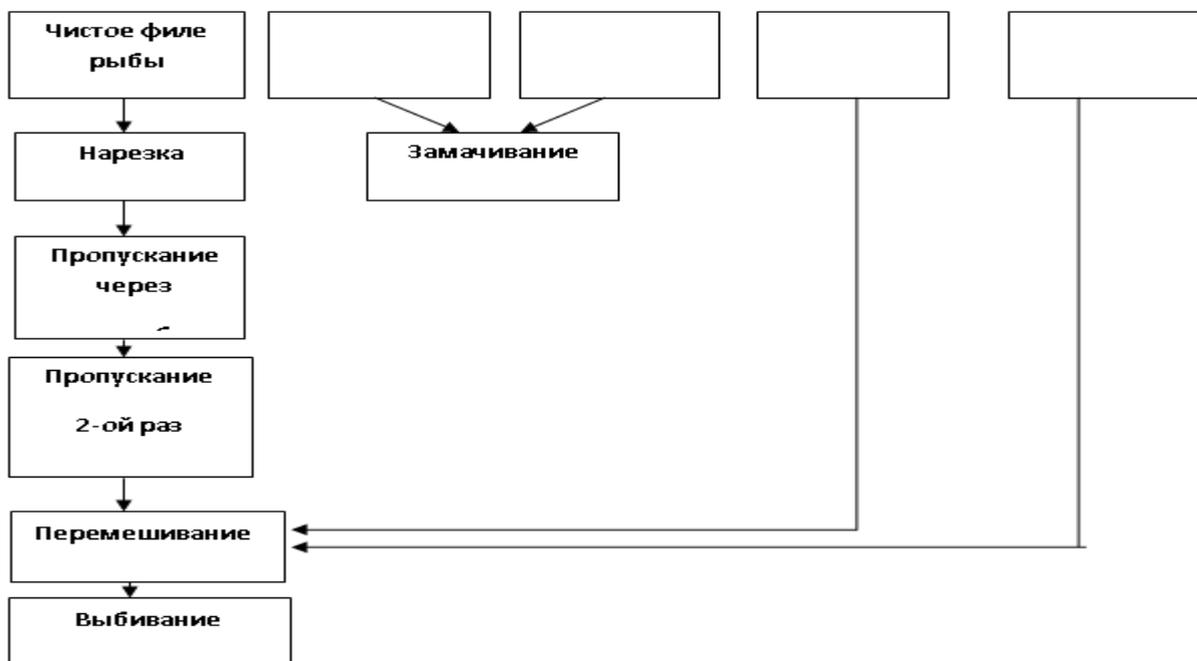
1. Рассольники, их характеристика, ассортимент, технология приготовления, требования к качеству, оформлению, подаче, срокам реализации.

2. Выберите продукты, необходимые для приготовления сладких блюд:

А. Мусс яблочный	Наименование продуктов	Б. Самбук яблочный
	1. Яблоки	
	2. Сахар	
	3. Крахмал	
	4. Желатин	
	5. Яйца (белки)	
	6. Вода	
	7. Ванилин	
	8. Молоко	
	9. Крупа манная	
	10. Кислота лимонная	

3. Какое блюдо из рыбной котлетной массы можно приготовить, имея следующие продукты: треска, хлеб пшеничный, молоко или вода, грибы свежие или сушеные, лук репчатый, масло растительное, сухари, соль, перец.

Составить технологическую схему приготовления котлетной массы для этого блюда



4. Задача. Определить количество крупы, необходимой для приготовления 50 порций каши пшенной вязкой, если выход одной порции 200 г.

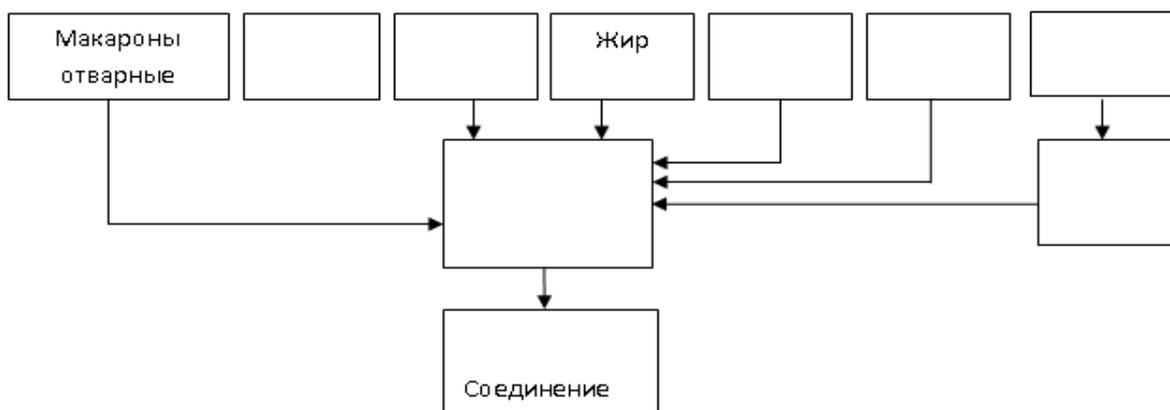
Вариант 8

Проверяемые результаты обучения: У1;У2;У3;У4;У5; У6; 31-10.

1. Кулинарный разруб и обвалка передней четвертины говядины. Кулинарное использование полученных частей.

2. Определить название блюда по набору продуктов:

- макароны, морковь, петрушка (корень), лук репчатый, горошек зеленый консервированный, пюре томатное, маргарин столовый. Составить технологическую схему его приготовления.



3. Установите соответствие между наименованием блюд и способами тепловой обработки:

Наименование блюд	А. Отварные	Б. Жареные	В. Запеченные
1. Яичная кашка			
2. Яичница-глазунья			
3. Яичница-глазунья с мясными продуктами			
4. Омлет со шпиком			
5. Омлет натуральный			
6. Омлет с сыром			
7. Яйца пашот			
8. Омлет, фаршированный грибами			
9. Омлет с жареным картофелем			
10. Драчена			
11. Яичная кашка с мясными продуктами			
12. Яйцо всмятку			

4. Определите продукты необходимые для приготовления:

Маринада овощного	а) морковь, капуста, петрушка, уксус, сахар, масло растительное.
	б) морковь, лук, петрушка, томатное пюре, масло растительное, уксус, сахар, бульон.
	в) масло, уксус, сахар, перец, соль, вода.
	г) хрен, уксус, сахар, соль, сметана.

Вариант 9

Проверяемые результаты обучения: У1;У2.;У3;У4;У5; У6; 31-10.

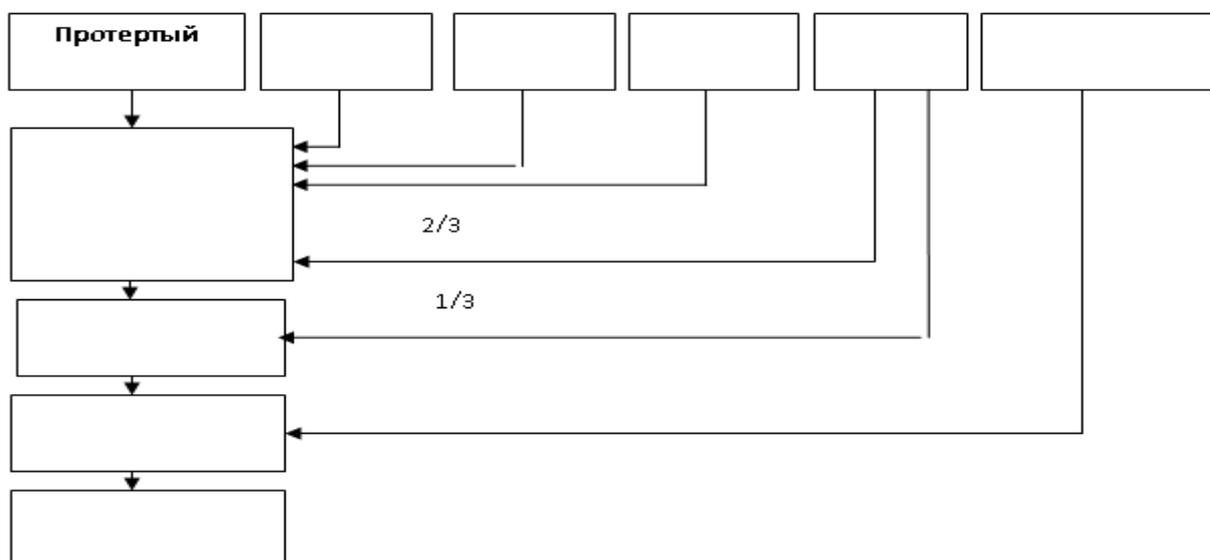
1.Кулинарный разруб и обвалка задней четверти говядины. Кулинарное использование полученных частей.

2.Технологический процесс тушения рыбы. Ассортимент блюд, гарниры, соусы, требования к качеству, условиям и срокам реализации.

3. Определить порядок закладывания продуктов при варке рассольников:

А. Рассольник Ленинградский	Продукты	Б. Рассольник домашний
	1. Капуста	
	2. Картофель	
	3. Крупа перловая	
	4. Пассерованные овощи	
	5. Припущенные огурцы	
	6. Пассерованный томат	
	7. Специи, соль, рассол	

4. Составить технологическую схему приготовления сырников из творога



Вариант 10

Проверяемые результаты обучения: У1;У2;У3;У4;У5; У6; 31-10.

1. Установите соответствие между наименованием блюд и способами тепловой обработки:

Наименование блюд	А. Отварные	Б. Жареные	В. Запеченные
1. Яичная кашка 2. Яичница-глазунья 3. Яичница-глазунья с мясными продуктами 4. Омлет со шпиком 5. Омлет натуральный 6. Омлет с сыром 7. Яйца пашот 8. Омлет, фаршированный грибами 9. Омлет с жареным картофелем 10. Драчена 11. Яичная кашка с мясными продуктами 12. Яйцо всмятку			

2. Кулинарный разруб и обвалка свинины. Кулинарное использование.

3. Установить соответствие между видами овощей и способами тепловой обработки, применяемыми при подготовке овощей к фаршированию:

Овощи	Ответ	Способ тепловой обработки
кабачки перец помидоры капуста баклажаны		1. Припускание 2. Не требует тепловой обработки 3. Варка на пару 4. Варка до полуготовности 5. Бланширование

4. Рассчитать количество картофеля (брутто), необходимого для приготовления:

10 порций блюда «Руллет картофельный» № 383 (2) (сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 2006г.) в марте месяце.

- в марте % отходов картофеля составляет 40%;

- для приготовления одной порции рулета картофельного используют 240 г. (брутто).

Вариант 11

Проверяемые результаты обучения: У1;У2.;У3;У4;У5; У6; 31-10.

1.Кулинарный разруб и обвалка баранины. Кулинарное использование частей.

2.Технологический процесс приготовления блюд из рыбной котлетной массы. Ассортимент блюд, гарниры, соусы, требования к качеству, условия и сроки реализации.

3. Соотнесите:

Блюда	Жарка	Тушение	Запекание	Припускание
1. Голубцы овощные				
2. Рагу овощное				
3. Котлеты свекольные				
4. Солянка овощная				
5. Пюре из моркови				
6. Рулет картофельный				
7. Морковь в молочном соусе				
8. Грибы с картофелем				
9. Зразы картофельные				
10. Драники				

4. Как нарезать овощи в супы?

А. Суп картофельный с фасолью	Вид нарезки	Б Рассольник ленинградский
Картофель Овощи пассерованные	1. Крупный кубик	Картофель Овощи пассерованные Соленые огурцы
	2. Брусочки	
	3. Соломка	
	4. Мелкий кубик	
	5. Дольки	
	6. Ромбики	

Вариант 12

Проверяемые результаты обучения: У1;У2.;У3;У4;У5; У6; 31-10.

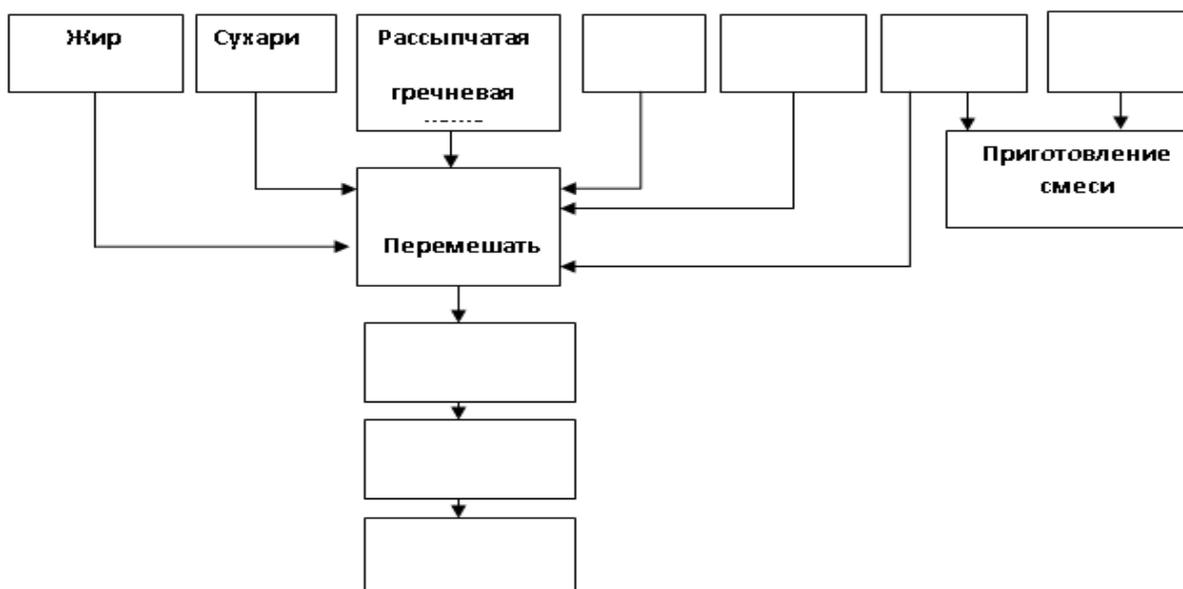
1. Дать характеристику полуфабрикатов из говядины

2. Технологический процесс приготовления рассольников. Характеристика ассортимента, требования к качеству, оформлению, подаче срокам реализации.

3. Определите, к какой группе относят соусы:

1. С мукой	Соусы	2. Без муки
	а) соус луковый	
	б) соус хрен	
	в) майонез	
	г) кисло-сладкий	
	д) молочный сладкий	
	е) паровой	
	ж) соус мадера	
	з) салатная заправка	
	и) горчица столовая	

4. Составить технологическую схему приготовления крупеника гречневого:



Вариант 13

Проверяемые результаты обучения: У1;У2.;У3;У4; У5; У6; 31-10.

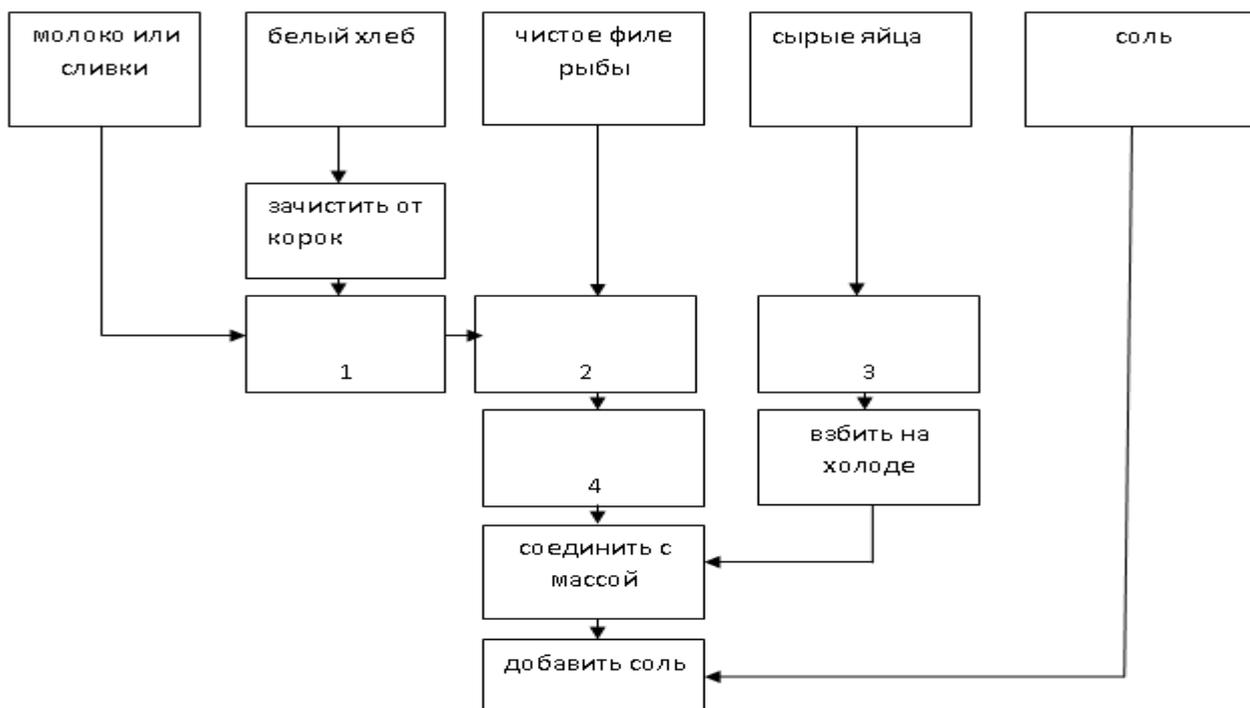
1. Дать характеристику полуфабрикатов из свинины.

2. Технологический процесс жаренья мяса крупными и мелкими кусками. Ассортимент блюд, гарниры, соусы, требования к качеству, условиям и срокам реализации.

3. Дополните таблицу (правильные варианты отметьте знаком «+»):

Полуфабрикаты	Вид панировки				
	льезон	белая	красная	мучная	тесто кляр
Котлеты					
Биточки					
Тефтели					
Зразы					
Рулет					
Тельное					
Рыба в тесте					
Рыба фри					

4. Дополните схему:



Вариант 14

Проверяемые результаты обучения: У1;У2.;У3;У4;У5; У6; 31-10.

1. Дать характеристику полуфабрикатов из баранины.

2. Технологический процесс приготовления каш. Характеристика ассортимента, правила подачи, требования к качеству, срокам реализации.

3 Установите соответствие:

Клубнеплоды	Наименование овощей	Корнеплоды
	1. Картофель 2. Батат 3. Свекла 4. Морковь 5. Топинамбур 6. Редис 7. Репа 8. Брюква 9. Сельдерей 10. Петрушка 11. Хрен 12. Пастернак	

4. Определите соусы и гарниры, рекомендуемые к блюдам:

А. Шашлык из баранины	Гарниры	Б. Люля-кебаб
	1. Зеленый лук	
	2. Овощи натуральные	
	3. Зелень	
	4. Лук репчатый	
	5. Лимон	

Вариант 15

Проверяемые результаты обучения: У1;У2.;У3;У4; У5; У6; 31-10.

16. 1. Как нарезать овощи в супы?

А. Суп картофельный с фасолью	Вид нарезки	Б Рассольник ленинградский
Картофель Овощи пассерованные	1. Крупный кубик	Картофель Овощи пассерованные Соленые огурцы
	2. Брусочки	
	3. Соломка	
	4. Мелкий кубик	
	5. Дольки	
	6. Ромбики	

2. Технологический процесс припускания рыбы. Ассортимент блюд, гарниры, соусы, требования к качеству, условиям и срокам реализации.

3. Определите соусы и гарниры, рекомендуемые к блюдам:

А. Бефстроганов	Соусы	Б. Поджарка
	1. Томатный	
	2. Сметанный	
	3. Белый	
	4. Красный	
	5. Паровой	
	6. Грибной	

4. . Определить и отметить знаком «X», из каких частей говядины приготавливают полуфабрикаты:

Части говядины	Полуфабрикаты из говядины											
	Ростбиф	Шнигованное мясо	Бифштекс	Филе	Лангет	Антрекот	Ромштекс	Зразы отбивные	Говядина луховая	Азу	Гуляш	Бефстроганов
Вырезка												
Толстый край, тонкий край												
Верхний кусок												
Внутренний кусок												
Боковой кусок												
Наружный кусок												
Лопаточная часть												
Грудинка												
Покромка I категории												

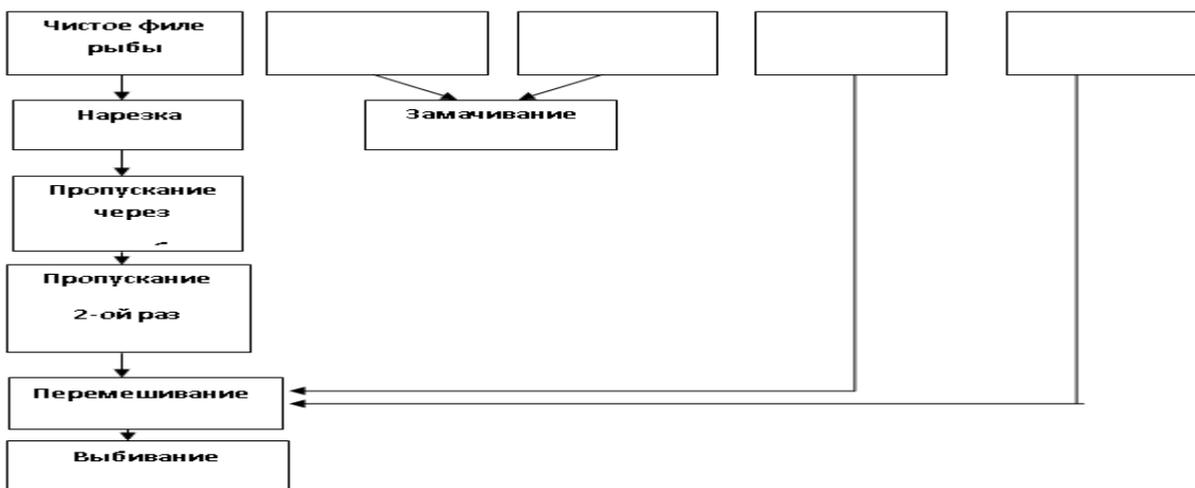
Вариант 16

Проверяемые результаты обучения: У1;У2;У3;У4; У5; У6; 31-10.

1. Технологический процесс приготовления блюд из каш. Характеристика ассортимента, правила подачи, требования к качеству, оформлению, подаче срокам реализации. 2

2. Какое блюдо из рыбной котлетной массы можно приготовить, имея следующие продукты: треска, хлеб пшеничный, молоко или вода, грибы свежие или сушеные, лук репчатый, масло растительное, сухари, соль, перец.

Составить технологическую схему приготовления котлетной массы для этого блюда



3. Характеристика посуды и инвентаря в горячем цехе.

4. Укажите продукты, необходимые для приготовления борщей:

А. Борщ украинский	Наименование продуктов	Б. Борщ с капустой и картофелем
	1. Капуста свежая	
	2. Свекла тушеная	
	3. Картофель	
	4. Лук, морковь, петрушка пассерованные	
	5. Томатное пюре	
	6. Уксус	
	7. Сахар	
	8. Соль, перец, лавровый лист	
	9. Говядина отварная	
	10. Сосиски	
	11. Свекла отварная	
	12. Кости свинокоченостей	
	13. Чеснок	
	14. Шпик соленый	
	15. Перец сладкий	
	16. Мука пшеничная	
	17. Жир	
	18. Сметана	
	19. Пампушка	
	20. Маргарин	

Вариант 17

Проверяемые результаты обучения: У1;У2.;У3;У4; У5; У6; 31-10.

1. Технологический процесс приготовления блюд из макаронных изделий. Характеристика ассортимента, требования к качеству, оформлению, подаче, срокам реализации.

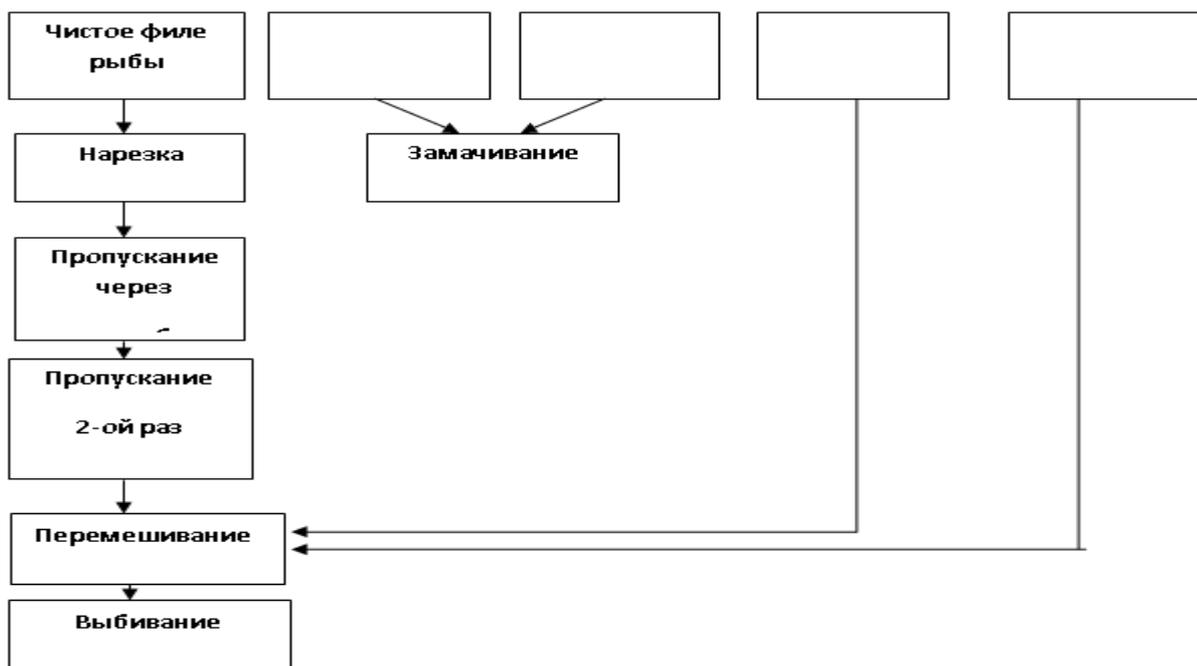
2. Приготовление натуральной рубленой мясной массы и характеристика полуфабрикатов из нее.

3. Соотнесите гарниры, рекомендуемые к блюдам:

А. Жареные блюда из филе птицы	Гарниры	Б. Жареные порционные блюда из мяса
	1. Горошек зеленый отварной	
	2. Картофель жареный	
	3. Сложный гарнир	
	4. Каши рассыпчатые	
	5. Картофель в молоке	
	6. Кабачки, баклажаны жареные	
	7. Картофель жареный во фритюре	

4. Какое блюдо из рыбной котлетной массы можно приготовить, имея следующие продукты: треска, хлеб пшеничный, молоко или вода, грибы свежие или сушеные, лук репчатый, масло растительное, сухари, соль, перец.

Составить технологическую схему приготовления котлетной массы для этого блюда



Вариант 18

Проверяемые результаты обучения: У1;У2;У3;У4; У5; У6; 31-10.

1. Восстановить цепочку подготовки белокочанной капусты для фарширования:

1. Охлаждение
2. Удаление кочерыжки
3. Очистка от верхних листьев
4. Мытье
5. Подсоленная вода 15-20 минут
6. Варка до полуготовности
7. Разделка на листья
8. Формование голубцов
9. Отбивание утолщенной части листа

2. Технологический процесс жаренья мяса порционными кусками. Ассортимент блюд, гарниры, соусы, требования к качеству, условия и сроки реализации.

3. Установите соответствие:

А. Подают с соусом	Блюда	Б. Готовят с соусом
	1. Печень по-строгановски	
	2. Котлета рубленая	
	3. Гуляш	
	4. Почки по-русски	
	5. Мясо шпигованное	
	6. Язык отварной	
	7. Шашлык по-карски	
	8. Голубцы с мясом	
	9. Картофельная запеканка с мясом	
	10. Макаронник с мясом	

4. Дополните схему приготовления блюда «Крокеты картофельные»:

- 1) протертый картофель охладить до 50 С;
- 2)
- 3)
- 4) массу перемешивают;
- 5)
- 6)
- 7) смачивают в белках;
- 8)
- 9)
- 10) отпуск.

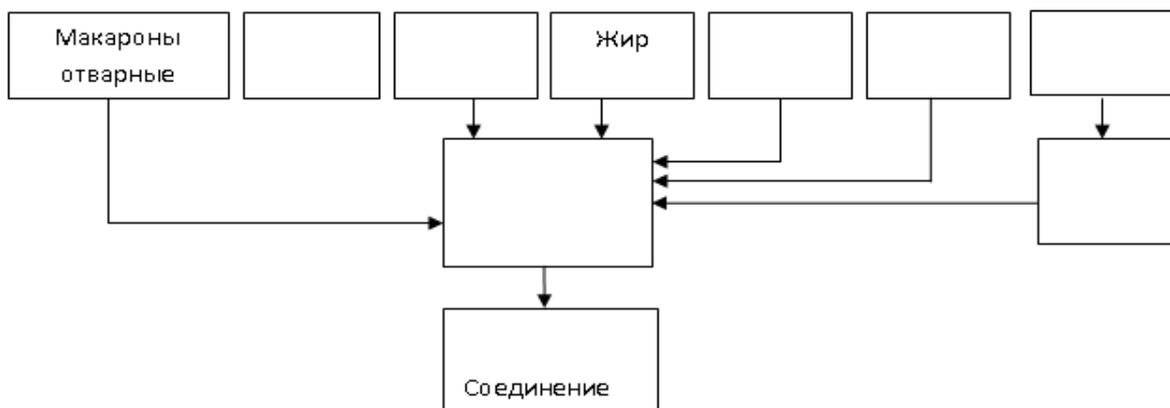
Вариант 19

Проверяемые результаты обучения: У1;У2;У3;У4; У5; У6; 31-10.

1. Обработка томатных и тыквенных, листовых, десертных, десертных, зерно-бобовых овощей. Кулинарное использование.

2. Определить название блюда по набору продуктов:

- макароны, морковь, петрушка (корень), лук репчатый, горошек зеленый консервированный, пюре томатное, маргарин столовый. Составить технологическую схему его приготовления



3. Установите соответствие:

Дефекты соусов	Причины
1. Запах сырой муки и клейкость 2. Запах и вкус подгорелой муки 3. Водянистый вкус и слабый запах мяса, рыбы, птицы 4. Запах и вкус сырого томата 5. Наличие комков заварившейся муки 6. Наличие темных крупинок и горького вкуса	а) слабый бульон б) подгорелые овощи в) мучную пассеровку развели очень горячим бульоном г) томат плохо спассеровали д) муку перепассеровали е) муку не пассеровали ж) плохо зачищены овощи

4. . Из предложенного набора продуктов выберите продукты для приготовления блюд:

А. Яблоки в тесте жареные	Наименование продукта	Б. Гренки с плодами и ягодами
	1. Хлеб пшеничный	
	2. Яйца	
	3. Яблоки	
	4. Сметана	
	5. Сахар	
	6. Молоко	
	7. Маргарин	
	8. Соль	
	9. Кулинарный жир	
	10. Плоды и ягоды консервированные	
	11. Мука пшеничная	
	12. Рафинадная пудра	

Вариант 20

Проверяемые результаты обучения: У1;У2;У3;У4; У5; У6; 31-10.

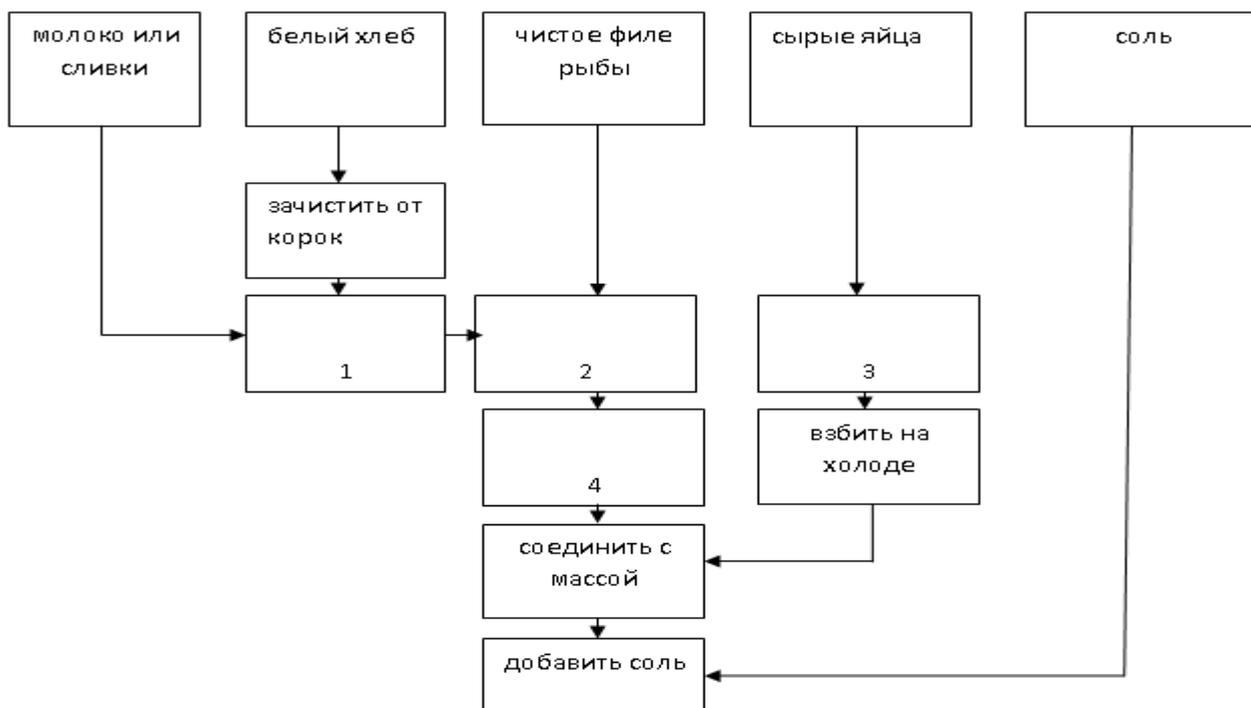
1. Механическая кулинарная обработка субпродуктов. Полуфабрикаты из них.

2. Технологический процесс приготовления горячих напитков: какао и шоколад. Ассортимент, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки реализации.

3. Дополните таблицу (правильные варианты отметьте знаком «+»):

Полуфабрикаты	Варка	Припускание	Жарка основным способом	Жарка во фритюре
1. Рыба в целом виде				
2. Звенья пластовой рыбы				
3. Порционные куски (кругляши)				
4. Филе с кожей и костями				
5. Филе с кожей и без костей				
6. Чистое филе				

4. Дополните схему:



Вариант 21

Проверяемые результаты обучения: У1;У2;У3;У4; У5; У6; 31-10.

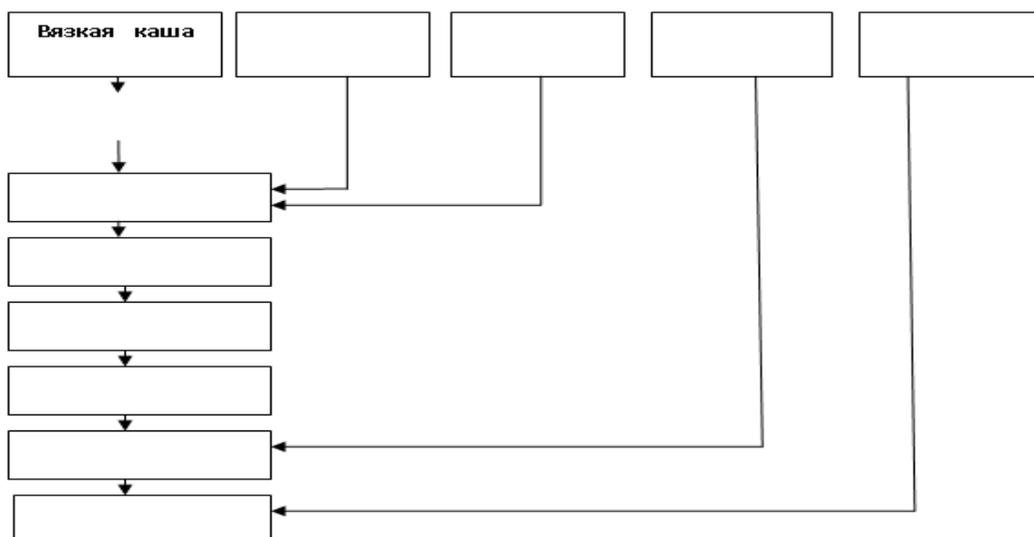
1. Дополните таблицу (правильные варианты отметьте знаком «+»):

Полуфабрикаты	Вид панировки				
	льезон	белая	красная	мучная	тесто кляр
Котлеты					
Биточки					
Тефтели					
Зразы					
Рулет					
Тельное					
Рыба в тесте					
Рыба фри					

2. Технологический процесс Рагу из овощей. правила подачи, требования к качеству, условия и сроки реализации.

3. Технологический процесс приготовления блинчиков с творогом. правила подачи, требования к качеству, условия и сроки реализации.

4. Составить технологическую схему приготовления котлет, биточков манных:

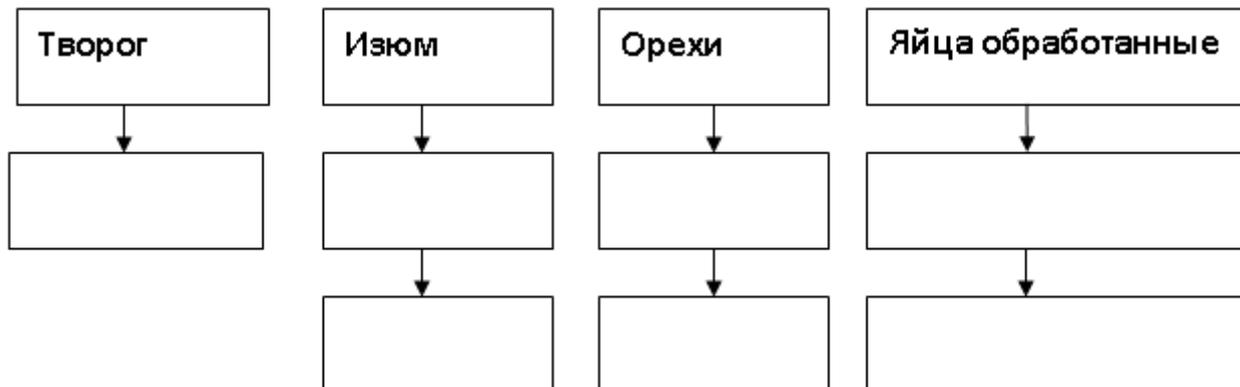


Вариант 22

Проверяемые результаты обучения: У1;У2;У3;У4; У5; У6; 31-10.

1. Технологический процесс варки рыбы. Ассортимент блюд, гарниры, соусы, требования к качеству, условиям и срокам реализации.

2. Составить схему подготовки продуктов для пудинга парового из творога:



3. Дополните таблицу (правильные варианты отметьте знаком «+»):

Полуфабрикаты	Варка	Припуска- ние	Жарка основны м способом	Жарка во фритюре
1. Рыба в целом виде				
2. Звенья пластоватой рыбы				
3. Порционные куски (кругляши)				
4. Филе с кожей и костями				
5. Филе с кожей и без костей				
6. Чистое филе				

4. Технологический процесс приготовления щей, ассортимент, требования к качеству, оформлению, подаче, срокам реализации

Вариант 23

Проверяемые результаты обучения: У1;У2;У3;У4; У5; У6; 31-10.

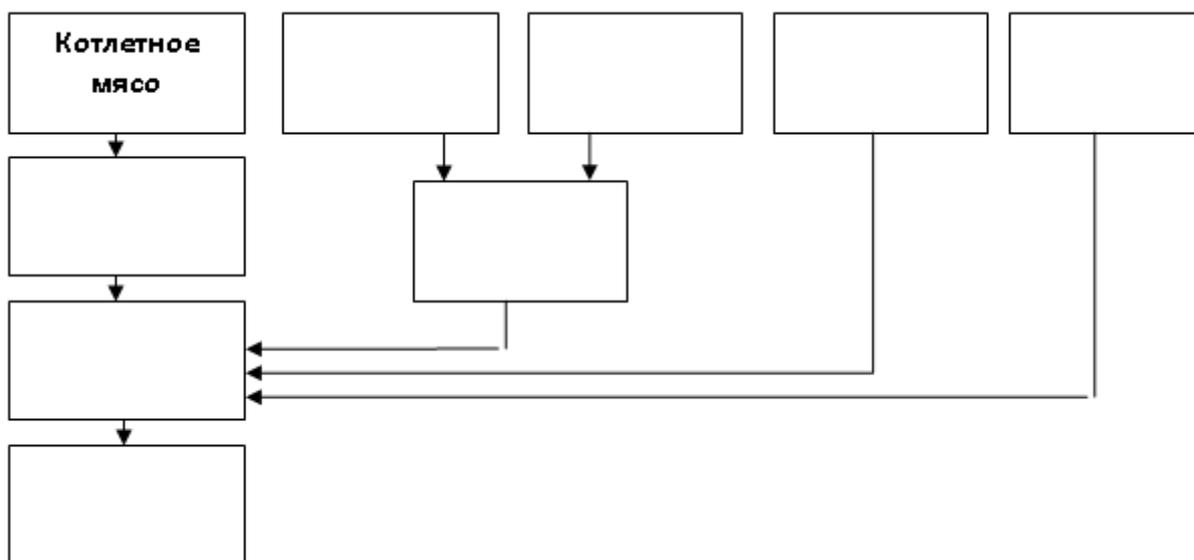
1. Технологический процесс приготовления блюд из котлетной массы птицы. Ассортимент блюд, гарниры, соусы, требования к качеству, условиям и срокам реализации.

2. Технологический процесс приготовления компотов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки реализации.

3. **Определить и отметить знаком «+», из каких частей свинины приготавливают перечисленные полуфабрикаты:**

Части туши	Эскалоп	Шницель	Котлета натуральная	Рагу	Гуляш	Котлеты отбивные	Поджарка	Свинина духовая	Шашлык
Корейка									
Окорок									
Лопаточная часть									
Грудинка									
Шея									

4. Составить технологическую схему приготовления котлетной массы из мяса:



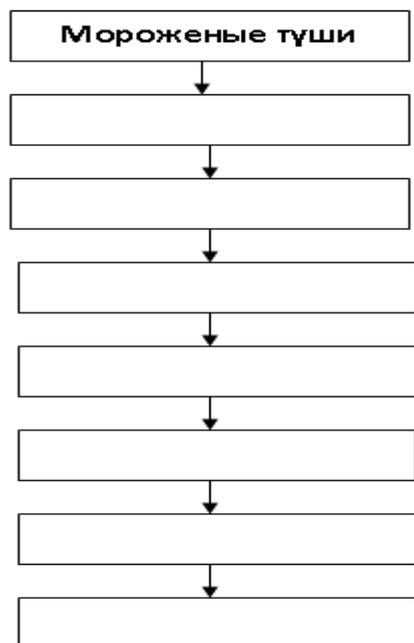
Вариант 24

Проверяемые результаты обучения: У1;У2;У3;У4; У5; У6; 31-10.

1. Технологический процесс жаренья рыбы основным способом. Ассортимент блюд, гарниры, соусы, требования к качеству, условиям и срокам реализации.

2. Технологический процесс приготовления желе. Ассортимент, требования к качеству, правилам подачи, условиям и срокам реализации.

3. Составить схему обработки мороженого мяса:



4. Соотнесите:

А. Холодные блюда	Блюда	Б. Холодные закуски
	1. Икра осетровая	
	2. Жюльен из птицы	
	3. Рыба под маринадом	
	4. Салат мясной	
	5. Ассорти мясное с гарниром	
	6. Язык заливной	
	7. Ростбиф с гарниром	
	8. Сельдь с луком	
	9. Щука фаршированная	
	10. Салат фруктовый	

Вариант 25

Проверяемые результаты обучения: У1;У2;У3;У4;У5; У6; З1-10.

1. Борщи, их характеристика, ассортимент, технология приготовления, требования к качеству, оформлению, подаче, срокам реализации.

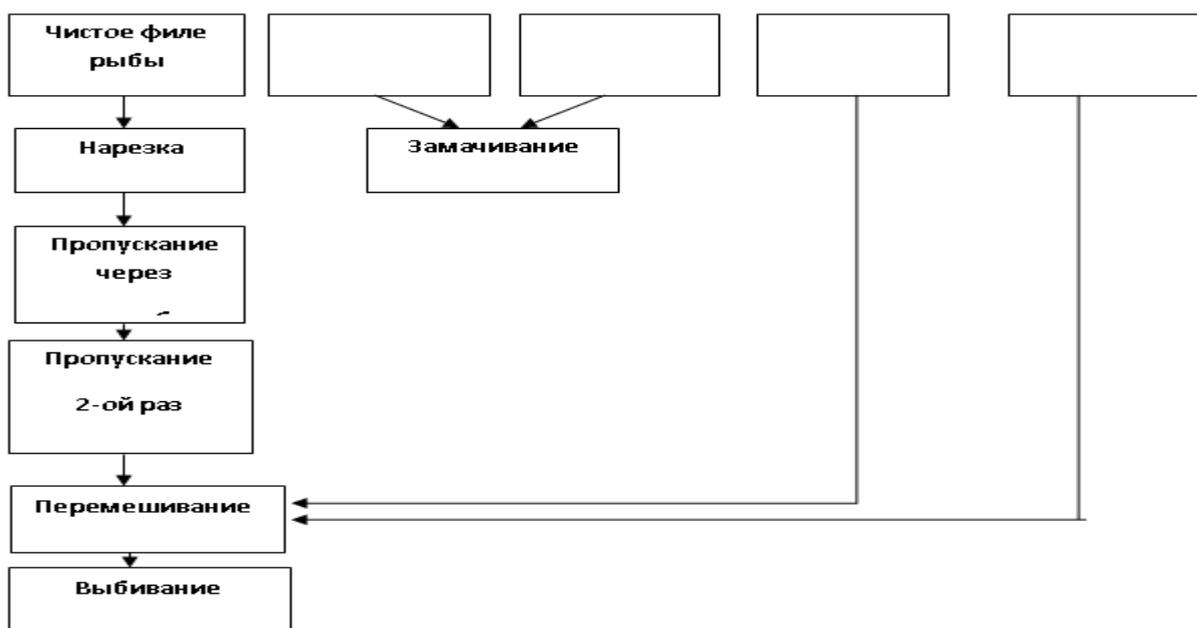
2. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы: для варки, припускания, жаренья, жаренья во фритюре.

3. Соотнесите:

Блюда	Требования к качеству
1) Винегрет	а) листья нарезаны поперек широкими лентами, цвет зеленый, консистенция плотная, эластичная, не допускаются пожелтевшие листья, грубые черешки; б) консистенция зеленого лука хрустящая; уложен горкой. в) вкус слабо соленый, правильно разделана, без ржавчины и привкуса окисленного жира. г) овощи свежие, не заветренные, хорошо вымыты и зачищены, без пожелтевших листьев салата и перьев зеленого лука. д) консистенция продуктов мягкая, нарезаны в тон основному продукту; вкус и цвет соответствует продуктам; уложен горкой.
2) Сельдь натуральная	
3) Салат зеленый	
4) Салат «Весна»	
5) Салат мясной	

4. Какое блюдо из рыбной котлетной массы можно приготовить, имея следующие продукты: треска, хлеб пшеничный, молоко или вода, грибы свежие или сушеные, лук репчатый, масло растительное, сухари, соль, перец.

Составить технологическую схему приготовления котлетной массы для этого блюда



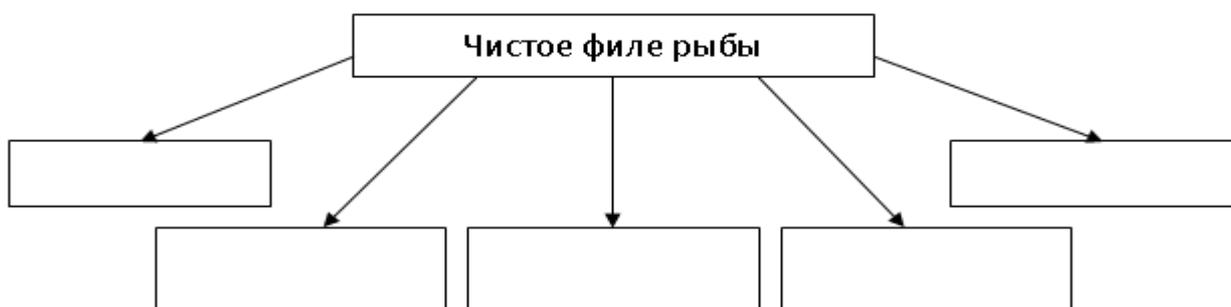
Вариант 26

Проверяемые результаты обучения: У1;У2;У3;У4;У5; У6; З1-10.

1. Технологический процесс приготовления блюд из рубленой мясной массы. Ассортимент блюд, гарниры, соусы, требования к качеству, условиям и срокам реализации

2. Технологический процесс приготовления киселей. Ассортимент, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки реализации.

3. Определить области применения чистого филе рыбы



4. Выберите продукты, необходимые для приготовления сладких блюд:

А. Мусс яблочный	Наименование продуктов	Б. Самбук яблочный
	1. Яблоки	
	2. Сахар	
	3. Крахмал	
	4. Желатин	
	5. Яйца (белки)	
	6. Вода	
	7. Ванилин	
	8. Молоко	
	9. Крупа манная	
	10. Кислота лимонная	

Критерии оценки усвоения знаний и сформированности умений:

Оценка «5» - полно раскрыто содержание материала в объёме программы и учебника; чётко и правильно даны определения и раскрыто содержание понятий, верно использованы научные термины; для доказательства использованы различные умения, выводы из наблюдений и опытов; ответ самостоятельный

Оценка «4» - раскрыто содержание материала, правильно даны определения понятие и использованы научные термины, ответ самостоятельные, определения понятий неполные, допущены незначительные нарушения последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных терминов или в выводах

Оценка « 3»- усвоено основное содержание учебного материала, но изложено фрагментарно; не всегда последовательно определение понятии недостаточно чёткие; не использованы выводы и обобщения из наблюдения и опытов, допущены ошибки при их изложении; допущены ошибки и неточности в использовании научной терминологии, определении понятии..

Оценка «2» - основное содержание учебного материала не раскрыто; не даны ответы на вспомогательные вопросы учителя; допущены грубые ошибка в определении понятие, при использовании терминологии

4. Оценка по учебной и (или) производственной практике

4.1. Общие положения

Целью оценки по учебной практике является оценка:

- 1) практического опыта и умений;
- 2) профессиональных и общих компетенций.

Оценка по учебной практике выставляется на основании результатов проверочных комплексных работ.

В ходе освоения программы учебной практики студент должен:

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья;
- мяса, птицы, дичи, кролика;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

- приготовления сладких блюд и напитков;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;

- обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

- охлаждать, замораживать, размораживать нарезанные овощи, грибы, отдельные компоненты для соусов;

- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий;

- оценивать качество готовых блюд и изделий

ПК 1. Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.

ПК 2. Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 3. Готовить основные супы и соусы.

ПК 4. Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.

ПК 5. Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.

ПК 6. Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.

ПК 7. Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

4.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

4.2.1. Учебная практик:

Таблица 4

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
Организация рабочего места, подбор производственного инвентаря, посуды;	ОК 1-9, У-2, 3-10,
Правила техники безопасности	ОК1, ОК2, 3-10
Органолептическая оценка качества продуктов и готовых п/ф	ОК 1-9, ПО-5, У-6, 3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-8,
Механическая кулинарная обработка овощей; приготовление п/ф из овощей	ПК 1, ОК 1-9, ПО-1,2; У-1,У-2; У-3, У-4; 3-1, 3-2,3,4
приготовления блюд из овощей и грибов	ПК 1 ОК 1-9, ПО-1, У-1,2,3,4,5,6 3-1,2,3,4,5,6,7,8,9,10
подготовки круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога;	ПК 2, ОК 1-9, ПО-2, У-1,У2;У-4; У-5, У-6, 3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-8, 3-10
приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, теста	ПК 2, ОК 1-9, ПО-2, У-1, У-5, У-6, 3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-8, 3-10
Механическая кулинарная обработка рыбы; приготовление п/ф из рыбы	ПК 4, ОК 1-9, ПО-4, У-1, У-5, У-6, 3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-8, 3-10
приготовления и блюд из рыбы	ПК 4, ОК 1-9, ПО-4, У-1,У2; У-5, У-6, 3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-8, 3-10
приготовления основных супов и соусов	ПК 3, ОК 1-9, ПО-3, У-1, У-5, У-6, 3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-8, 3-10
Механическая кулинарная обработка мяса; приготовление п/ф из мяса	ПК 3, ОК 1-9, ПО-3, У-1, У-5, У-6, 3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-8, 3-10
приготовления блюд из мяса	ПК 5, ОК 1-9, ПО-5, У-1, У-5, У-6, 3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-8, 3-10
Механическая кулинарная обработка птицы; приготовление п/ф из птицы	ПК 4, ОК 1-9, ПО-5, У-1, У-5, У-6, 3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-8, 3-10
приготовления блюд из домашней птицы	ПК 5, ОК 1-9, ПО-5, У-1, У-5, У-6, 3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-8, 3-10
Обработка и приготовление п/ф из субпродуктов	ПК 5, ОК 1-9, ПО-5, У-1, У-5, У-6, 3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-8, 3-10
приготовления блюд из субпродуктов	ПК 5, ОК 1-9, ПО-5, У-1, У-5, У-6, 3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-8, 3-10
подготовки гастрономических продуктов	ПК 6, ОК 1-9, ПО-8, У-1, У-5, У-6, 3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-8, 3-10
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок	ПК 6, ОК 1-9, ПО-9, У-1, У-5, У-6, 3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-8, 3-10
приготовления сладких блюд и напитков	ПК 7, ОК 1-9, ПО-10, У-1,У2; У-5, У-6, 3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-8, 3-10
Эксплуатация технологического оборудования; пользование производственным инвентарем	ОК 1-9, У-2, 3-10

4.3. Форма аттестационного листа

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики

ФИО студента _____

Специальность 19.02.10. Технология продукции общественного питания

Успешно прошел (ла) учебную практику по профессиональному модулю ПМ 07

Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»

в объеме 108 часов с « » сентября 201 г. по « » декабря 201 г.

в организации _____

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

Виды работ	Объем работ (час)	Качество выполнения работ (балл)
Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять простые блюда и гарниры из овощей и грибов,	12	
Определение качества овощей производить обработку овощей и грибов, нарезать простые и сложные формы овощей, используя различные методы, оборудование и инвентарь	6	
Готовить блюда и гарниры из вареных и припущенных жареных и запеченных	6	
Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	12	
Варить бобовые и макаронные изделия Варить каши различной консистенции	6	
Изготавливать и запекать крупяные и овощные изделия. Готовить блюда из яиц, творога, запеканки, пудинги, вареники	6	
Готовить простые супы и соусы	12	
Готовить бульоны, супы заправочные, супы-пюре, прозрачные, молочные, сладкие, холодные супы	6	
Готовить основные соусы, красный, белый и их производные	6	
Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы	12	
Подготовка рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь готовить п/ф, рыбную котлетную массу, и п/ф из нее	6	
Готовить блюда из рыбы (вареные, припущенные, жареные, запеченные)	6	

Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы	12	
Подготовка мяса и птицы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь, готовить натуральные п/ф, рубленую и котлетную массу, и п/ф из нее	6	
Готовить блюда из мяса и птицы(вареные, припущенные, жареные, запеченные)	6	
Готовить и оформлять холодные блюда и закуски	6	
готовить холодные блюда и закуски, простые бутерброды, салаты из вареных и сырых овощей.	6	
Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки	6	
Готовить холодные сладкие блюда. Горячие и холодные напитки, производить их отпуск.	6	

Дата « ____ » декабря 201 г

Подпись руководителя практики,
ответственного лица организации

подпись

расшифровка подписи

МП

4.2.2. Производственная практика

Таблица 5

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
Знакомство с предприятием, структурой работ	ОК1,ОК2
Организация труда повара	ОК1,ОК2, ОК6,
Виды работы, выполняемые поваром, организация рабочего места	ОК1,ОК2,ОК7 ,У1,У4;
Определение качества овощей производить обработку овощей и грибов, нарезать простые и сложные формы овощей, используя различные методы, оборудование и инвентарь	ПК 1, ОК 1-9, ПО-1, У-1, У-5, У-6, 3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-8, 3-10
Готовить блюда и гарниры из вареных и припущенных жареных и запеченных овощей	ПК 4, ОК 1-9, ПО-1, У-1, У-5, У-6, 3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-8, 3-10
Варить бобовые и макаронные изделия. Варить каши различной консистенции	ПК 2, ОК 1-9, ПО-2, У-1, У-5, У-6, 3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-8, 3-10
Изготавливать и запекать крупяные и овощные изделия. Готовить блюда из яиц, творога, запеканки, пудинги, вареники	ПК 2, ОК 1-9, ПО-2, У-1, У-5, У-6, 3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-8, 3-10
Готовить бульоны, супы заправочные, супы-пюре, прозрачные, молочные, сладкие, холодные супы	ПК 3, ОК 1-9, ПО-3, У-1, У-5, У-6, 3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-8, 3-10
Готовить основные соусы, красный, белый и их производные	ПК 4, ОК 1-9, ПО-4, У-1, У-5, У-6, 3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-8, 3-10
Готовить блюда из рыбы (вареные, припущенные, жареные, запеченные)	ПК 4, ОК 1-9, ПО-5, У-1, У-5, У-6, 3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-8, 3-10
Подготовка мяса и птицу для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь, готовить натуральные п/ф, рубленую и котлетную массу, и п/ф из нее	ПК 5, ОК 1-9, ПО-6, У-1, У-5, У-6, 3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-8, 3-10
готовить холодные блюда и закуски, простые бутерброды, салаты из вареных и сырых овощей.	ПК 7, ОК 1-9, ПО-7, У-1, У-5, У-6, 3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-8, 3-10
Готовить холодные сладкие блюда. Горячие и холодные напитки, производить их отпуск.	ПК 7, ОК 1-9, ПО-7, У-1, У-5, У-6, 3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-8, 3-10

4.3. Форма аттестационного листа

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики

ФИО студента _____

Специальность 19.02.10. Технология продукции общественного питания

Успешно прошел (ла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ 07 Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»

в объеме 216 часа с « » мая 2017 г. по « »июнь 2017 г.

в организации _____

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

Виды работ	Объем работ (час)	Качество выполнения работ (балл)
Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять простые блюда и гарниры из овощей и грибов,	12	
Определение качества овощей производить обработку овощей и грибов, нарезать простые и сложные формы овощей, используя различные методы, оборудование и инвентарь	6	
Готовить блюда и гарниры из вареных и припущенных жареных и запеченных	6	
Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	12	
Варить бобовые и макаронные изделия Варить каши различной консистенции	6	
Изготавливать и запекать крупяные и овощные изделия. Готовить блюда из яиц, творога, запеканки, пудинги, вареники	6	
Готовить простые супы и соусы	12	
Готовить бульоны, супы заправочные, супы-пюре, прозрачные, молочные, сладкие, холодные супы	6	
Готовить основные соусы, красный, белый и их производные	6	
Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы	12	
Подготовка рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь готовить п/ф, рыбную котлетную массу, и п/ф из нее	6	
Готовить блюда из рыбы (вареные, припущенные, жареные, запеченные)	6	
Производить обработку сырья,	12	

подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы		
Подготовка мяса и птицу для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь, готовить натуральные п/ф, рубленую и котлетную массу, и п/ф из нее	6	
Готовить блюда из мяса и птицы(вареные, припущенные, жареные, запеченные)	6	
Готовить и оформлять холодные блюда и закуски	6	
готовить холодные блюда и закуски, простые бутерброды, салаты из вареных и сырых овощей.	6	
Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки	6	
Готовить холодные сладкие блюда. Горячие и холодные напитки, производить их отпуск.	6	

Дата «___»мая 201 г

Подпись руководителя практики,
ответственного лица организации

подпись

расшифровка подписи

МП

5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

5.1. Общие положения

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии**

Повар по специальности СПО: 19.02.10. Технология продукции общественного питания

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии Повар по специальности СПО Технология продукции общественного питания базовой подготовки

Экзамен включает: практическое задание на изготовление продукции.

Тип экзамена - публичный (комментируемая деятельность)

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен» и присвоение квалификации «повар»

Для вынесения положительного заключения об освоении ВПД, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе ПМ. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ		
ПМ 07 Выполнение работ по рабочей профессии Повар		
ФИО _____ обучающийся на 2 курсе по специальности СПО 19.02.10. Технология продукции общественного питания освоил(а) программу профессионального модуля МДК 07.01 Выполнение работ по рабочей профессии Повар в объеме 635 часа с « » 20 по « » 20 г. Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля (если предусмотрено учебным планом).		
Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 07.01	Экзамен	
УП	Дифференцированный зачет	
ПП	Дифференцированный зачет	
ПМ	Экзамен (Квалификационный)	
Курсовой проект не предусмотрен		
Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю		
Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 1. Производить первичную обработку	Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и	

сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.	планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)	
ПК 2. Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	Правильность в определении доброкачественности сырья Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт Обоснованность выбора технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и посуды Правильность организации рабочего места Соответствие полуфабрикатов требованиям качества	
ПК 3. Готовить основные супы и соусы.	Соответствие полуфабрикатов требованиям качества Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)	
ПК 4. Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.	Правильность организации рабочего места Соблюдение технологической дисциплины Правильность владения инструментами, и демонстрации рабочих приемов Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда Соответствие полуфабрикатов требованиям качества Рациональное распределение времени на выполнение задания	
ПК 5. Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.	Правильность организации рабочего места Соблюдение технологической дисциплины Правильность владения инструментами, и демонстрации рабочих приемов Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда Соответствие полуфабрикатов требованиям качества Рациональное распределение времени на выполнение задания	
ПК 6. Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.	Правильность организации рабочего места Соблюдение технологической дисциплины Правильность владения инструментами, и демонстрации рабочих приемов Соответствие требованиям технике безопасности и	

	культуре труда полуфабрикатов качества распределение выполнение задания	Соответствие требованиям Рациональное времени на	
ПК 7. Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.	Правильность организации рабочего места Соблюдение технологической дисциплины Правильность владения инструментами, и демонстрации рабочих приемов Соответствие требованиям техники безопасности и культуре труда Соответствие полуфабрикатов требованиям качества Рациональное распределение времени на выполнение задания		
Дата __. __. 20__		Подписи членов экзаменационной комиссии	

5.2. Выполнение заданий в ходе экзамена

Задание № __

5.2.1. Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1. Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.

ПК 2. Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 3. Готовить основные супы и соусы.

ПК 4. Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.

ПК 5. Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.

ПК 6. Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.

ПК 7. Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. руководством, потребителями

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

5.2.2. Комплект экзаменационных материалов

В состав комплекта входит задание для экзаменуемого, пакет экзаменатора и оценочная ведомость.

Задания для экзаменуемых по профессии «Повар»

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

ПРОФЕССИЯ ПОВАР

Вариант 1/21

Задание 1

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

<u>№ задания</u>	<u>Текст задания</u>	<u>Проверяемые компетенции</u>
<u>Задание 1</u>	11 Приготовить суп харчо 2 порции	ПК3, ОК 2,3,4,5,6
<u>Задание 2</u>	Приготовить: капусту отварную с сухарным соусом, 2 порции.	ПК1, ОК 2,3,4,5,6

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 20 порций и оформление технологической карточки.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

ПРОФЕССИЯ ПОВАР.

Вариант 2/21

Задание 2

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

<u>№ задания</u>	<u>Текст задания</u>	<u>Проверяемые компетенции</u>
<u>Задание 1</u>	Приготовить рассольник ленинградский 2 порции.	ПК3, ОК 2,3,4,5,6
<u>Задание 2</u>	Приготовить: рулет или запеканку картофельную 2 порции.	ПК1, ОК 2,3,4,5,6

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

ПРОФЕССИЯ ПОВАР.

Вариант 3/21

Задание 3

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

<u>№ задания</u>	<u>Текст задания</u>	<u>Проверяемые компетенции</u>
<u>Задание 1</u>	Приготовить щи из квашеной капусты 2 порции.	ПК3, ОК 2,3,4,5,6
<u>Задание 2</u>	Приготовить рагу из овощей 2 порции.	ПК1, ОК 2,3,4,5,6

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 26 порций и оформление технологической карточки

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

ПРОФЕССИЯ ПОВАР.

Вариант 4/21

Задание 4

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

<u>№ задания</u>	<u>Текст задания</u>	<u>Проверяемые компетенции</u>
<u>Задание 1</u>	Приготовить суп-лапшу домашнюю 2 порции.	ПК3, ОК 2,3,4,5,6
<u>Задание 2</u>	Приготовить рыбу запеченную по-московски 2 порции	ПК4, ОК 2,3,4,5,6

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

ПРОФЕССИЯ ПОВАР.

Вариант 5/21

Задание 5

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

<u>№ задания</u>	<u>Текст задания</u>	<u>Проверяемые компетенции</u>
<u>Задание 1</u>	Приготовить борщ московский 2 порции.	ПК3, ОК 2,3,4,5,6
<u>Задание2</u>	Приготовить печень, тушенную в 2 порции.	ПК5, ОК 2,3,4,5,6

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 26 порций и оформление технологической карточки.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

ПРОФЕССИЯ ПОВАР.

Вариант 6/21

Задание 6

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

<u>№ задания</u>	<u>Текст задания</u>	<u>Проверяемые компетенции</u>
<u>Задание 1</u>	Приготовить рассольник ленинградский 2 порции	ПК3, ОК 2,3,4,5,6
<u>Задание2</u>	Приготовить вареники с творогом 2 порции	ПК2, ОК 2,3,4,5,6

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

ПРОФЕССИЯ ПОВАР.

Вариант 7/21

Задание 7

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

<u>№ задания</u>	<u>Текст задания</u>	<u>Проверяемые компетенции</u>
<u>Задание 1</u>	Приготовить борщ московский 2 порции.	ПК3, ОК 2,3,4,5,6
<u>Задание2</u>	Приготовить рыбу в тесте жарену 2 порции.	ПК4, ОК 2,3,4,5,6

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

ПРОФЕССИЯ ПОВАР.

Вариант 8/21

Задание 8

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

<u>№ задания</u>	<u>Текст задания</u>	<u>Проверяемые компетенции</u>
<u>Задание 1</u>	Приготовить щи из свежей капусты 2 порции.	ПК3, ОК 2,3,4,5,6
<u>Задание2</u>	Приготовить бифштекс рубленный с луком 2 порции.	ПК5, ОК 2,3,4,5,6

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

ПРОФЕССИЯ ПОВАР.

Вариант 9/21

Задание 9

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

<u>№ задания</u>	<u>Текст задания</u>	<u>Проверяемые компетенции</u>
<u>Задание 1</u>	Приготовить рассольник ленинградский 2 порции.	ПК3, ОК 2,3,4,5,6
<u>Задание 2</u>	Приготовить тельное из рыбы 2 порции.	ПК4, ОК 2,3,4,5,6

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

ПРОФЕССИЯ ПОВАР.

Вариант 10/21

Задание 10

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

<u>№ задания</u>	<u>Текст задания</u>	<u>Проверяемые компетенции</u>
<u>Задание 1</u>	Приготовить солянку сборную мясную 2 порции.	ПК4, ОК 2,3,4,5,6
<u>Задание 2</u>	Приготовить бефстроганов 2 порции.	ПК5, ОК 2,3,4,5,6

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

ПРОФЕССИЯ ПОВАР.

Вариант 11/21

Задание 11

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

<u>№ задания</u>	<u>Текст задания</u>	<u>Проверяемые компетенции</u>
<u>Задание 1</u>	Приготовить суп харчо 2 порции.	ПК3, ОК 2,3,4,5,6
<u>Задание 2</u>	Приготовить тельное из рыбы 2 порции.	ПК4, ОК 2,3,4,5,6

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 15 порций и оформление технологической карточки

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

ПРОФЕССИЯ ПОВАР.

Вариант 12/21

Задание 12

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

<u>№ задания</u>	<u>Текст задания</u>	<u>Проверяемые компетенции</u>
<u>Задание 1</u>	Приготовить бульон-борщок с острым соусом и гренками 2 порции.	ПК3, ОК 2,3,4,5,6
<u>Задание 2</u>	Приготовить бефстроганов 2 порции.	ПК5, ОК 2,3,4,5,6

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 20 порций и оформление технологической карточки

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

ПРОФЕССИЯ ПОВАР.

Вариант 13/21

Задание 13

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

<u>№ задания</u>	<u>Текст задания</u>	<u>Проверяемые компетенции</u>
<u>Задание 1</u>	Приготовить суп-пюре из курицы 2 порции.	ПК3, ОК 2,3,4,5,6

	гренками 2 порции.	
<u>Задание2</u>	Приготовить рыбу в тесте жарену порции.	ПК4,ОК 2,3,4,5,6

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 18 порций и оформление технологической карточки

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

ПРОФЕССИЯ ПОВАР.

Вариант 14/21

Задание 14

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

<u>№ задания</u>	<u>Текст задания</u>	<u>Проверяемые компетенции</u>
<u>Задание 1</u>	Приготовить суп-лапшу домашней курицей 2 порции.	ПК3,ОК 2,3,4,5,6
<u>Задание2</u>	Приготовить печенье, тушенную в 2 порции.	ПК5,ОК 2,3,4,5,6

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 25 порций и оформление технологической карточки

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

ПРОФЕССИЯ ПОВАР.

Вариант 15/21

Задание 15

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

<u>№ задания</u>	<u>Текст задания</u>	<u>Проверяемые компетенции</u>
<u>Задание 1</u>	Приготовить солянку сборную мя жидкую 2 порции.	ПК3,ОК 2,3,4,5,6
<u>Задание2</u>	Приготовить рыбу запеченную московски 2 порции	ПК4,ОК 2,3,4,5,6

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

ПРОФЕССИЯ ПОВАР.

Вариант 16/21

Задание 20

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

<u>№ задания</u>	<u>Текст задания</u>	<u>Проверяемые компетенции</u>
<u>Задание 1</u>	Приготовить рыбу по-ленинградски 3 порции.	ПК3, ОК 2,3,4,5,6
<u>Задание 2</u>	Приготовить рассольник ленинградский 2 порции.	ПК4, ОК 2,3,4,5,6

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 25 порций и оформление технологической карточки

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

ПРОФЕССИЯ ПОВАР.

Вариант 17/21

Задание 21

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

<u>№ задания</u>	<u>Текст задания</u>	<u>Проверяемые компетенции</u>
<u>Задание 1</u>	Приготовить тельное из рыбы 2 порции.	ПК 4 ОК 2,3,4,5,6
<u>Задание 2</u>	Приготовьте блюдо « Окрошка сборная мясная», 2 порции	ПК 3 ОК 2,3,4,5,6

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 13 порций и оформление технологической карточки

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

ПРОФЕССИЯ ПОВАР.

Вариант 18/21

Задание 22

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

<u>№ задания</u>	<u>Текст задания</u>	<u>Проверяемые компетенции</u>
<u>Задание 1</u>		
<u>Задание 2</u>	Приготовьте блюдо Борщ «Сибирский», 2 порции	ПК 1.1+3.1+3.2
<u>Задание 3</u>	Приготовить печенку, тушенную в 2 порции.	ПК5; ОК 2,3,4,6

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 22 порции и оформление технологической карточки

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

ПРОФЕССИЯ ПОВАР.

Вариант 19/21

Задание 23

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

<u>№ задания</u>	<u>Текст задания</u>	<u>Проверяемые компетенции</u>
<u>Задание 1</u>	Приготовьте блюдо «Голубцы овощные», 2 порции	ПК 1.1 + 1.2
<u>Задание 2</u>	Приготовьте блюдо Борщ «Украинский», 2 порции	ПК 1.1+3.1+3.2

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 25 порций и оформление технологической карточки

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

ПРОФЕССИЯ ПОВАР.

Вариант 20/21

Задание 24

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

<u>№ задания</u>	<u>Текст задания</u>	<u>Проверяемые компетенции</u>
<u>Задание 1</u>	Приготовьте блюдо «Зразы картофельные», 2порции	ПК 1.1 + 1.2
<u>Задание2</u>	Приготовьте блюдо « Щи из свежей капусты с картоф 2 порции	ПК 1.1+3.1+3.2

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 20 порций и оформление технологической карточки

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

ПРОФЕССИЯ ПОВАР.

Вариант 21/21

Задание 25

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

<u>№ задания</u>	<u>Текст задания</u>	<u>Проверяемые компетенции</u>
<u>Задание 1</u>	Приготовьте блюдо « Суп картофель с крупой», 2 порции	ПК 1.1; 3.1; 3.2 + ОК 2,3,4,7
<u>Задание2</u>	Приготовить бефстроганов 2 порц	ПК5; ОК 2,3,4,6

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 28 порций и оформление технологической карточки

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Инструкция

1. Внимательно изучите информационный блок пакета экзаменатора

2. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых

Количество вариантов заданий для экзаменуемых: 21

Время выполнения каждого задания 90 мин.

Условия выполнения заданий

лаборатория «Технология продукции общественного питания»

Литература для обучающегося

Учебники:

1 В.И. Богушева Технология приготовления пищи.- Р.: Феникс 2013

2 В.П. Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. -М., Академия 2012.

3 Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания.- Р.:Феникс.2013

Дополнительные источники:

1 Л.Г.Шатун Кулинария -М.: Издательский центр «Академия», 2011.

Справочная литература:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий учебное пособие -М.: Издательский центр «Академия», 2011

ФЗ РФ 20 о качестве и безопасности пищевых продуктов/утв.02.-1.2000 ФЗ-Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21. 06. 2002 №389)

СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 21 мая 2003 года, с 25 июня

СанПиН 2.3.6.1078-01. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности продуктов.

СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. «Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов».

Критерии оценки		
Задание № ____	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата

5.3 Защита курсового проекта (работы) (не предусмотрено)

5.4. Защита портфолио (не предусмотрено в составе экзамена (квалификационного))