

Департамент внутренней и кадровой политики
Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Белгородский индустриальный колледж»

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.07.01 «Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»
по специальности
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

Белгород, 2020 г.

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.07.01 «Выполнение работ по профессии 16675 «Повар» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014 года.

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания №1
от « 31 » 08 2020 г.
Председатель цикловой комиссии
Котлярова С.В. / _____

Согласовано
Зам.директора по УМР
_____/Е.Е.Бакалова
«__» _____ 2020 г.

Утверждаю
Зам.директора по УР
_____/Выручаева Н.В.
«__» _____ 2020 г.

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания № ____
от « ____ » _____ 20__ г.
Председатель цикловой комиссии
_____/_____

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания № ____
от « ____ » _____ 20__ г.
Председатель цикловой комиссии
_____/_____

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания № ____
От « ____ » _____ 20__ г.
Председатель цикловой комиссии
_____/_____

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж»
Составитель:

преподаватель ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж»
Аксенова А.О., Володина О.В.

Экспертиза:

(внутренний рецензент) ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж»,
преподаватель, _____

(внешний рецензент) наименование предприятия, должность, ФИО

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	4
1.1.	Область применения	4
1.2.	Система контроля и оценки освоения программы ПМ	10
1.2.1.	Формы промежуточной аттестации при освоении ПМ	10
1.2.2.	Организация контроля и оценки освоения программы ПМ	10
2.	Оценка освоения теоретического курса ПМ	11
2.1.	Типовые задания для оценки освоения МДК	11
3.	Требования к дифференцированному зачету (зачету) по производственной практике	29
4	Комплект материалов для оценки сформированности профессиональных и общих компетенций на экзамене (квалификационном)	34
4.1.	Общие положения	34
4.2.	Проверяемые результаты обучения	34
4.3.	Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена (квалификационного)	40
4.4.	Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций с использованием портфолио	51
5.	Показатели оценки результатов освоения программы профессионального модуля	54
6.	Материалы для текущего контроля	60

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля ПМ.07.01 «Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»(далее ПМ) программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) по специальности(специальностям) СПО19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части владения видом профессиональной деятельности (ВПД): ПМ.07.01 «Выполнение работ по профессии 16675 «Повар».

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности, и общих компетенций (ОК):

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата	Средства проверки (№№ заданий, место, время)
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<ul style="list-style-type: none">- правильность оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков;- точность проведения оценки качества и пищевой ценности мяса крупного и мелкого рогатого скота, тушек ягнят, молочных поросят, поросчатой головы;- диагностика исправности механического оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов;- правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов;- соответствие выбора способа обработки мяса и мясопродуктов;- правильность проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса;- точность выполнения действий по минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд;- соответствие подбора и технологии приготовления начинок для фарширования мяса, вариантов использования пряностей и приправ;- правильность выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов для сложных блюд;- точность проведения оценки качества полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов;- правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию и хранению подготовленных полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов	<ul style="list-style-type: none">- Тестирование;- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения производственной практики (по профилю специальности);- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения производственной практики (по профилю специальности);- портфолио - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях;- Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях; - Тестирование;- Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при прохождении произ-

		<p>водственной практики (по профилю специальности);</p> <p>-квалификационный экзамен</p>
<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> - знание видов рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; -подбор ассортимента полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для сложных блюд; - правильность оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков; - точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья; - правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; - соответствие выбора способа обработки рыбы и нерыбных продуктов; - правильность проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы; - точность выполнения действий по минимизации отходов при подготовке рыбы и нерыбного водного сырья для приготовления сложных блюд; - соответствие подбора и технологии приготовления начинок для фарширования рыбы, вариантов использования пряностей и приправ; - правильность выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов для сложных блюд; - точность проведения оценки качества полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов; - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию и хранению подготовленных полуфабрикатов из рыбы; 	<ul style="list-style-type: none"> - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения производственной практики (по профилю специальности); -Тестирование; -портфолио - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях; - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при прохождении производственной практики (по профилю специальности); -портфолио -квалификационный экзамен

<p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности домашней птицы, утиной и гусиной печени; - точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы; - правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы; - соответствие выбора способа обработки домашней птицы; - правильность проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы; - точность выполнения действий по минимизации отходов при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд; - соответствие подбора и технологии приготовления начинок для фарширования птицы, вариантов использования пряностей и приправ; - правильность выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд; - точность проведения оценки качества полуфабрикатов из домашней птицы; - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию и хранению подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и гусиной печени; 	<ul style="list-style-type: none"> - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях; -Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения производственной практики (по профилю специальности); - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях; -портфолио - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при прохождении производственной практики (по профилю специальности); -квалификационный экзамен
<p>ПК 2.1 Организовывать и</p>	<ul style="list-style-type: none"> - знание ассортимента канане, легких и сложных холодных закусок; 	<ul style="list-style-type: none"> - Тестирование;

<p>проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок</p>	<ul style="list-style-type: none"> - знание вариантов сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности продуктов для приготовления бутербродов и холодных закусок; - точность проведения процесса проверки исправности механического и холодильного оборудования; - правильность организации рабочего места по приготовлению бутербродов, сложных салатов и салатов-коктейлей; - правильность выбора и проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок; - правильность выполнения действий по приготовлению бутербродов, канапе, легких и сложных холодных закусок; - соответствие вариантов подбора соусной композиции, вин к сложным холодным закускам; - точность проведения оценки качества готовых канапе, легких и сложных холодных закусок. 	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; -портфолио - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, во время проведения производственной практики (по профилю специальности); -квалификационный экзамен
<p>ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -способен соблюдать санитарно-гигиенические нормы и правила при организации рабочего места по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. - способен проводить процесс проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - способен правильно организовать рабочее место по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. - способен соблюдать требования по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.; - способен выполнять действий по подготовке сырья к производству; - способен выполнять действия по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - способен правильно выбирать вида теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. - способен правильно выбирать способы отделки и варианты оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; 	<ul style="list-style-type: none"> - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, во время проведения про-

	<ul style="list-style-type: none"> - способен проводить точные расчеты необходимого количества сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - способен выбирать необходимые режимы выпечки, реализации и хранения готовых изделий 	<p>изводственной практики (по профилю специальности);</p> <p>-квалификационный экзамен</p>
<p>ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - способен без нарушений соблюдать санитарно-гигиенические нормы и правила при организации рабочего места по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий; - способен точно проводить процесс проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - способен соблюдать требования по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий - способен точно рассчитывать необходимое количество сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - способен правильно организовать процесс по приготовлению отделочных полуфабрикатов для мелкоштучных кондитерских изделий - способен правильно выбирать способы отделки и варианты оформления мелкоштучных кондитерских изделий - способен правильно выбирать и соблюдать температурный режим при выпечке изделий; - способен выявлять дефекты теста и выполнять действия по их исправлению; - способен правильно выбирать режимы хранения мелкоштучных кондитерских изделий в зависимости от срока реализации; 	<ul style="list-style-type: none"> - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, во время проведения производственной практики (по профилю специальности); <p>-квалификационный экзамен</p>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение и оценка преподавателя при проведении лабораторно-практических работ, при прохождении учебной практики <p>-квалификационный экзамен</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оце-</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при осуществлении технологических операций; - Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач 	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических заня-

<p>нивать их эффективность и качество.</p>		<p>тиях, при выполнении работ по учебной практике и производственной практике (по профилю специальности)</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>- Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при осуществлении технологических операций</p>	<p>- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной (по профилю специальности) практикам;</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>- Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; - Широта использования различных источников информации, включая электронные.</p>	<p>- Экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ, самостоятельной работы. -квалификационный экзамен</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Осуществляет обучение с использованием ПК, Осуществляет сбор информации с использованием Интернет-ресурсов; Разрабатывает и представляет компьютерную презентацию,</p>	<p>- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение при выполнении компьютерной презентации</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p>- Применение коммуникативных навыков при взаимодействии со студентами, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения; - Владение методами делового общения с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</p>	<p>-Готовность брать на себя ответственность за результат выполнения заданий; -Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы</p>	<p>- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообра-</p>	<p>- Способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении профессиональных модулей; - Мотивированное обоснование плана самообразования и повышения квалификации</p>	<p>- Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы</p>

зованием, осознанно планировать повышение квалификации		на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной (по профилю специальности) практикам
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; - Знание актуальных направлений в разработке прогрессивных технологий производства продукции общественного питания	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы

1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ

1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении ПМ

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации	Семестр
1	2	3
МДК 07.01	Дифференцированный зачет	6
ПП 07.01	Дифференцированный зачет	6
ПМ 07.01	Экзамен (квалификационный)	6

1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности ПМ.07.01 «Выполнение работ по профессии 16675 «Повар» осуществляется на экзамене (квалификационном).

Экзамен (квалификационный) проводится в виде выполнения практического задания, имитирующего работу в производственной ситуации, защиты портфолио обучающегося.

Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене квалификационном является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является положительная аттестация по всем МДК профессионального модуля, производственной практике.

Промежуточный контроль освоения профессионального модуля осуществляется при проведении *экзамена/* дифференцированного зачета по МДК и дифференцированного зачета по производственной практике.

2.ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПМ

2.1. Типовые задания для оценки освоения МДК

2.1.1. Типовые задания для оценки освоения МДК07.01

Тематическое планирование лабораторных работ

	Наименование темы	Вид и название работы студента	Количество часов на выполнение работы
1	Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок; супов; блюд из отварной и припущенной рыбы; сладких блюд и напитков	Лабораторная работа № 1 «Технология приготовления комплексных обедов. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы».	4
2	Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок; супов; блюд, из жареной, тушеной рыбы; сладких блюд и напитков	Лабораторная работа № 2 «Технология приготовления комплексных обедов. Приготовление вторых блюд из тушеной и жареной рыбы».	6
3	Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок; супов; вторых блюд из запеченой рыбы; сладких блюд и напитков	Лабораторная работа № 3 «Технология приготовления комплексных обедов. Приготовление вторых блюд из запеченой рыбы».	6
4	Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок; супов; блюд из мясных мелкокусковых полуфабрикатов; сладких блюд и напитков	Лабораторная работа № 4 «Технология приготовления комплексных обедов. Приготовление вторых блюд из мясных мелкокусковых полуфабрикатов»	6
5	Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок; супов; блюд из мясных порционных полуфабрикатов; сладких блюд и напитков	Лабораторная работа № 5 «Технология приготовления комплексных обедов. Приготовление вторых блюд из мясных порционных полуфабрикатов	6
6	Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок; супов; блюд из рубленого мяса; сладких блюд и напитков	Лабораторная работа № 6 «Технология приготовления комплексных обедов. Приготовление вторых блюд из мясной рубленой массы»	4
7	Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок; супов; вторых блюд из птицы; сладких блюд и напитков	Лабораторная работа № 7 «Технология приготовления комплексных обедов. Приготовление вторых блюд из птицы»	4

Лабораторная работа №1

Тема: «Технология приготовления комплексных обедов. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы».

Цель: отработка практических навыков приготовления салатов, винегретов и холодных закусок, супов, вторых блюд из отварной и припущенной рыбы, напитков.

Обеспечение: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий Голунова Л.Е; учебник Ковалев Н.И. «Технология приготовления пищи», нормативные данные химического состава продуктов.

Необходимо знать: назначение и содержание ТТК и ТК. Требования к оформлению.

Задание 1: пользуясь образцами установленной формы, оформить технико-технологические карты (технологические) карты на блюда комплексного обеда (по заданию преподавателя).

№ варианта	Наименование блюд комплексного обеда	Номер рецептуры
1	1. Салат из свежих помидоров и овощей 2. Борщ с капустой и картофелем 3. Рыба отварная 4. Компот из свежих плодов	№ 49, к. III № 133 № 331, к. II № 639., к. III
2	1. Салат из свежих помидоров 2. Борщ московский 3. Рыба припущенная 4. Компот из яблок и слив	№ 48, к. III № 135 № 333, к. II № 641, к. III
3	1. Салат из свежих огурцов 2. Борщ украинский 3. Рыба по-русски 4. Компот из апельсинов	№ 45, к. III № 141 № 336, к. II № 642. к. III
4	1. Салат из свежих помидоров и яблок 2. Щи из свежей капусты 3. Рыба, припущенная с соусом белое вино 4. Компот из смеси сухофруктов	№ 50, к. III № 144 № 337, к. I № 644, к. III

Задание 2

1. Оформить технологические карты
2. Приготовить и оформить для подачи блюда
3. Дать оценку качества приготовленных блюд и их оформления.
4. Произвести расчеты потерь при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность.

Последовательность выполнения работы

1. Ознакомиться с рецептурами, технологией приготовления, требованиями к качеству и правилами подачи блюд
2. Определить последовательность технологических операций и составить схему технологического процесса приготовления блюд
3. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
4. Дать оценку качества исходному сырью, рассчитать необходимое количество сырья массой брутто
5. Подготовить сырье, произвести его механическую обработку
6. Приготовить полуфабрикаты
7. Приготовить блюда и довести блюда до вкуса
8. Подготовить порции для подачи и оценку качества блюд
9. Убрать рабочее место, сдавать дежурным инвентарь и посуду
10. Рассчитать потери при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность
11. Составить технологическую карту на блюда комплексного обеда
12. Оформить работу и сдать зачет преподавателю

Лабораторная работа №2

Тема: «Технология приготовления комплексных обедов.

Приготовление вторых блюд из тушеной и жареной рыбы».

Цель: отработка практических навыков приготовления салатов, винегретов и холодных закусок, супов, вторых блюд из тушеной и жареной рыбы, напитков.

Обеспечение: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий Голунова Л.Е; учебник Ковалев Н.И. «Технология приготовления пищи», нормативные данные химического состава продуктов.

Необходимо знать: назначение и содержание ТТК и ТК. Требования к оформлению.

Задание 1: пользуясь образцами установленной формы, оформить технико-технологические карты (технологические) карты на блюда комплексного обеда (по заданию преподавателя).

№ варианта	Наименование блюд комплексного обеда	Номер рецептуры
1	1. Салат яичный 2. Щи зеленые 3. Рыба, тушеная в томате с овощами 4. Кисель из плодов или ягод свежих	№ 77, к. I № 146 № 340, к. II №645, к. III
2	1. Салат из свежих помидоров со сладким перцем 2. Щи по-уральски с крупой 3. Рыба жареная 4. Кисель из кураги	№ 51 № 151 № 344, к. III. №646, к. III
3	1. Салат «Весна» 2. Рассольник 3. Рыба в тесте жареная 4. Кисель из яблок	№ 52, к. III № 152 № 349, к. II №655)
4	1. Салат «Летний» 2. Суп гороховый 3. Тефтели рыбные 4. Кофе черный с мороженым (гляссе)	№ 57, к. III № 162 № 366, к. III № 722

Задание 2

1. Оформить технологические карты
2. Приготовить и оформить для подачи блюда
3. Дать оценку качества приготовленных блюд и их оформления.
4. Произвести расчеты потерь при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность.

Последовательность выполнения работы

1. Ознакомиться с рецептурами, технологией приготовления, требованиями к качеству и правилами подачи блюд
2. Определить последовательность технологических операций и составить схему технологического процесса приготовления блюд
3. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
4. Дать оценку качества исходному сырью, рассчитать необходимое количество сырья массой брутто
5. Подготовить сырье, произвести его механическую обработку
6. Приготовить полуфабрикаты
7. Приготовить блюда и довести блюда до вкуса
8. Подготовить порции для подачи и оценку качества блюд
9. Убрать рабочее место, сдать дежурным инвентарь и посуду
10. Рассчитать потери при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность
11. Составить технологическую карту на блюда комплексного обеда
12. Оформить работу и сдать зачет преподавателю

Лабораторная работа № 3

Тема: «Технология приготовления комплексных обедов.

Приготовление вторых блюд из запеченой рыбы».

Цель: отработка практических навыков приготовления салатов, винегретов и холодных закусок, супов, вторых блюд из запеченой рыбы, напитков.

Обеспечение: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий Голунова Л.Е; учебник Ковалев Н.И. «Технология приготовления пищи», нормативные данные химического состава продуктов.

Необходимо знать: назначение и содержание ТТК и ТК. Требования к оформлению.

Задание 1: пользуясь образцами установленной формы, оформить технико-технологические карты (технологические) карты на блюда комплексного обеда (по заданию преподавателя).

№ варианта	Наименование блюд комплексного обеда	Номер рецептуры
1	1. Редис с огурцами и яйцом 2. Суп картофельный 3. Рыба, запеченная с помидорами 4. Мусс клюквенный	№ 56, к. III № 156 № 356, к. III № 660, к. III
2	1. Салат из сырых овощей 2. Суп из овощей 3. Рыба, запеченная в сметанном соусе 4. Чай с сахаром, вареньем, джемом, медом, повидлом	№ 53, к. III . № 158 № 358, к. II .№ 713, к III
3	1. Салат из белокочанной капусты 2. Суп полевой 3. Рыба, запеченная в соусе с грибами 4. Кофе по-восточному	№ 61, к. III № 161 № 363 №721
4	1. Салат из редиса 2. Рассольник ленинградский 3. Рыба, запеченная с картофелем по-русски 4. Желе из апельсинов, мандаринов, лимонов	№ 54, к. III № 154 № 354, к. III .№ 658, к. III

Задание 2

1. Оформить технологические карты
2. Приготовить и оформить для подачи блюда
3. Дать оценку качества приготовленных блюд и их оформления.
4. Произвести расчеты потерь при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность.

Последовательность выполнения работы

1. Ознакомиться с рецептурами, технологией приготовления, требованиями к качеству и правилами подачи блюд
2. Определить последовательность технологических операций и составить схему технологического процесса приготовления блюд
3. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
4. Дать оценку качества исходному сырью, рассчитать необходимое количество сырья массой брутто
5. Подготовить сырье, произвести его механическую обработку
6. Приготовить полуфабрикаты
7. Приготовить блюда и довести блюда до вкуса
8. Подготовить порции для подачи и оценку качества блюд
9. Убрать рабочее место, сдавать дежурным инвентарь и посуду
10. Рассчитать потери при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность
11. Составить технологическую карту на блюда комплексного обеда
12. Оформить работу и сдать зачет преподавателю

Лабораторная работа № 4

Тема: «Технология приготовления комплексных обедов.

Приготовление вторых блюд из мясных мелкокусковых полуфабрикатов».

Цель: отработка практических навыков приготовления салатов, винегретов и холодных закусок, супов, вторых блюд из мясных мелкокусковых полуфабрикатов, напитков.

Обеспечение: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий Голунова Л.Е; учебник Ковалев Н.И. «Технология приготовления пищи», нормативные данные химического состава продуктов.

Необходимо знать: назначение и содержание ТТК и ТК. Требования к оформлению.

Задание 1: пользуясь образцами установленной формы, оформить технико-технологические карты (технологические) карты на блюда комплексного обеда (по заданию преподавателя).

№ варианта	Наименование блюд комплексного обеда	Номер рецептуры
1	1. Салат из свеклы с сыром и чесноком 2. Суп картофельный с макаронными изделиями 3. Гуляш 4. Кисель молочный	№ 68 № 163 № 443, к. II №652, к. III
2	1. Салат из квашеной капусты 2. Суп картофельный с мясными фрикадельками 3. Плов 4. Какао с молоком	№ 62, к. III № 164 №450, к. II №725, к. III
3	1. Салат из моркови с яблоками 2. Суп-харчо 3. Поджарка 4. Кофе черный со взбитыми сливками по-венски	№ 72, к. III № 173 № 411, к. III № 724
4	1. Винегрет овощной 2. Суп картофельный с крупой (пшено) 3. Бефстроганов 4. Коктейль сливочно-шоколадный	№ 75 № 160, к. II № 410, к. II № 747

Задание 2

1. Оформить технологические карты
2. Приготовить и оформить для подачи блюда
3. Дать оценку качества приготовленных блюд и их оформления.
4. Произвести расчеты потерь при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность.

Последовательность выполнения работы

1. Ознакомиться с рецептурами, технологией приготовления, требованиями к качеству и правилами подачи блюд
2. Определить последовательность технологических операций и составить схему технологического процесса приготовления блюд
3. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
4. Дать оценку качества исходному сырью, рассчитать необходимое количество сырья массой брутто
5. Подготовить сырье, произвести его механическую обработку
6. Приготовить полуфабрикаты
7. Приготовить блюда и довести блюда до вкуса
8. Подготовить порции для подачи и оценку качества блюд
9. Убрать рабочее место, сдать дежурным инвентарь и посуду
10. Рассчитать потери при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность
11. Составить технологическую карту на блюда комплексного обеда
12. Оформить работу и сдать зачет преподавателю

Лабораторная работа № 5

Тема: «Технология приготовления комплексных обедов.

Приготовление вторых блюд из мясных порционных полуфабрикатов».

Цель: отработка практических навыков приготовления салатов, винегретов и холодных закусок, супов, вторых блюд из мясных порционных полуфабрикатов, напитков.

Обеспечение: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий Голунова Л.Е; учебник Ковалев Н.И. «Технология приготовления пищи», нормативные данные химического состава продуктов.

Необходимо знать: назначение и содержание ТТК и ТК. Требования к оформлению.

Задание 1: пользуясь образцами установленной формы, оформить технико-технологические карты (технологические) карты на блюда комплексного обеда (по заданию преподавателя).

№ варианта	Наименование блюд комплексного обеда	Номер рецептуры
1	1. Салат-коктейль овощной 2. Солянка сборная мясная 3. Шницель 4. Напиток апельсиновый	№ 89 № 174 № 418, к. II № 732
2	1. Салат-коктейль с курицей и фруктами 2. Суп молочный рисовый 3. Бифштекс с луком 4. Кисель из яблок (густой)	№ 92 № 182 № 406, к. II № 655
3	1. Салат из свеклы с черносливом 2. Уха с перловой крупой 3. Котлеты натуральные рубленые 4. Крюшон ананасный	№ 82 № 200 № 464, к. II № 758
4	1. Салат «Степной» 2. Солянка рыбная 3. Котлеты отбивные 4. Напиток клюквенный	№ 95 № 179 № 417, к. II № 733

Задание 2

1. Оформить технологические карты
2. Приготовить и оформить для подачи блюда
3. Дать оценку качества приготовленных блюд и их оформления.
4. Произвести расчеты потерь при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность.

Последовательность выполнения работы

1. Ознакомиться с рецептурами, технологией приготовления, требованиями к качеству и правилами подачи блюд
2. Определить последовательность технологических операций и составить схему технологического процесса приготовления блюд
3. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
4. Дать оценку качества исходному сырью, рассчитать необходимое количество сырья массой брутто
5. Подготовить сырье, произвести его механическую обработку
6. Приготовить полуфабрикаты
7. Приготовить блюда и довести блюда до вкуса
8. Подготовить порции для подачи и оценку качества блюд
9. Убрать рабочее место, сдать дежурным инвентарь и посуду
10. Рассчитать потери при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность
11. Составить технологическую карту на блюда комплексного обеда
12. Оформить работу и сдать зачет преподавателю

Лабораторная работа № 6

Тема: «Технология приготовления комплексных обедов. Приготовление вторых блюд из мясной рубленой массы».

Цель: отработка практических навыков приготовления салатов, винегретов и холодных закусок, супов, вторых блюд из мясной рубленой массы, напитков.

Обеспечение: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий Голунова Л.Е; учебник Ковалев Н.И. «Технология приготовления пищи», нормативные данные химического состава продуктов.

Необходимо знать: назначение и содержание ТТК и ТК. Требования к оформлению.

Задание 1: пользуясь образцами установленной формы, оформить технико-технологические карты (технологические) карты на блюда комплексного обеда (по заданию преподавателя).

№ варианта	Наименование блюд комплексного обеда	Номер рецептуры
1	1. Салат столичный 2. Рассольник домашний 3. Биточки из свинины 4. Коктейль молочно-шоколадный с мороженым	№ 74 № 153 № 466, к. I № 752
2	1. Салат витаминный 2. Солянка грибная 3. Тефтели мясные 4. Коктейль молочно-ягодный с мороженым	№ 64, к. III № 176, к. II № 472, к. III № 755
3	1. Салат-коктейль с ветчиной и сыром 2. Борщ со сметаной 3. Котлеты 4. Коктейль молочно-плодовый	№ 91 № 132 № 466, к. II № 751
4	1. Салат мясной 2. Уха рыбацкая 3. Шницель натуральный рубленый 4. Коктейль сливочно-кофейный	№ 73 № 199 № 465, к. II № 748

Задание 2

1. Оформить технологические карты
2. Приготовить и оформить для подачи блюда
3. Дать оценку качества приготовленных блюд и их оформления.
4. Произвести расчеты потерь при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность.

Последовательность выполнения работы

1. Ознакомиться с рецептурами, технологией приготовления, требованиями к качеству и правилами подачи блюд
2. Определить последовательность технологических операций и составить схему технологического процесса приготовления блюд
3. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
4. Дать оценку качества исходному сырью, рассчитать необходимое количество сырья массой брутто
5. Подготовить сырье, произвести его механическую обработку
6. Приготовить полуфабрикаты
7. Приготовить блюда и довести блюда до вкуса
8. Подготовить порции для подачи и оценку качества блюд
9. Убрать рабочее место, сдать дежурным инвентарь и посуду
10. Рассчитать потери при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность
11. Составить технологическую карту на блюда комплексного обеда
12. Оформить работу и сдать зачет преподавателю

Лабораторная работа № 7

Тема: «Технология приготовления комплексных обедов.

Приготовление вторых блюд из птицы».

Цель: отработка практических навыков приготовления салатов, винегретов и холодных закусок, супов, вторых блюд из птицы, напитков.

Обеспечение: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий Голунова Л.Е; учебник Ковалев Н.И. «Технология приготовления пищи», нормативные данные химического состава продуктов.

Необходимо знать: назначение и содержание ТТК и ТК. Требования к оформлению.

Задание 1: пользуясь образцами установленной формы, оформить технико-технологические карты (технологические) карты на блюда комплексного обеда (по заданию преподавателя).

№ варианта	Наименование блюд комплексного обеда	Номер рецептуры
1	1. Салат из моркови с орехами и медом 2. Окрошка мясная 3. Котлеты рубленые из птицы 4. Коктейль молочно-шоколадный	№ 85 № 205 № 499, к. II .№ 749
2	1. Салат с сыром 2. Окрошка сборная мясная на кефире 3. Жаркое из курицы по-русски 4. Молочно-кофейный коктейль	№ 103 . № 210 № 501 .№ 750
3	1. Салат из сыра, яблок и огурцов 2. Суп картофельный с клецками 3. Птица тушеная в соусе 4. Коктейль молочно-кофейный с мороженым	№ 99 № 167, к. I . № 493, к. II .№ 753
4	1. Салат витаминный 2. Суп рисовый 3. Рагу из птицы 4. Коктейль молочно-плодовый с мороженым	№ 63, к. I № 171 к. I № 492, к. III .№ 754

Задание 2

1. Оформить технологические карты
2. Приготовить и оформить для подачи блюда
3. Дать оценку качества приготовленных блюд и их оформления.
4. Произвести расчеты потерь при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность.

Последовательность выполнения работы

1. Ознакомиться с рецептурами, технологией приготовления, требованиями к качеству и правилами подачи блюд
2. Определить последовательность технологических операций и составить схему технологического процесса приготовления блюд
3. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
4. Дать оценку качества исходному сырью, рассчитать необходимое количество сырья массой брутто
5. Подготовить сырье, произвести его механическую обработку
6. Приготовить полуфабрикаты
7. Приготовить блюда и довести блюда до вкуса
8. Подготовить порции для подачи и оценку качества блюд
9. Убрать рабочее место, сдать дежурным инвентарь и посуду
10. Рассчитать потери при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность
11. Составить технологическую карту на блюда комплексного обеда
12. Оформить работу и сдать зачет преподавателю

Перечень внеаудиторной самостоятельной работы

Раздел/ Тема	Наименование внеаудиторной самостоятельной работы	Форма контроля	Кол. час.
1	2	3	4
Тема 1.1 Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок; супов; блюд из отварной и припущенной рыбы; сладких блюд и напитков	Самостоятельная работа № 1 Подготовить реферат/доклад на тему «Классификация и оформление холодных блюд и закусок».	Проверка реферата/доклада	2
Тема 1.2 Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок; супов; блюд, из жареной, тушеной рыбы; сладких блюд и напитков	Самостоятельная работа № 2 Подготовить реферат/доклад на тему «Классификация супов».	Проверка реферата/доклада	2
Тема 1.3 Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок; супов; вторых блюд из запеченной рыбы; сладких блюд и напитков	Самостоятельная работа № 3 Подготовить реферат/доклад на тему «Основные виды рыбы, используемые для приготовления горячих и холодных рыбных блюд».	Проверка реферата/доклада	1
	Самостоятельная работа № 4 Подготовить реферат/доклад на тему «Рыбные полуфабрикаты и их централизованное производство».	Проверка реферата/доклада	1
Тема 1.4 Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок; супов; блюд из мясных мелкокусковых полуфабрикатов; сладких блюд и напитков	Самостоятельная работа №5 Подготовить реферат/доклад на тему «Основные виды мяса и мясопродуктов, используемые для приготовления горячих и холодных мясных блюд»	Проверка реферата/доклада	1
	Самостоятельная работа №6 Подготовить реферат/доклад на тему «Мясные полуфабрикаты и их централизованное производство».	Проверка реферата/доклада	1
Тема 1.5 Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок; супов; блюд из мясных порционных полуфабрикатов; сладких блюд и напитков	Самостоятельная работа №7 Подготовить реферат/доклад на тему «Основные виды птицы, используемые для приготовления горячих и холодных блюд из птицы».	Проверка реферата/доклада	2
Тема 1.6 Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок; супов; блюд из рубленого мяса; сладких блюд и напитков	Самостоятельная работа №8 Подготовить реферат/доклад на тему «Блюда из творога и их значение в питании человека».	Проверка реферата/доклада	2
Технологический процесс приго-	Самостоятельная работа № 9 Под-	Проверка рефера-	2

товления холодных блюд и закусок; супов; вторых блюд из птицы; сладких блюд и напитков	готовить реферат/доклад на тему «Горячие и холодные сладкие блюда и их значение в питании человека».	та/доклада	
ИТОГО			14

Производственные (ситуационные) задачи

Производственная ситуация №1. Составьте технологическую схему производства блюда №169 Борщ. Укажите температурные и временные режимы при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №2. Согласно производственной программе, на предприятии следует приготовить 120 порций щей из щавеля (№189). Рассчитать сырье, необходимое для приготовления заправочного супа. Выход 1 порции составляет 500 грамм.

Производственная ситуация №3. Составьте технологическую схему производства блюда №206 Суп картофельный с бобовыми. Укажите температурные и временные режимы при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №4. Составьте технологическую схему производства блюда №196 Рассольник домашний. Укажите температурные и временные режимы при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №5. Составьте технологическую схему производства блюда №234 Солянка грибная. Укажите температурные и временные режимы при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. Укажите, для какого типа предприятия общественного питания готовится. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №6. Составьте технико-технологическую карту на блюдо №194 Щи уральские.

Производственная ситуация №7. Составьте технико-технологическую карту на блюдо №182. Борщ из сушеных овощей

Производственная ситуация №8. Составьте технологическую схему производства блюда №170 Борщ с капустой и картофелем. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения щей и борщей. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №9. Составьте технологическую схему производства блюда №177 Борщ сибирский. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения щей и борщей. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №10. Составьте технологическую схему производства блюда №183 Борщ украинский. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения щей и борщей. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №11. Составьте технологическую схему производства блюда №186 Щи из свежей капусты. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения щей и борщей. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №12. Составьте технологическую схему производства блюда №192 Щи суточные. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения щей и борщей. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №13. Составьте технологическую схему производства блюда №193 Щи из квашеной капусты с картофелем. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов.

Производственная ситуация №14. Составьте технико-технологическую карту приготовления:

1. №170 Борщ с капустой и картофелем
2. №179 Борщ с клецками
3. №191 Щи из квашеной капусты

Производственная ситуация №15. Составьте технологическую схему производства блюда №197 Рассольник петербургский. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения рассольников. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №2. Составьте технологическую схему производства блюда №198 Рассольник московский. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения рассольников. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №3. Составьте технологическую схему производства блюда №199 Рассольник по-россошански. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения рассольников. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №4. Составьте технологическую схему производства блюда №229 Солянка по-петербургски. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения солянок. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №5. Составьте технологическую схему производства блюда №233 Солянка донская. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения солянок. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

Производственная ситуация №6. Составьте технологическую схему производства блюда №227 Солянка сборная мясная. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов.

Индивидуальные задания (по вариантам)

1. Организация работы холодного цеха. Линия приготовления овощных салатов и винегретов.
2. Организация работы холодного цеха. Линия приготовления горячих и холодных бутербродов.
3. Организация работы холодного цеха. Линия приготовления холодных блюд и закусок из овощей, грибов.
4. Организация работы холодного цеха. Линия приготовления холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, яиц.
5. Организация работы горячего цеха. Линия приготовления и отпуска каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы, Линия приготовления и отпуска простых блюд и гарниров из макаронных изделий;
6. Организация работы горячего цеха. Линия приготовления и отпуска мучных блюд.

7. Организация работы горячего цеха. Линия приготовления и отпуска щей, борщей, рассольников.
8. Организация работы горячего цеха. Линия приготовления и отпуск супов картофельных: с крупами, макаронными изделиями, бобовыми.
9. Организация работы горячего цеха. Линия приготовления и отпуск молочных и холодных супов.
10. Организация работы горячего цеха. Линия приготовления соуса красного и белого основного и их производных; использование охлажденных, замороженных отдельных ингредиентов для супов и соусов.
11. Организация работы горячего цеха. Линия приготовления и отпуск отварных и припущенных блюд из рыбы; приготовление и отпуск запеченных блюд из рыбы.
12. Организация работы горячего цеха. Линия приготовления и отпуск жареных, тушеных блюд из рыбы; приготовление и отпуск блюд из рыбной котлетной массы.
13. Организация работы горячего цеха. Линия приготовления и отпуск отварных и припущенных блюд из мяса, приготовление и отпуск жареных, тушеных, запеченных блюд из мяса.
14. Организация работы горячего цеха. Линия приготовления и отпуск блюд из котлетной массы.
15. Организация работы горячего цеха. Линия приготовления и отпуск отварных, жареных, запеченных блюд из птицы.
16. Организация работы горячего цеха. Линия приготовления и отпуск отварных, жареных, запеченных блюд из яиц.
17. Организация работы горячего цеха. Линия приготовления холодных и горячих блюд из творога.
18. Организация работы горячего цеха. Линия приготовления и отпуск горячих сладких блюд и горячих напитков.
19. Организация работы холодного цеха. Линия приготовления и отпуск холодных сладких блюд и холодных напитков.
20. Организация работы овощного цеха. Подготовка фруктов и овощей к производству.
21. Организация работы мясного цеха. Подготовка мяса и мясных полуфабрикатов к производству.
22. Организация работы рыбного цеха. Подготовка рыбы и рыбных полуфабрикатов

Вопросы для индивидуального задания (согласно варианта)

Вариант 1

Пищевая ценность картофеля, требования к качеству, условия и сроки хранения на предприятии общественного питания. Обработка картофеля, простые формы нарезки картофеля. Перечень оборудования инвентаря, используемого в технологическом процессе.

Технология приготовления блюда «Голубцы овощные», отпуск, условия и сроки хранения готового блюда. Требования к качеству блюда.

Ситуационная задача: при припускивании кабачков образовалось много жидкости. Что Вы предпримете для ее уменьшения и сохранения питательных веществ?

Вариант 2

1. Пищевая ценность свеклы, требования к качеству, условия и сроки хранения на предприятии общественного питания. Обработка свеклы, формы нарезки свеклы, Перечень оборудования и инвентаря, используемого при обработке свеклы.

2. Технология приготовления блюда «Капуста тушеная», использование и способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3. Определить, сколько моркови массой брутто надо взять, чтобы получить 60 кг очищенной моркови в марте месяце?

Вариант 3

1. Пищевая ценность, характеристика белокочанной капусты, требования к качеству, условия и сроки хранения на предприятии общественного питания. Обработка белокочанной капусты, формы нарезки. Организация рабочего места, оборудование, инструменты, инвентарь, используемые при нарезке белокочанной капусты.
2. Технология приготовления блюда «Картофеля в молоке», отпуск, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3. При проведенном бракераже блюда «Зеленый горошек отварной» оказалось, что горошек отварной, изменил свою зеленую окраску на бурую. Укажите причины и способ предупреждения изменения окраски

Вариант 4

1. Виды пряных овощей, их пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения на предприятии общественного питания. Условия и сроки хранения очищенных овощей, использование отходов картофеля, свеклы. Перечень оборудования и инвентаря, используемого при обработке и хранении овощей.
2. Технология приготовления блюда «Перец, фаршированный овощами», отпуск, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3. Ситуационная задача: Очищенный картофель при хранении на воздухе заветрелся, потемнел. Укажите причину и способы устранения недостатка.

Вариант 5

1. Характеристика пряностей, их пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения на предприятии общественного питания. Простые и сложные формы нарезки картофеля, их кулинарное использование. Перечень оборудования и инвентаря, используемого при нарезке картофеля.
2. Технология приготовления блюда «Грибы жареные, в сметанном соусе» отпуск, условия и сроки хранения. Требования к качеству к блюду.
3. Задача. Определите % отходов при обработке свеклы, если из 12 кг неочищенной было получено 9, 6 кг очищенной. Укажите период обработки свеклы.

Вариант 6

1. Пищевая ценность луковых овощей, требования к качеству, условия и сроки хранения на предприятии общественного питания. Обработка репчатого лука, формы нарезки. Перечень оборудования инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления блюда « Капуста, запеченная под молочным соусом», отпуск, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3. Ситуационная задача: при приготовлении полуфабриката «Голубцы « листья капусты жесткие, плохо сворачиваются при формовке. Объясните причину и предложите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

Вариант 7

1. Виды капустных овощей, требования к качеству, условия и сроки хранения на предприятии общественного питания. Обработка цветной капусты, ее использование в кулинарии. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления блюда «Картофельная запеканка с грибным фаршем» . Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

3. Задача. Определите % потери массы при жарении картофеля во фритюре брусочками, если масса картофеля нетто составляет 10 кг, а выход жареного 5кг.

Вариант 8

1. Виды корнеплодов, требования к качеству, условия и сроки хранения на предприятии общественного питания. Обработка редьки, редиса, репы, формы нарезки, кулинарное использование. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе обработки корнеплодов.

2. Технология приготовления блюда «Кабачки фаршированные». Отпуск, условия и сроки хранения, требования к качеству блюда.

3. При проведенном бракераже блюда «Свекла тушеная в сметане» обнаружено, что свекла обесцветилась (не сохранила яркий малиново - красный цвет). Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

Вариант 9

1. Виды тыквенных овощей, их пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения на предприятии общественного питания. Обработка тыквы, формы нарезки, кулинарное использование. Организация рабочего места при обработке тыквы, инструменты, инвентарь.

2. Технология приготовления блюда «Котлеты морковные». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

3. Ситуационная задача: При очистке картофеля машинным способом картофель очистился частично. Укажите причины и Ваши дальнейшие действия по устранению дефекта?

Вариант 10

1. Пищевая ценность свежих огурцов, требования к качеству, условия и сроки хранения на предприятии общественного питания. Обработка свежих огурцов, формы нарезки, их кулинарное использование. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2. Технология приготовления блюда «Рулет картофельный с овощным фаршем» Отпуска, условия и сроки хранения, требования к качеству блюда.

3. Определить, сколько порций шницеля из капусты выходом 150 г можно приготовить при наличии 5, 4 кг очищенной белокочанной капусты.

Вариант 11

1. Пищевая ценность кабачков и патиссонов, требования к качеству, условия и сроки хранения на предприятии общественного питания. Обработка кабачков, формы нарезки, кулинарное использование. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2. Технология приготовления блюда «Котлеты свекольные». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда

3. При проведенном бракераже блюда «Баклажаны жареные» у баклажаны выявлен горький вкус. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

Вариант 12

1. Виды салатно – шпинатных овощей, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения на предприятии общественного питания, их обработка, кулинарное использование. Организация рабочего места при обработке салатно – шпинатных овощей, оборудование, инструменты, инвентарь.

2. Технология приготовления блюда «Рагу овощного». Отпуск, условия и сроки хранения, требования к качеству блюда.

3. Задача. Определите сколько белокочанной капусты массой брутто необходимо взять, чтобы получить 40 кг очищенной.

Вариант 13

1. Пищевая ценность помидоров, требования к качеству, условия и сроки хранения на предприятии общественного питания. Обработка помидоров, формы нарезки, кулинарное использование. Организация рабочего места при обработке помидоров, оборудование, инструменты, инвентарь
2. Технология приготовления блюда «Свекла тушеная в сметане». Отпуск, условия и сроки хранения, требования к качеству блюда.
3. При проведенном бракераже блюд выявлено, что картофель, жареный во фритюре оказался не прожаренным, имеет темный цвет. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

Вариант 14

1. Пищевая ценность моркови, требования к качеству, условия и сроки хранения на предприятии общественного питания. Обработка моркови, простые формы нарезки. Перечень оборудования и инвентаря, используемого при нарезке картофеля.
2. Технология приготовления блюда «Капуста белокочанная отварная с соусом», отпуск, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда
3. Задача. Определить % отходов при обработке репчатого лука, если масса неочищенного лука составляет 3, 5 кг, а масса очищенного – 2, 940 г.

Вариант 15

1. Пищевая ценность баклажан, требования к качеству, условия и сроки хранения на предприятии общественного питания. Обработка баклажан, формы нарезки, кулинарное использование. Организация рабочего места при обработке баклажан. Перечень используемого оборудования, инвентаря.
2. Технология приготовления блюда «Морковь с зеленым горошком в молочном соусе». Отпуск, условия и сроки хранения, требования к качеству блюда.
3. При проведенном бракераже выявлено, что гарнир картофель жареный, основным способом без хрустящей румяной корочки, отмокший, потерял форму нарезки. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

Вариант 16

1. Квашеные (соленые) овощи, характеристика, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения на предприятии общественного питания. Обработка квашеной капусты, кулинарное использование. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления блюда «Кабачки, жареные с помидорами». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3. Определить, сколько порций гарнира «Картофель отварной» массой 150 г можно приготовить при наличии 9 кг очищенного картофеля.

Вариант 17

1. Пищевые кислоты, требования к качеству, условия и сроки хранения на предприятии общественного питания. Обработка шампиньонов, формы нарезки, их использование. Организация рабочего места при обработке и нарезке грибов, инструменты, инвентарь.
2. Технология приготовления блюда «Шницель из капусты». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3. Определить % отходов шампиньонов, если масса необработанных грибов 9,870 кг а масса очищенных – 7,5 кг.

Вариант 18

1. Классификация по пищевой и товарной ценности грибов, требования к качеству к свежим грибам. Обработка шампиньонов, кулинарное использование. Перечень инструментов и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления блюда «Колеты картофельные». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3. Определить % отходов при обработке кабачков, если масса неочищенных кабачков составляет 3, 740 кг, очищенных 2,990 кг.

Вариант 19

1. Поваренная соль, требования к качеству, условия и сроки хранения на предприятии общественного питания. Обработка соленых огурцов, формы нарезки соленых огурцов, их кулинарное использование. Организация рабочего места при нарезке соленых огурцов
2. Технология приготовления блюда «Котлеты капустные». Отпуск, условия и сроки хранения, требования к качеству блюда.
3. Витамин С – аскорбиновая кислота менее устойчив при тепловой обработке. Какие меры необходимо предпринять для его сохранения?

Вариант 20

1. Виды свежих грибов, их пищевая ценность. Обработка свежих грибов, кулинарное использование. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления блюда «Морковь тушеная с рисом и черносливом». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3. При проведенном бракераже в блюде «Картофель в молоке» большая часть картофеля не сохранила форму, разварилась. Определите причины дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

Вариант 21

1. Приправы, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения на предприятии общественного питания. Простые и сложные формы нарезки моркови, их кулинарное использование. Перечень оборудования и инвентаря, используемого при нарезке моркови.
2. Технология приготовления блюда «Солянка овощная». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3. Задача. Сколько очищенного картофеля можно получить из 160 кг картофеля массой брутто в феврале месяце.

Вариант 22

1. Пищевая ценность луковых овощей, требования к качеству, условия и сроки хранения на предприятии общественного питания. Обработка зеленого лука, формы нарезки, кулинарное использование. Организация рабочего места при нарезке зеленого лука,
2. Технология приготовления блюда «Перец фаршированный овощами и рисом». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3. При проведенном бракераже гарнира приготовленное картофельное пюре тягучей, клейкой консистенции. Определите причины дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

Вариант 23

1. Пищевая ценность, виды десертных овощей, требования к качеству, условия и сроки хранения на предприятии общественного питания. Обработка десертных овощей, кулинарное использование. Перечень инструментов и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления блюда «Баклажаны фаршированные». Отпуск, условия и сроки хранения, требования к качеству блюда.
3. При проведенном бракераже в блюде «Картофель жареный во фритюре» большая часть картофеля (брусочками) не сохранила форму, оказалась слабо окрашенной, и кусочки слиплась между собой. Определите причины дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

Вариант 24.

1. Виды грибов. Пищевая ценность грибов, требования к качеству, условия и сроки хранения на предприятии общественного питания. Обработка сухих грибов. Перечень инструментов и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2. Технология приготовления блюда «Овощи, припущенные в молочном соусе», отпуск, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда
3. Проблемная ситуация: при приготовлении блюда «Котлеты картофельные», полуфабрикаты плохо формируются, а при жарении изделия ломаются. Укажите причины и способы и меры предупреждения.

Вариант 25.

1. Виды томатных овощей, требования к качеству, условия и сроки хранения на предприятии общественного питания. Подготовка к фаршированию перца и помидоров. Организация рабочего места при обработке, оборудование, инструменты, инвентарь.
2. Технология приготовления блюда «Картофель жареный с грибами». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3. При проведенном бракераже блюда «Котлеты морковные» на разрезе изделия не однородной консистенции, с комками неразварившейся манной крупы. Укажите причины и способы предупреждения нарушений технологии при последующем приготовлении.

Вариант 26.

1. Пищевая ценность перца, требования к качеству, условия и сроки хранения на предприятии общественного питания. Обработка перца, формы нарезки, кулинарное использование. Организация рабочего места при обработке, оборудование, инструменты, инвентарь.
2. Технология приготовления блюда «Морковь припущенная». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3. Шампиньоны при варке приобрели темно – серую окраску. Укажите причину и способ предупреждения изменения окраски.

Вариант 27.

1. Виды бобовых овощей, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения на предприятии общественного питания. Обработка фасоли и гороха, их кулинарное использование. Организация рабочего места при обработке, оборудование, инструменты, инвентарь.
2. Технология приготовления блюда «Пюре из моркови и свеклы». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3. При проведенном бракераже блюда «Рагу овощное» выяснилось, что овощи разварены, форма нарезки нарушена, укажите причины и способы предупреждения при последующем приготовлении.

Вариант 28.

1. Виды белых корневищ, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения на предприятии общественного питания. Обработка белых корневищ, формы нарезки, кулинарное использование. Организация рабочего места при обработке, оборудование, инструменты, инвентарь.
2. Технология приготовления блюда «Зразы картофельные». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3. Определите массу нетто капусты цветной, если неочищенной необходимо обработать 32,1 кг.

Вариант 29.

1. Характеристика белокочанной капусты, требования к качеству, условия и сроки хранения на предприятии общественного питания. Приготовление полуфабриката голубцы. Организация рабочего места при обработке, оборудование, инструменты, инвентарь.
2. Технология приготовления блюда «Грибы в сметанном соусе запеченные». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3. При бракераже рулетов картофельных на рулетах сбоку трещины, через которые вытекает фарш. Определите причины дефекта и укажите способы предупреждения их при последующем приготовлении.

Вариант 30.

1. Виды зерновых овощей, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения на предприятии общественного питания. Обработка кукурузы, кулинарное использование. Организация рабочего места при обработке, оборудование, инструменты, инвентарь.

2.Технология приготовления блюда « Рулет картофельный с яйцом ». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

3. При бракераже блюда «Капуста тушеная» выяснилось, что капуста содержит много влаги. Как можно исправить этот дефект.

3. ТРЕБОВАНИЯ К ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОМУ ЗАЧЕТУ (ЗАЧЕТУ) ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Целью оценки по производственной практике является оценка:

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

Зачет производственной практике выставляется на основе результатов контроля выполнения работ путем наблюдения деятельности обучающегося.

Дифференцированный зачет по производственной практике - на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика и на основе анализа других документов, подтверждающих выполнение соответствующих работ.

Обязательные документы, подтверждающие выполнение работ обучающимся:

1. Аттестационный лист по практике, подписанный руководителями практики от предприятия и колледжа (в т.ч. Характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики)
2. Дневник по практике
3. Лист оценки сформированности компетенций

Выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

Требования ФГОС к практическому опыту

Студент должен иметь практический опыт:

- обработки традиционных видов овощей, грибов, плодов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов;
- приготовления (подготовки) основных полуфабрикатов из традиционных видов овощей и грибов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов;
- подготовки сырья, приготовления основных блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления супов и соусов массового спроса;
- приготовления основных блюд и гарниров из овощей и грибов; блюд из рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов;
- подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок массового спроса;
- приготовления основных сладких блюд и напитков;
- приготовления основных мучных и хлебобулочных изделий, хлеба.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

(заполняется на каждого обучающегося)

ФИО

обучающийся(аяся) на 3 курсе по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

код и наименование

успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ.07.01 «Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»

код и наименование профессионального модуля

в объеме _____ часов с «__» _____ 20__ г. по
«__» _____ 20__ г. в организации _____

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ с целью оценки сформированности общих и профессиональных компетенций

Коды и наименования проверяемых компетенций или их сочетаний	Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики <i>Виды по программе ПМ с указанием объема часов на каждый вид</i>	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика выполнил/не выполнил (в соответствии/не в соответствии)
ПК 2.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09	Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок	
ПК 4.1, 4.3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09	Технологический процесс приготовления блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, мучных блюд.	
ПК 1.1, 1.2, 1.3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09	Технологический процесс приготовления супов	
ПК 1.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09	Технологический процесс приготовления соусов.	
ПК 1.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09	Технологический процесс приготовления блюд из рыбы	

ПК 1.1,1.3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05,ОК 06, ОК 07,ОК 08, ОК 09	Технологический процесс приго- товления блюд из мяса и птицы.	
ПК 2.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05,ОК 06, ОК 07,ОК 08, ОК 09	Технологический процесс приго- товления блюд из яиц и творога	
ПК 2.1, 4.1, 4.3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05,ОК 06, ОК 07,ОК 08, ОК 09	Технологический процесс приго- товления сладких блюд и напитков.	

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

на обучающегося _____
(фамилия, имя, отчество)

ОГАПОУ "Белгородский индустриальный колледж"
группа _____ специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», проходившего производственную практику по профессиональному модулю ПМ.07.01 «Выполнение работ по профессии 16675 «Повар».

Обучающийся _____ в период производственной практики на (в) _____
(наименование предприятия, учреждения, организации)

фактически проработал с « ___ » ___ 20 ___ г. по « ___ » ___ 20 ___ г.
и выполнял работы: _____

_____ (перечень работ и рабочих мест)

качество выполнения работ _____

Освоил:

ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок

ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий

Освоил:

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 ответственность.

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 команде, эффективно общаться с коллегами, 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.

(подробный отзыв)

Трудовая дисциплина _____

Практикант _____

(ВПД освоил/ не освоил)

Руководитель предприятия _____ / _____ /

Куратор от колледжа _____ / _____ /

«__» _____ 20__ г.

М.П.

4. КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ И ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ НА ЭКЗАМЕНЕ (КВАЛИФИКАЦИОННОМ)

4.1. Общие положения

Комплект материалов предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.07.01 «Выполнение работ по профессии 16675 «Повар».

В состав комплекта входят задания для экзаменуемых и пакет экзаменатора (эксперта). Задания ориентированы на получение практического опыта:

- обработки традиционных видов овощей, грибов, плодов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов;
- приготовления (подготовки) основных полуфабрикатов из традиционных видов овощей и грибов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов;
- подготовки сырья, приготовления основных блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления супов и соусов массового спроса;
- приготовления основных блюд и гарниров из овощей и грибов; блюд из рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов;
- подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок массового спроса;
- приготовления основных сладких блюд и напитков;
- приготовления основных мучных и хлебобулочных изделий, хлеба.

4.2. Проверяемые результаты обучения

В результате аттестации по ПМ осуществляется комплексная проверка следующих ПК и ОК:

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<ul style="list-style-type: none"> - правильность оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности мяса крупного и мелкого рогатого скота, тушек ягнят, молочных поросят, поросычьей головы; - диагностика исправности механического оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов; - правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов; - соответствие выбора способа обработки 	<ul style="list-style-type: none"> - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики (по

	<p>мяса и мясопродуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса; - точность выполнения действий по минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд; - соответствие подбора и технологии приготовления начинок для фарширования мяса, вариантов использования пряностей и приправ; - правильность выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов для сложных блюд; - точность проведения оценки качества полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов; - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию и хранению подготовленных полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов 	<p>профилю специальности);</p> <ul style="list-style-type: none"> -Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных и практических занятиях; - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных и практических занятиях, при прохождении учебной практики (по профилю специальности); - Тестирование;
<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> - знание видов рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; -подбор ассортимента полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для сложных блюд; - правильность оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков; - точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья; - правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; - соответствие выбора способа обработки рыбы и нерыбных продуктов; - правильность проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы; - точность выполнения действий по минимизации отходов при подготовке рыбы и нерыбного водного сырья для приготовления сложных блюд; - соответствие подбора и технологии приготовления начинок для фарширования рыбы, вариантов использования пряностей и при- 	<ul style="list-style-type: none"> - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики (по профилю специальности); -Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных и практических занятиях; - Тестирование;

	<p>прав;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов для сложных блюд; - точность проведения оценки качества полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов; - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию и хранению подготовленных полуфабрикатов из рыбы; 	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных и практических занятиях, при прохождении учебной практики (по профилю специальности); - Тестирование;
<p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности домашней птицы, утиной и гусиной печени; - точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы; - правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы; - соответствие выбора способа обработки домашней птицы; - правильность проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы; - точность выполнения действий по минимизации отходов при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд; - соответствие подбора и технологии приготовления начинок для фарширования птицы, вариантов использования пряностей и приправ; - правильность выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд; - точность проведения оценки качества полуфабрикатов из домашней птицы; - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию и хранению подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и гусиной печени; 	<ul style="list-style-type: none"> - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики (по профилю специальности); - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях; - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных и практических занятиях, при прохождении учебной практики (по профилю специальности);

		- Тестирование;
ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	<ul style="list-style-type: none"> - знание ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок; - знание вариантов сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности продуктов для приготовления бутербродов и холодных закусок; - точность проведения процесса проверки исправности механического и холодильного оборудования; - правильность организации рабочего места по приготовлению бутербродов, сложных салатов и салатов-коктейлей; - правильность выбора и проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок; - правильность выполнения действий по приготовлению бутербродов, канапе, легких и сложных холодных закусок; - соответствие вариантов подбора соусной композиции, вин к сложным холодным закускам; - точность проведения оценки качества готовых канапе, легких и сложных холодных закусок. 	<ul style="list-style-type: none"> - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях;
ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	<ul style="list-style-type: none"> - способен соблюдать санитарно-гигиенические нормы и правила при организации рабочего места по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. - способен проводить процесс проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - способен правильно организовать рабочее место по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. - способен соблюдать требования по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.; - способен выполнять действий по подготовке сырья к производству; - способен выполнять действия по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий 	<ul style="list-style-type: none"> - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;

	<p>и праздничного хлеба;</p> <ul style="list-style-type: none"> - способен правильно выбирать вида теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. - способен правильно выбирать способы отделки и варианты оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - способен проводить точные расчеты необходимого количества сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - способен выбирать необходимые режимы выпечки, реализации и хранения готовых изделий 	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях;
<p>ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - способен без нарушений соблюдать санитарно-гигиенические нормы и правила при организации рабочего места по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий; - способен точно проводить процесс проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - способен соблюдать требования по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий - способен точно рассчитывать необходимое количество сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - способен правильно организовать процесс по приготовлению отделочных полуфабрикатов для мелкоштучных кондитерских изделий - способен правильно выбирать способы отделки и варианты оформления мелкоштучных кондитерских изделий - способен правильно выбирать и соблюдать температурный режим при выпечке изделий; - способен выявлять дефекты теста и выполнять действия по их исправлению; - способен правильно выбирать режимы хранения мелкоштучных кондитерских изделий в зависимости от срока реализации; 	<ul style="list-style-type: none"> - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах;
<p>Результаты (освоенные общие компетенции)</p>	<p>Основные показатели оценки результата</p>	<p>Формы и методы контроля и оценки</p>

<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение и оценка преподавателя и мастера производственного обучения при проведении лабораторно-практических работ, при прохождении учебной практики
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при осуществлении технологических операций; - Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач 	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике и производственной практике (по профилю специальности)
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при осуществлении технологических операций 	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной (по профилю специальности) практикам;
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; - Широта использования различных источников информации, включая электронные. 	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ, самостоятельной работы.
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Осуществляет обучение с использованием ПК, Осуществляет сбор информации с использованием Интернет-ресурсов; Разрабатывает и представляет компьютерную презентации,</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение при выполнении компьютерной презентации
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руковод-</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Применение коммуникативных навыков при взаимодействии со студентами, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения; - Владение методами делового общения с 	<ul style="list-style-type: none"> - Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы

ством, потребителями	коллегами, руководством, потребителями.	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	- Готовность брать на себя ответственность за результат выполнения заданий; - Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- Способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении профессиональных модулей; - Мотивированное обоснование плана самообразования и повышения квалификации	- Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной (по профилю специальности) практикам
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; - Знание актуальных направлений в разработке прогрессивных технологий производства продукции общественного питания	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы

4.3. Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена (квалификационного)

4.3.1. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 1

Количество вариантов 30

Условия выполнения задания:

Время проведения экзамена 6 часов

Место проведения экзамена лаборатория производства кулинарной продукции

Оборудование:

- холодильный шкаф
- плита электрическая секционнно-модулированная
- циферблатные весы
- производственные столы и стеллажи
- мочные ванны.

Инвентарь, инструменты, посуда: функциональные емкости, разделочные доски, ножи, сковороды, сотейники, кастрюли, терки, противни, лопатки, разливательные ложки.

Литература:

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: Деловая литература, 2013.
2. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие для студ. Сред. Проф. Образования, издательский центр «Академия» 2012

3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.- М.: АСАДЕМА, 2009.
4. Мглинец А.И. Акимова Н.А., Дзюба Г.Н. и др. Технология продукции общественного питания СПб.: Троицкий мост, 2010
5. Богушева В.И. Технология приготовления пищи – Ростов- на-Дону: Феникс, 2007.
6. Матюхина З.П. Физиология питания, санитария и гигиена.- М.: Мастерство,2002
7. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров.- Ростов – на- Дону.: Феникс,2003

**Профессиональный модуль ПМ 07.01 «Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»
Экзаменационный билет № 1**

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, учебным пособием «Технология приготовления пищи» Н.И. Ковалев.

Время выполнения задания-60-90 мин.

Выход салатов – 100 г., первых блюд – 250 г., вторых блюд, сладких блюд и напитков – согласно сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий.

Задание

Приготовить:

1. Салат из свежих помидоров и овощей (рец. № 49, к. III)
2. Борщ с капустой и картофелем (рец. № 133)
3. Рыба отварная (рец. № 331, к. II)
4. Компот из свежих плодов (рец.639., к.III)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления блюд. Произвести органолептическую оценку готовых блюд по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

**Профессиональный модуль ПМ 07.01 «Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»
Экзаменационный билет № 2**

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, учебным пособием «Технология приготовления пищи» Н.И. Ковалев.

Время выполнения задания-60-90 мин.

Выход салатов – 100 г., первых блюд – 250 г., вторых блюд, сладких блюд и напитков – согласно сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий.

Задание

Приготовить:

1. Салат из свежих помидоров (рец. № 48, к. III)
2. Борщ московский (рец. №135)
3. Рыба припущенная (рец. № 333, к. II)
4. Компот из яблок и слив (рец.641, к.III)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления блюд. Произвести органолептическую оценку готовых блюд по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

**Профессиональный модуль ПМ 07.01 «Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»
Экзаменационный билет №3**

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, учебным пособием «Технология приготовления пищи» Н.И. Ковалев.

Время выполнения задания-60-90 мин.

Выход салатов – 100 г., первых блюд – 250 г., вторых блюд, сладких блюд и напитков – согласно сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий.

Задание

Приготовить:

1. Салат из свежих огурцов (рец. № 45, к. III)
2. Борщ украинский (рец. № 141)
3. Рыба по-русски (рец. № 336, к. II)
4. Компот из апельсинов (рец. № 642, к. III)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления блюд. Произвести органолептическую оценку готовых блюд по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

Профессиональный модуль ПМ 07.01 «Выполнение работ по профессии 16675 «Повар» Экзаменационный билет № 4

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, учебным пособием «Технология приготовления пищи» Н.И. Ковалев.

Время выполнения задания-60-90 мин.

Выход салатов – 100 г., первых блюд – 250 г., вторых блюд, сладких блюд и напитков – согласно сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий.

Задание

Приготовить:

1. Салат из свежих помидоров и яблок (рец. № 50, к. III)
2. Щи из свежей капусты (рец. № 144)
3. Рыба, припущенная с соусом белое вино (рец. № 337, к. I)
4. Компот из смеси сухофруктов (рец. № 644, к. III)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления блюд. Произвести органолептическую оценку готовых блюд по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

Профессиональный модуль ПМ 07.01 «Выполнение работ по профессии 16675 «Повар» Экзаменационный билет № 5

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, учебным пособием «Технология приготовления пищи» Н.И. Ковалев.

Время выполнения задания-60-90 мин.

Выход салатов – 100 г., первых блюд – 250 г., вторых блюд, сладких блюд и напитков – согласно сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий.

Задание

Приготовить:

1. Салат яичный (рец. № 77, к. I)
2. Щи зеленые (рец. № 146)
3. Рыба, тушеная в томате с овощами (рец. № 340, к. II)
4. Кисель из плодов или ягод свежих (рец. № 645, к. III)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления блюд. Произвести органолептическую оценку готовых блюд по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

Профессиональный модуль ПМ 07.01 «Выполнение работ по профессии 16675 «Повар» Экзаменационный билет № 6

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, учебным пособием «Технология приготовления пищи» Н.И. Ковалев.

Время выполнения задания-60-90 мин.

Выход салатов – 100 г., первых блюд – 250 г., вторых блюд, сладких блюд и напитков – согласно сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий.

Задание

Приготовить:

1. Салат из свежих помидоров со сладким перцем (рец. № 51)
2. Щи по-уральски с крупой (рец. № 151)
3. Рыба жареная (рец. № 344, к. III)
4. Кисель из кураги (рец. № 646, к. III)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления блюд. Произвести органолептическую оценку готовых блюд по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

Профессиональный модуль ПМ 07.01 «Выполнение работ по профессии 16675 «Повар» Экзаменационный билет № 7

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, учебным пособием «Технология приготовления пищи» Н.И. Ковалев.

Время выполнения задания-60-90 мин.

Выход салатов – 100 г., первых блюд – 250 г., вторых блюд, сладких блюд и напитков – согласно сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий.

Задание

Приготовить:

1. Салат «Весна» (рец. № 52, к. III)
2. Рассольник (рец. № 152)
3. Рыба в тесте жареная (рец. № 349, к. II)
4. Кисель из яблок (рец. № 655)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления блюд. Произвести органолептическую оценку готовых блюд по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

Профессиональный модуль ПМ 07.01 «Выполнение работ по профессии 16675 «Повар» Экзаменационный билет № 8

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, учебным пособием «Технология приготовления пищи» Н.И. Ковалев.

Время выполнения задания-60-90 мин.

Выход салатов – 100 г., первых блюд – 250 г., вторых блюд, сладких блюд и напитков – согласно сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий.

Задание

Приготовить:

1. Салат из редиса (рец. № 54, к. III)
2. Рассольник ленинградский (рец. № 154)
3. Рыба, запеченная с картофелем по-русски (рец. № 354, к. III)
4. Желе из апельсинов, мандаринов, лимонов (рец. № 658, к. III)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления блюд. Произвести органолептическую оценку готовых блюд по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

Профессиональный модуль ПМ 07.01 «Выполнение работ по профессии 16675 «Повар» Экзаменационный билет № 9

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, учебным пособием «Технология приготовления пищи» Н.И. Ковалев.

Время выполнения задания-60-90 мин.

Выход салатов – 100 г., первых блюд – 250 г., вторых блюд, сладких блюд и напитков – согласно сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий.

Задание

Приготовить:

1. Редис с огурцами и яйцом (рец. № 56, к. III)
2. Суп картофельный (рец. № 156)
3. Рыба, запеченная с помидорами (рец. № 356, к. III)
4. Мусс клюквенный (рец.660, к. III)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления блюд. Произвести органолептическую оценку готовых блюд по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

Профессиональный модуль ПМ 07.01 «Выполнение работ по профессии 16675 «Повар» Экзаменационный билет № 10

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, учебным пособием «Технология приготовления пищи» Н.И. Ковалев.

Время выполнения задания-60-90 мин.

Выход салатов – 100 г., первых блюд – 250 г., вторых блюд, сладких блюд и напитков – согласно сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий.

Задание

Приготовить:

1. Салат из сырых овощей (рец. № 53, к. III)
2. Суп из овощей (рец. № 158)
3. Рыба, запеченная в сметанном соусе (рец. № 358, к. II)
4. Чай с сахаром, вареньем, джемом, медом, повидлом (рец.№ 713, к III)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления блюд. Произвести органолептическую оценку готовых блюд по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

Профессиональный модуль ПМ 07.01 «Выполнение работ по профессии 16675 «Повар» Экзаменационный билет № 11

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, учебным пособием «Технология приготовления пищи» Н.И. Ковалев.

Время выполнения задания-60-90 мин.

Выход салатов – 100 г., первых блюд – 250 г., вторых блюд, сладких блюд и напитков – согласно сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий.

Задание

Приготовить:

1. Салат из белокочанной капусты (рец. № 61, к. III)
2. Суп полевой (рец. № 161)
3. Рыба, запеченная в соусе с грибами (рец. № 363)
4. Кофе по-восточному (рец. №721)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления блюд. Произвести органолептическую оценку готовых блюд по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

Профессиональный модуль ПМ 07.01 «Выполнение работ по профессии 16675 «Повар» Экзаменационный билет № 12

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, учебным пособием «Технология приготовления пищи» Н.И. Ковалев.

Время выполнения задания-60-90 мин.

Выход салатов – 100 г., первых блюд – 250 г., вторых блюд, сладких блюд и напитков – согласно сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий.

Задание

Приготовить:

1. Салат из свеклы с сыром и чесноком (рец. № 68)
2. Суп картофельный с макаронными изделиями (рец. № 163)
3. Гуляш (рец. № 443, к. II)
4. Кисель молочный (рец. №652, к. III)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления блюд. Произвести органолептическую оценку готовых блюд по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

**Профессиональный модуль ПМ 07.01 «Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»
Экзаменационный билет № 13**

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, учебным пособием «Технология приготовления пищи» Н.И. Ковалев.

Время выполнения задания-60-90 мин.

Выход салатов – 100 г., первых блюд – 250 г., вторых блюд, сладких блюд и напитков – согласно сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий.

Задание

Приготовить:

1. Салат «Летний» (рец. № 57, к. III)
2. Суп гороховый (рец. № 162)
3. Тефтели рыбные (рец. № 366, к. III)
4. Кофе черный с мороженым (гляссе) (рец. № 722)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления блюд. Произвести органолептическую оценку готовых блюд по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

**Профессиональный модуль ПМ 07.01 «Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»
Экзаменационный билет № 14**

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, учебным пособием «Технология приготовления пищи» Н.И. Ковалев.

Время выполнения задания-60-90 мин.

Выход салатов – 100 г., первых блюд – 250 г., вторых блюд, сладких блюд и напитков – согласно сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий.

Задание

Приготовить:

1. Салат из квашеной капусты (рец. № 62, к. III)
2. Суп картофельный с мясными фрикадельками (рец. № 164)
3. Плов (рец. №4 50, к. II)
4. Какао с молоком (рец. №725, к. III)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления блюд. Произвести органолептическую оценку готовых блюд по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

Профессиональный модуль ПМ 07.01 «Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»

Экзаменационный билет № 15

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, учебным пособием «Технология приготовления пищи» Н.И. Ковалев.

Время выполнения задания-60-90 мин.

Выход салатов – 100 г., первых блюд – 250 г., вторых блюд, сладких блюд и напитков – согласно сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий.

Задание

Приготовить:

1. Салат из моркови с яблоками (рец. № 72, к. III)
2. Суп-харчо (рец. № 173)
3. Поджарка (рец. № 411, к. III)
4. Кофе черный со взбитыми сливками по-венски (рец. № 724)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления блюд. Произвести органолептическую оценку готовых блюд по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

Профессиональный модуль ПМ 07.01 «Выполнение работ по профессии 16675 «Повар» Экзаменационный билет № 16

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, учебным пособием «Технология приготовления пищи» Н.И. Ковалев.

Время выполнения задания-60-90 мин.

Выход салатов – 100 г., первых блюд – 250 г., вторых блюд, сладких блюд и напитков – согласно сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий.

Задание

Приготовить:

1. Салат-коктейль овощной (рец. № 89)
2. Солянка сборная мясная (рец. № 174)
3. Шницель (рец. № 418, к. II)
4. Напиток апельсиновый (рец. № 732)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления блюд. Произвести органолептическую оценку готовых блюд по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

Профессиональный модуль ПМ 07.01 «Выполнение работ по профессии 16675 «Повар» Экзаменационный билет № 17

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, учебным пособием «Технология приготовления пищи» Н.И. Ковалев.

Время выполнения задания-60-90 мин.

Выход салатов – 100 г., первых блюд – 250 г., вторых блюд, сладких блюд и напитков – согласно сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий.

Задание

Приготовить:

1. Салат «Степной» (рец. № 95)
2. Солянка рыбная (рец. № 179)
3. Запеканка из творога (рец. № 326, к. III)
4. Напиток клюквенный (рец. № 733)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления блюд. Произвести органолептическую оценку готовых блюд по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

**Профессиональный модуль ПМ 07.01 «Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»
Экзаменационный билет № 18**

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, учебным пособием «Технология приготовления пищи» Н.И. Ковалев.

Время выполнения задания-60-90 мин.

Выход салатов – 100 г., первых блюд – 250 г., вторых блюд, сладких блюд и напитков – согласно сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий.

Задание

Приготовить:

1. Салат из капусты с грибами (рец. № 86)
2. Суп молочный с макаронными изделиями (рец. № 181)
3. Жаркое по-домашнему (рец. № 442, к. II)
4. Напиток из кураги (рец. № 743)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления блюд. Произвести органолептическую оценку готовых блюд по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

**Профессиональный модуль ПМ 07.01 «Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»
Экзаменационный билет № 19**

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, учебным пособием «Технология приготовления пищи» Н.И. Ковалев.

Время выполнения задания-60-90 мин.

Выход салатов – 100 г., первых блюд – 250 г., вторых блюд, сладких блюд и напитков – согласно сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий.

Задание

Приготовить:

1. Винегрет овощной (рец. № 75)
2. Суп картофельный с крупой (пшено) (рец. № 160, к. II)
3. Бефстроганов (рец. № 410, к. II)
4. Коктейль сливочно-шоколадный (рец. № 747)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления блюд. Произвести органолептическую оценку готовых блюд по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

**Профессиональный модуль ПМ 07.01 «Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»
Экзаменационный билет № 20**

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, учебным пособием «Технология приготовления пищи» Н.И. Ковалев.

Время выполнения задания-60-90 мин.

Выход салатов – 100 г., первых блюд – 250 г., вторых блюд, сладких блюд и напитков – согласно сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий.

Задание

Приготовить:

1. Салат мясной (рец. № 73)
2. Уха рыбацкая (рец. № 199)
3. Шницель натуральный рубленый (рец. № 465, к. II)
4. Коктейль сливочно-кофейный (рец. № 748)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления блюд. Произвести органолептическую оценку готовых блюд по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

**Профессиональный модуль ПМ 07.01 «Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»
Экзаменационный билет № 21**

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, учебным пособием «Технология приготовления пищи» Н.И. Ковалев.

Время выполнения задания-60-90 мин.

Выход салатов – 100 г., первых блюд – 250 г., вторых блюд – согласно сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий.

Задание

Приготовить:

1. Салат из свеклы с черносливом (рец. № 82)
2. Уха с перловой крупой (рец. № 200)
3. Котлеты натуральные рубленые (рец. № 464, к. II)
4. Крюшон ананасный (рец. № 758)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления блюд. Произвести органолептическую оценку готовых блюд по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

**Профессиональный модуль ПМ 07.01 «Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»
Экзаменационный билет № 22**

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, учебным пособием «Технология приготовления пищи» Н.И. Ковалев.

Время выполнения задания-60-90 мин.

Выход салатов – 100 г., первых блюд – 250 г., вторых блюд – согласно сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий.

Задание

Приготовить:

1. Салат из моркови с орехами и медом (рец. № 85)
2. Окрошка мясная (рец. 205)
3. Котлеты рубленые из птицы (рец. № 499, к. II)
4. Коктейль молочно-шоколадный (рец. № 749)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления блюд. Произвести органолептическую оценку готовых блюд по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

**Профессиональный модуль ПМ 07.01 «Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»
Экзаменационный билет № 23**

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, учебным пособием «Технология приготовления пищи» Н.И. Ковалев.

Время выполнения задания-60-90 мин.

Выход салатов – 100 г., первых блюд – 250 г., вторых блюд – согласно сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий.

Задание

Приготовить:

1. Салат с сыром (рец. № 103)
2. Окрошка сборная мясная на кефире (рец. № 210)
3. Жаркое из курицы по-русски (рец. № 501)
4. Молочно-кофейный коктейль (рец. № 750)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления блюд. Произвести органолептическую оценку готовых блюд по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

**Профессиональный модуль ПМ 07.01 «Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»
Экзаменационный билет № 24**

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, учебным пособием «Технология приготовления пищи» Н.И. Ковалев.

Время выполнения задания-60-90 мин.

Выход салатов – 100 г., первых блюд – 250 г., вторых блюд – согласно сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий.

Задание

Приготовить:

1. Салат-коктейль с ветчиной и сыром (рец. № 91)
2. Борщ со сметаной (рец. № 132)
3. Котлеты (рец. № 466, к. II)
4. Коктейль молочно-плодовый (рец. № 751)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления блюд. Произвести органолептическую оценку готовых блюд по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

**Профессиональный модуль ПМ 07.01 «Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»
Экзаменационный билет № 25**

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, учебным пособием «Технология приготовления пищи» Н.И. Ковалев.

Время выполнения задания-60-90 мин.

Выход салатов – 100 г., первых блюд – 250 г., вторых блюд – согласно сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий.

Задание

Приготовить:

1. Салат столичный (рец. № 74)
2. Рассольник домашний (рец. № 153)
3. Биточки из свинины (рец. № 466, к. I)
4. Коктейль молочно-шоколадный с мороженым (рец. № 752)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления блюд. Произвести органолептическую оценку готовых блюд по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

**Профессиональный модуль ПМ 07.01 «Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»
Экзаменационный билет № 26**

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, учебным пособием «Технология приготовления пищи» Н.И. Ковалев.

Время выполнения задания-60-90 мин.

Выход салатов – 100 г., первых блюд – 250 г., вторых блюд – согласно сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий.

Задание

Приготовить:

1. Салат из цветной капусты (рец. № 96)
2. Суп картофельный со щавелем (рец. № 159, к. I)
3. Птица по-столичному (рец. № 497)

4. Крюшон клубничный (рец. №757)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления блюд. Произвести органолептическую оценку готовых блюд по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

Профессиональный модуль ПМ 07.01 «Выполнение работ по профессии 16675 «Повар» Экзаменационный билет № 27

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, учебным пособием «Технология приготовления пищи» Н.И. Ковалев.

Время выполнения задания-60-90 мин.

Выход салатов – 100 г., первых блюд – 250 г., вторых блюд – согласно сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий.

Задание

Приготовить:

1. Салат из сыра, яблок и огурцов (рец. № 99)
2. Суп картофельный с клецками (рец. № 167, к. I)
3. Птица тушеная в соусе (рец. № 493, к. II)
4. Коктейль молочно-кофейный с мороженым (рец. № 753)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления блюд. Произвести органолептическую оценку готовых блюд по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

Профессиональный модуль ПМ 07.01 «Выполнение работ по профессии 16675 «Повар» Экзаменационный билет № 28

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, учебным пособием «Технология приготовления пищи» Н.И. Ковалев.

Время выполнения задания-60-90 мин.

Выход салатов – 100 г., первых блюд – 250 г., вторых блюд – согласно сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий.

Задание

Приготовить:

1. Салат витаминный (рец. № 63, к. I)
2. Суп рисовый (рец. № 171 к. I)
3. Рагу из птицы (рец. № 492, к. III)
4. Коктейль молочно-плодовый с мороженым (рец. № 754)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления блюд. Произвести органолептическую оценку готовых блюд по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

Профессиональный модуль ПМ 07.01 «Выполнение работ по профессии 16675 «Повар» Экзаменационный билет № 29

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, учебным пособием «Технология приготовления пищи» Н.И. Ковалев.

Время выполнения задания-60-90 мин.

Выход салатов – 100 г., первых блюд – 250 г., вторых блюд – согласно сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий.

Задание

Приготовить:

1. Салат витаминный (рец. № 64, к. III)
2. Солянка грибная (рец. № 176, к. II)

3. Тефтели мясные (рец. № 472, к. III)

4. Коктейль молочно-ягодный с мороженым (рец. № 755)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления блюд. Произвести органолептическую оценку готовых блюд по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

Профессиональный модуль ПМ 07.01 «Выполнение работ по профессии 16675 «Повар» Экзаменационный билет № 30

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, учебным пособием «Технология приготовления пищи» Н.И. Ковалев.

Время выполнения задания-60-90 мин.

Выход салатов – 100 г., первых блюд – 250 г., вторых блюд, сладких блюд и напитков – согласно сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий.

Задание

Приготовить:

1. Салат-коктейль с курицей и фруктами (рец. № 92)

2. Суп молочный рисовый (рец. № 182)

3. Зразы картофельные (рец. № 240, к. I)

4. Кисель из яблок (густой) (рец. 655)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления блюд. Произвести органолептическую оценку готовых блюд по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет.

4.3.2. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Показатели оценки результатов освоения программы профессионального модуля

В ходе экзамена оценивается приготовленный комплексный обед и технологический процесс приготовления, оформления и отпуска блюда:

1. Выполнение задания:

Баллы:

2-задание выполнено с соблюдением всех правил и норм;

1-задание выполнено с несущественными замечаниями;

0-задание не выполнено

Оценка:

Менее 16 баллов –«2»

18-22 баллов- « 3»

23-28 баллов-«4»

28-32 баллов-«5»

4.4. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций с использованием портфолио

Тип портфолио:смешанный

Общие компетенции, для проверки которых используется портфолио:

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 ответственность.

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 команде, эффективно общаться с коллегами, 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Профессиональные компетенции, для проверки которых используется портфолио:

ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок

ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий

Состав портфолио:

Обязательная часть:

Титульный лист
Оценочная ведомость
Ведомость выполнения лабораторных работ
Дневник производственной практики
Характеристика с производства

- (наглядные пособия, презентации, раздаточный материал, картотека литературы, и т.п.);

Дополнительные материалы портфолио:

Результаты самостоятельной работы студента
Сведения об участии студента в олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства, конференциях по профилю специальности
Сведения об участии студента в профориентационной работе
Документы о поощрении за участие в мероприятиях различного уровня
Сведения об участии в учебно-полевых сборах (для юношей).

Требования к оформлению, презентации и защите портфолио:

Защита портфолио осуществляется в устной форме с демонстрацией презентации, выполненной в среде PowerPoint. В презентации должны быть продублированы документы портфолио (возможен вариант перечисления достижений, документов, фрагменты работ).

При защите портфолио студент демонстрирует умение предоставлять на основе сбалансированных формализованных показателей структурированную и систематизированную информацию о собственном профессиональном развитии, личных достижениях в образовательной деятельности; отвечает на вопросы членов комиссии по существу представленных документов.

5. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07.01 «Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»

(код, наименование)

Коды и наименования проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка
<p>ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности мяса крупного и мелкого рогатого скота, тушек ягнят, молочных поросят, поросячьей головы; - диагностика исправности механического оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов; - правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов; - соответствие выбора способа обработки мяса и мясопродуктов; - правильность проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса; - точность выполнения действий по минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд; - соответствие подбора и технологии приготовления начинок для фарширования мяса, вариантов использования пряностей и приправ; - правильность выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов для сложных блюд; - точность проведения оценки качества полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов; - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию и хранению подготовленных полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов 	
<p>ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> - знание видов рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; - подбор ассортимента полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для сложных блюд; - правильность оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков; - точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья; - правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; - соответствие выбора способа обработки рыбы и нерыбных продуктов; - правильность проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы; - точность выполнения действий по минимизации отходов при подготовке рыбы и нерыбного водного сырья для приготовления сложных блюд; 	

	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие подбора и технологии приготовления начинок для фарширования рыбы, вариантов использования пряностей и приправ; - правильность выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов для сложных блюд; - точность проведения оценки качества полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов; - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию и хранению подготовленных полуфабрикатов из рыбы; 	
<p>ПК 1.3 Организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности домашней птицы, утиной и гусиной печени; - точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы; - правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы; - соответствие выбора способа обработки домашней птицы; - правильность проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы; - точность выполнения действий по минимизации отходов при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд; - соответствие подбора и технологии приготовления начинок для фарширования птицы, вариантов использования пряностей и приправ; - правильность выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд; - точность проведения оценки качества полуфабрикатов из домашней птицы; - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию и хранению подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы, утиной и гусиной печени; 	
<p>ПК 2.1 Организовать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок</p>	<ul style="list-style-type: none"> - знание ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок; - знание вариантов сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности продуктов для приготовления бутербродов и холодных закусок; - точность проведения процесса проверки исправности механического и холодильного оборудования; - правильность организации рабочего места по приготовлению бутербродов, сложных салатов и салатов-коктейлей; - правильность выбора и проведения расчетов количества необходимых дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок; - правильность выполнения действий по приготовлению бутер- 	

	<p>бродов, канапе, легких и сложных холодных закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие вариантов подбора соусной композиции, вин к сложным холодным закускам; - точность проведения оценки качества готовых канапе, легких и сложных холодных закусок 	
<p>ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>	<ul style="list-style-type: none"> - способен соблюдать санитарно-гигиенические нормы и правила при организации рабочего места по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. - способен проводить процесс проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - способен правильно организовать рабочее место по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. - способен соблюдать требования по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.; - способен выполнять действий по подготовке сырья к производству; - способен выполнять действия по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - способен правильно выбирать вида теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. - способен правильно выбирать способы отделки и варианты оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - способен проводить точные расчеты необходимого количества сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - способен выбирать необходимые режимы выпечки, реализации и хранения готовых изделий 	
<p>ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - способен без нарушений соблюдать санитарно-гигиенические нормы и правила при организации рабочего места по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий; - способен точно проводить процесс проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - способен соблюдать требования по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий - способен точно рассчитывать необходимое количество сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - способен правильно организовать процесс по приготовлению отделочных полуфабрикатов для мелкоштучных кондитерских изделий - способен правильно выбирать способы отделки и варианты оформления мелкоштучных кондитерских изделий - способен правильно выбирать и соблюдать температурный режим при выпечке изделий; - способен выявлять дефекты теста и выполнять действия по их исправлению; - способен правильно выбирать режимы хранения мелкоштуч- 	

	ных кондитерских изделий в зависимости от срока реализации	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности 	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при осуществлении технологических операций; - Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач 	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при осуществлении технологических операций	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> - Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; - Широта использования различных источников информации, включая электронные. 	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Осуществляет обучение с использованием ПК, Осуществляет сбор информации с использованием Интернет-ресурсов; Разрабатывает и представляет компьютерную презентации,</p>	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> - Применение коммуникативных навыков при взаимодействии со студентами, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения; - Владение методами делового общения с коллегами, руководством, потребителями. 	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> -Готовность брать на себя ответственность за результат выполнения заданий; -Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы 	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и	<ul style="list-style-type: none"> - Способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении профессиональных модулей; - Мотивированное обоснование плана самообразования и по- 	

личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	вышения квалификации	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; - Знание актуальных направлений в разработке прогрессивных технологий производства продукции общественного питания	

Оценочная ведомость по профессиональному модулю

ПМ.07.01 «Выполнение работ по профессии 16675 «Повар».

(код, наименование)

ФИО _____,

обучающийся на 3 курсе по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

(код, наименование)

освоил(а) программу профессионального модуля ПМ.07.01 «Выполнение работ по профессии 16675 «Повар».

в объеме _____ час. с «_» _____ 20__ г. по «_» _____ 20__ г

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля.

Элемент модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 07.01	Дифференцированный зачет	
ПП.07 Производственная практика	Дифференцированный зачет	
ПМ 07.01	Квалификационный экзамен	
Коды проверяемых компетенций		Оценка (освоен/не освоен)
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		
ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		
ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции		
ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок		

ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	
ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	
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 ответственность.	
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 команде, эффективно общаться с коллегами, 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.	

Дата «_» _____ 20__ г.

Подписи членов экзаменационной комиссии:

ОГАПОУ «БИК»

(место работы)

преподаватель

(занимаемая должность)

_____ (Ф.И.О.)

Эксперты от работодателя:

_____ (место работы)

_____ (занимаемая должность)

_____ (Ф.И.О.)

6. МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ
6.1. Распределение форм текущего контроля по семестрам

Эле- мент	Формы контроля и оценивания	
	6 семестр	
	Промежуточная атте- стация	Текущий контроль
МДК	Дифференцированный зачет	1.тестирование 2.выполнение ситуационных задач 3.выполнение лабораторных работ
ПП	- Дифференцирован- ный зачет	- Наблюдение при выполнении работ на производственной практике
ПМ	-	Квалификационный экзамен