

Министерство образования Саратовской области
Новобурасский филиал
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«БАЗАРНОКАРАБУЛАКСКИЙ ТЕХНИКУМ АГРОБИЗНЕСА»

УТВЕРЖДАЮ

Зав. филиалом ГАПОУ СО «БТА»


_____ Т.П. Бочкарева

«28 »августа 2020 г.

Комплект оценочных средств
для проведения промежуточной аттестации
ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии естественнонаучного профиля
43.01.09. «Повар, кондитер»
на базе основного общего образования
с получением среднего общего образования

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; программы ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Организация-разработчик: Новобурасский филиал ГАПОУ СО «БТА»

Разработчики: Татайкина Н.А. - мастер п/о Новобурасского филиала
ГАПОУ СО «Базарнокарабулакский техникум агробизнеса»
Федорина Н.В. - мастер п/о Новобурасского филиала
ГАПОУ СО «Базарнокарабулакский техникум агробизнеса»
Пастухова О.А. - мастер п/о Новобурасского филиала
ГАПОУ СО «Базарнокарабулакский техникум агробизнеса»

Рассмотрено: на заседании комиссии
специальных дисциплин
Протокол № 1 от «28» августа 2020 г.
Председатель _____ /Суслова Г.В./

Одобрено: методическим советом
Протокол №1 от 04.09.2020 г.
Председатель _____ /Шалакова О.В./

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	4
2. Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке.....	10
3. Оценка освоения теоретического курса	11
3.1. Типовые задания для оценки знаний, умений (рубежный, тематический контроль) МДК 02.01	11
3.2 Типовые задания для оценки знаний, умений (рубежный, тематический контроль) МДК 02.02.....	18
4. Оценка учебной и производственной практики	20
5. Контрольно-оценочные материалы.....	22
6. Список используемой литературы.....	32
7. Критерии оценок.....	

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Контрольно-оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена квалификационного.

Итогом квалификационного экзамена является получение оценки («2», «3», «4», «5»)

КОС разработан на основании положений:

основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки квалифицированных рабочих и служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер; программы ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (демонстрационный). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

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

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен квалификационный. Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

1.1. Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций

Таблица 1

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
<i>ПК 1.</i> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	- выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований; - определение качества сырья по органолептической оценке; - соблюдение последовательности приемов и технологических операций - соответствие формы нарезки овощей технологическим требованиям; - рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь - соответствие подбора пряностей и приправ определенному блюду; - соблюдение правил хранения сырья и полуфабрикатов.
<i>ПК 2.</i> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	- выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований - соблюдение последовательности приемов и технологических операций простой и средней сложности; - проведение бракеража; - минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении блюд;

	<ul style="list-style-type: none"> -соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования; -соблюдение правил тепловой обработки в соответствии видом продукта.
<i>ПК 3.</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований - соблюдение последовательности приемов и технологических операций простой и средней сложности; - проведение бракеража; -минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении блюд; -соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования; -соблюдение правил тепловой обработки в соответствии видом рыбы.
<i>ПК 4.</i> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение соусов, отваров разнообразного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований - соблюдение последовательности приемов и технологических операций простой и средней сложности; - проведение бракеража; -минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении блюд; -соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования; -соблюдение правил тепловой обработки в соответствии видом мяса.
<i>ПК 5.</i> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение соусов, отваров разнообразного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований - соблюдение последовательности приемов и технологических операций простой и средней сложности; - проведение бракеража; - минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении блюд; -соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования;
<i>ПК 6.</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований - соблюдение последовательности приемов и технологических операций простой и средней сложности; - проведение бракеража; -минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении блюд; -соответствие подбора и использования
<i>ПК 7.</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований - соблюдение последовательности приемов и технологических операций простой и средней сложности; - проведение бракеража; -минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении блюд; -соответствие подбора и использования
<i>ПК 8.</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований - соблюдение последовательности приемов и технологических операций простой и средней сложности; - проведение бракеража; - минимизация потерь полезных питательных

Таблица 2

Общие компетенции	Показатели оценки результата
<p><i>ОК 1.</i> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрация интереса к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики; – участие в конкурсах предметных недель, – участие в конкурсах профмастерства;
<p><i>ОК 2.</i> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие способов достижения цели, способам определенным руководителем.
<p><i>ОК 3.</i> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – положительная динамика в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы; – своевременность выполнения заданий; – качество выполненных заданий.
<p><i>ОК 4.</i> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективный поиск необходимой информации; – анализ инноваций в области профессиональной деятельности; – обзор публикаций в профессиональных изданиях.
<p><i>ОК 5.</i> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – использование информационных технологий в процессе обучения; – освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности.
<p><i>ОК 6.</i> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения; – соблюдение норм деловой культуры; – соблюдение этических норм.
<p><i>ОК 7.</i> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – выполнение работ по подготовке производственного помещения к работе; – аккуратность в работе; - участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы; -аргументированное представление и отстаивание своего мнения с соблюдением этических норм.
<p><i>ОК 8.</i> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – своевременное получение приписного свидетельства; – участие в военно-патриотических мероприятиях; – участие в военно-спортивных объединениях; – выполнение профессиональных обязанностей во время учебных сборов.
<p><i>ОК 9.</i> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – работы с различными видами информации; – владение различными способами самостоятельного поиска информации; – результативное использование ИКТ и их

	<p>применение в соответствии с конкретным характером профессиональной деятельности;</p> <p>использование новых информационных продуктов для совершенствования профессиональной деятельности.</p>
<p><i>ОК 10.</i> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>– работы с различными видами информации;</p> <p>– владение различными способами самостоятельного поиска информации;</p> <p>– результативное использование ИКТ и их применение в соответствии с конкретным характером профессиональной деятельности;</p> <p>использование новых информационных продуктов для совершенствования профессиональной деятельности.</p>
<p><i>ОК 11.</i> Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>– самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации;</p> <p>- правильность и адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих документов, сырья, инструментов;</p> <p>- правильность осуществления самостоятельного текущего контроля со стороны исполнителя.</p>

1.2. «Иметь практический опыт – уметь – знать»

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетической подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведение расчетов с потребителями.

уметь:

У1. Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У2. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У3. Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У4. Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

31. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

32. Виды, назначение, правила пожарной безопасности технологического оборудования и правила ухода за ним;

33. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

34. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

35. правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Таблица 3

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК 02.01.	ДЗ
МДК 02.02.	ДЗ
УП	ДЗ
ПП	ДЗ
ПМ 02	Экзамен квалификационный

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Общие положения

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

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: - контроль знаний обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация обучающихся – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью тестовых заданий, на лабораторных, практических занятиях, по результатам самостоятельной работы обучающихся. По окончании изучения модуля проводится экзамен квалификационный

3.3. Типовые задания для оценки освоения МДК 02

3.3.1. Тестовые задания для оценки освоения МДК 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Тестовые задания

1 вариант

Задания с выбором одного правильного варианта ответа из двух предложенных

1. Блюда из круп высококалорийны, их широко используют в питании детей и людей с физической нагрузкой

. Да

. Нет

2. Бобовые богаты минеральными веществами – калием, фосфором, железом

. Да

. Нет

3. Температура подачи каши равна 65 С

. Да

. Нет

Допишите предложение

4. Мука пшеничная 1 сорта имеет цвет _____

5. Перед приготовлением блюд из творога его подготавливают методом _____

6. Температура жидкости при варке каши равна _____ С

Задания с выбором правильного варианта ответа

7. Дроблёные крупы подготавливают к варке:

А. перебирая;

Б. просеивая;

В. промывая.

8. Сроки хранения супов

А. не более 3 ч.

Б. не более 2 ч.

В. 4-5 ч..

9. Прозрачные супы готовят соблюдая три технологические операции

А. готовят бульон, вводят продукты, доводят до готовности

Б. готовят бульон, пассеруют овощи, заправляют льезоном

В.) готовят бульон, готовят «оттяжку», осветляют бульон

10.. Порция супа составляет:

А.) 100гр.

Б. 150гр.

В 250гр, 500гр.

11. Для приготовления мясокостного бульона используют

А) кости и мясо грудинки, лопаточной и подлопаточной частей и покромки массой 1,5-2кг

Б) кости трубчатые, тазовые, грудные, позвоночные, крестцовые, говяжьи, свиные и бараны

12. Для приготовления отвара грибного используют

А) свежие и сушеные овощи

Б) свежие и сушеные грибы

13. Сроки хранения отварной рыбы

А) не более 30 мин.

Б) не более 1 часа

В) не более 40 мин.

14. К заправочным супам относят

А. щи, борщи, рассольники, солянки, супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми, макаронными изделиями

Б. супы молочные, супы- пюре, супы прозрачные

В. сладкие супы, холодные супы

15. К комбинированным относят способы тепловой обработки:

а) жарка

б) брезирование

в) термостатирование

г) пассерование

д) тушение

е) бланширование

ж) запекание

16. Овощи запекают при температуре

А. 100-200С

Б. 150-180С

17. При варке бобовых их заливают водой

А. 1см. выше их уровня;

Б. 2см. выше их уровня;

В. 3см. выше их уровня

18. На рисунке изображен инструмент, предназначенный для выполнения технологической операции при приготовлении супа

- А. суп с клецками
- Б. суп-лапша домашняя
- В. суп с макаронными изделиями



19. Супы обладающие высокой пищевой ценностью, легко усваиваются организмом, применяются в детском и лечебном питании:

- А. прозрачные супы
- Б. молочные супы
- В. супы-пюре

20. Блюдо из яиц приготовленное основным методом жарки называется

- А. яичная кашка
- Б. яичница-глазунья с мясными продуктами
- В. омлет натуральный запеченный

21. Отварной картофель и картофельное пюре хранят на мармите

- А) 1ч.
- Б) 2-3ч

22. Сроки хранения мясных запеченных блюд.

- А) 2ч.
- Б) 1ч.
- В) 30 мин.

23. Квадратное сечение при нарезке овощей соломкой равно

- А. 2х2мм
- Б. 4х4мм В. 6х6мм1

24. Сроки хранения рассыпчатых каш

- А) 6ч.
- Б) 30-50 мин.
- В) 2-4ч.

25. Блюда из рыбы жарят основным способом на электрической плите при температуре

- А) 250-280 градусов
- Б) 140-160
- В) 85-90

**Инструкция для проверяющего
Эталоны ответов к вопросам тестовой работы.
1 вариант**

№ вопроса	Правильный ответ	Количество баллов
1.	Да	1
2	Да	1
3	ДА	1
4	Более темный цвет чем высший	1
5	Протирают	1
6	100	1
7	Б	1
8	Б	1
9	В	1
10	В	1
11	А	1
12	Б	1
13	А	1
14	А	1
15	ж	1
16	Б	1

17	А	1
18	Б	1
19	В	1
20	Б	1
21	А	1
22	А	1
23	А	1
24	А	1
25	Б	1
ВСЕГО:		25

Оценка выполненных заданий:

Общая сумма баллов: 25 балла

25-21 балла - «5»-3 уровень – продуктивный творческий

20-16 баллов – «4»-2 уровень – продуктивный оптимальный :

15-8 баллов – «3»-1 уровень – репродуктивный уровень

ниже 7 баллов - «2»- не освои

3.3.12 Тестовые задания для оценки освоения МДК 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Тестовые задания

2 вариант

2. Куриные яйца в зависимости от сроков хранения делят:

- А/) диетические и соловые
- Б) 1 и 2 сорт
- В/) куриные, перепелиные

2. При приготовлении блюда «Капуста тушеная» используют пряности

- А). уксус и томатное пюре
- Б). лавровый лист и перец
- В) Репчатый лук и лавровый лист

3. Взбитый белок добавляют в

- А)Котлетную массу из рыбы
- Б.) Кнельную массу из рыбы
- В. Котлетную и кнельную массы

4. Для проверки качества кнельной массы

- А) опускают в воду кусочек массы в воду
- Б) опускаю в молоко
- В) опускают в воду и молоко

5. На рисунке изображено оборудование, предназначенное для выполнения технологической операции при приготовлении

- А. Котлет рыбных или биточков
- Б. Рыбы припущенной
- В. Рыбы отварной



6. Блюда из рыбы жарят основным способом на электрической плите при температуре

- А) 250-280 градусов
- Б) 140-160
- В) 85-90

7. Дроблёные крупы подготавливают к варке:

- А). перебирая;
- Б). просеивая;
- В) промывая.

8. Сроки хранения супов

- А). не более 3 ч.
- Б. не более 2 ч.
- В.) 4-5 ч..

9. Особенность приготовления тефтелей из мясной котлетной массы заключается

- А) добавляется пассерованный репчатый лук
- Б) добавляется хлеб;
- В) добавляется сливочное масло.

10. К комбинированным относят способы тепловой обработки:

- а) жарка
- б) брезирование
- в) термостатирование
- г) пассерование
- д) тушение
- е) бланширование
- ж) запекание

11. Сроки хранения рассыпчатых каш

- А) 6ч.
- Б) 30-50 мин.
- В) 2-4ч.

12. Овощи запекают при температуре

- А. 100-200С
- Б. 150-180С

13. «В кармашек» заправляют кур, цыплят, индеек для:

- а) варки;
- б) жарки;
- в) запекания;

14. Уменьшение массы мяса происходит при тепловой обработке потому что:

- а) мышечные волокна уплотняются, теряют способность впитывать влагу;
- б) белки свертываются, переходят в отвар;
- в) белки частично распадаются.

15 Люля-кебаб готовят из:

- а) птицы;
- б) говядины;
- в) свинины;
- г) из баранины?

16. Полуфабрикаты котлет «по-киевски» до жаренья во фритюре хранят в холодильнике с целью

- а) чтобы не отстала панировка;
- б) чтобы масло было застывшим;

17. При приготовлении макарон сливным способом на 1кг их берется:

- А0. 1-2л. воды;
-)Б. 3-4л. Воды
- В0. 5-6л. воды

18. При варке бобовых их заливают водой

- А. 1см. выше их уровня;
- Б. 2см. выше их уровня;
- В. 3см. выше их уровня

19. Сроки хранения рыбы жареной

А) не более 2-3ч.

Б) 1 ч.

В) 40 мин

20 Сроки хранения блюд из яиц.

А) 20-40мин.

Б) 1ч.

В) не подлежат хранению.

21. Котлеты по-киевски жарят:

А) основным способом;

Б) в жарочном шкафу;

В) во фритюре;

Г) на углях?

22. Каково количество жидкости на 1 кг макарон при варке сливным способом?

а) 3...4 л;

б) 4...5 л;

в) 5...6 л.

23 Выберите правильную маркировку досок разделочных при приготовлении блюда картофель жареный из вареного:

а) ОС, ОВ

б) МС, МВ

в) РС, РВ

24. Как выглядят хорошо сваренные макароны, когда их берут на вилку?

а)гибаются, но не полностью;

б) падают с вилки;

в) слегка деформированы.

25. При тепловой обработке (варке) масса овощей:

а/увеличивается

б/ уменьшается

в/ не изменяется

**Инструкция для проверяющего
Эталоны ответов к вопросам тестовой работы.**

Вариант 2

№ вопроса	Правильный ответ	Количество баллов
1.	А	1
2	А	1
3	Б	1
4	А	1
5	А	1
6	Б	1
7	Б	1
8	Б.	1
9	А	1
10	Ж	1
11	А	1
12	Б	1
13	А	1
14	А	1
15	Г	1
16	Б	1
17	Б	1
18	А	1

19	А	1
20	В	1
21	В	1
22	В	1
23	А	1
24	А	1
25	В	1
Всего:		25

Оценка выполненных заданий:

Общая сумма баллов: 25 балла

25-21 балла - «5»-3 уровень – продуктивный творческий

20-16 баллов – «4»-2 уровень – продуктивный оптимальный :

15-8 баллов – «3»-1 уровень – репродуктивный уровень

ниже 7 баллов - «2»- не освои

3.3.12 Тестовые задания для оценки освоения МДК 02.02. Организация приготовления и подачи блюд, кулинарных изделий, закусок и напитков разнообразного ассортимента

Тестовые задания

1 вариант

1. Какой борщ подается с мясным набором?

- а) «Сибирский»;
- б) «Московский»;
- в) «Флотский».

2. Перед жаркой картофель обрабатывают следующим образом:

- а) нарезают, обсушивают
- б) нарезают, промывают, обсушивают
- в) нарезают, жарят

3. Картофельная масса состоит из следующих компонентов:

- а) протертого картофеля и яиц
- б) протертого картофеля, молока и яиц
- в) протертого картофеля, муки и сметаны

4. Зразы картофельные отличаются от котлет картофельных:

- а) формой
- б) формой и наличием фарша
- в) только наличием фарша

5. Какой картофель используют для приготовления картофельной запеканки:

- а) картофельную массу
- б) картофельное пюре
- в) картофель отварной

6. Продолжите фразу: на раскаленный с жиром противень (сковороду) кладут картофель слоем см, жарят, периодически помешивая до образования.....

7. Для блюда «Кабачки жареные» кабачки подвергают:

- а) пассерованию
- б) припусканию
- в) панированию в муке

8. Определите название блюда по его ингредиентам: морковь, маргарин, молоко, крупа манная, яйцо, творог, сухари или мука

- а) котлеты морковные
- б) рагу овощное
- в) суп из овощей

9. С какой целью рыбу перед жареньем панируют?

- а) чтобы не теряла жидкость;
- б) для образования поджаристой корочки;
- в) для образования нового вкуса и запаха;
- г) чтобы не теряла белки и витамины.:

10. Овощи варят следующим образом:

а/з закладывают в кипящую воду, доводят до кипения и варят на медленном огне с открытой крышкой

в/ закладывают в кипящую воду, доводят до кипения и варят на медленном огне с закрытой крышкой;

11.Картофельное пюре состоит из следующих компонентов:

а/ вода, молоко, яйца, соль

б/ вода, молоко, соль,

в/ молоко, сливочное масло.

12.Как варят картофель для блюда «Картофель в молоке»

а/варят в воде

б/варят только в молоке

в/варят в бульоне

г/варят сначала в воде, а затем в молоке

13.Выберите оптимальный способ приготовления отварного картофеля, обточенного в форме бочонков

а/в молоке

б/в воде

в/на пару

г/в бульоне:

14.Продолжите фразу: варят картофель небольшими порциями, так как при продолжительном хранении ухудшается его.....

15. Продолжите фразу: вода должна прикрывать овощи при варке насантиметра.

16. В состав какого рассольника входит крупа?

а) «Домашний»;

б) «Ленинградский»;

в) «Московский».

17.Выберите правильную консистенцию для картофеля вареного:

а/плотная, слегка водянистая

б/легкая воздушная, с пузырьками воздуха

в/рыхлая

18 Запекание продолжают до:

а/образования на поверхности изделия румяной корочки и мягкой консистенции

б/ слегка сырого хруста

в/ образования на поверхности характерного рисунка виде зигзагообразных линий

19.Продолжите фразу: перед запеканием поверхность рулетов и запеканок смазывают или, а овощи запеченные с соусами посыпают тертымили

20.Подберите наиболее сочетающиеся соусы к запеканке картофельной с грибами:(количество не ограничено)

а/томатный

б/сметанный

в/грибной

г/фруктово-ягодный

д/молочный сладкий

е/томатно-сметанный

**Инструкция для проверяющего
Эталоны ответов к вопросам тестовой работы.**

№ вопроса	Правильный ответ	Количество баллов
1.	Б	1
2	Б	1
3	А	1
4	Б	1
5	А	1
6	4-5 см , до золотистой корочки	1
7	В	1

8	А	1
9	Г	1
10	А	1
11	В	1
12	Г	1
13	Б	1
14	Вкус	1
15	1-2см	1
16	Б	1
17	А	1
18	А	1
19	Соус или сметана, сыр или сухари	1
20	Б	1
Всего:		20

Оценка выполненных заданий:

Общая сумма баллов: 25 балла

20-17 баллов - «5»-3 уровень – продуктивный творческий

16-12 баллов – «4»-2 уровень – продуктивный оптимальный :

11-7 баллов – «3»-1 уровень – репродуктивный уровень

ниже 6 баллов - «2»- не освои

Тестовые задания

2 вариант

Текст задания:

1.Для жарки овощей можно использовать:

а/сковороды электрические

б/фритюрницы

в/котлы пищеварочные

г/сковороды наплитные

2.Расставьте последовательность эксплуатации сковороды электрической:

а/газомерная проверка заземления и электропроводки

б/включение

в/нагрев г/санитарная обработка

г/технологическое использование

д/выключение

3.В котлетную массу каких полуфабрикатов добавляют пассерованный репчатый лук?

а) котлеты;

б) зразы;

в) тефтели.

4. Блюда из рубленого мяса приготавливают с добавлением:

А) хлеба;

Б) овощей;

В) творога?

5.Мясо старой птицы лучше:

А) варить;

Б) тушить;

Б) жарить;

6 Питательная ценность блюд из мяса возрастает если:

А) их подают с гарниром;

Б) с соусами?

7. Изделия в виде шариков диаметром 3 см., панированные в муке, называются:

А) котлеты;

Б) биточки;

В) зразы;

Г) тефтели

8. Основная причина размягчения мяса:

А) изменение витаминов;

- Б) изменение минеральных веществ;
- В) изменение жиров;
- Г) переход коллагена в глютин?

9. Степень прожариваемости мяса определяют:

- А) по упругости волокон;
- Б) по времени тепловой обработки;
- В) по цвету сока?

10. Какие субпродукты перед жаркой предварительно отваривают:

- А) языки;
- Б) мозги;
- В) печень?

11. Готовность отварного мяса проверяют:

- А) по цвету;
- Б) по аромату;
- В) по бесцветному соку?

12. Мясо с плотной грубой соединительной тканью размягчают:

- А) посыпают солью;
- Б) натирают чесноком;
- В) используют кислые соусы для маринования?

13. Мясо, шпигованное овощами, прокалывают:

- А) вдоль волокон;
- Б) поперек волокон;
- В) не имеет значения?

14. Порционные п/ф из говядины отбивают:

- А) для размягчения волокон;
- Б) для придания формы;
- В) для выравнивания поверхности?

15. Прозрачные супы готовят соблюдая три технологические операции

- А. готовят бульон, вводят продукты, доводят до готовности
- Б. готовят бульон, пассеруют овощи, заправляют льезоном
- В.) готовят бульон, готовят «оттяжку», осветляют бульон

16. Котлеты из птицы «Пожарские» панируют:

- А) в муке;
- Б) в белой панировке;
- В) в красной панировке;
- Г) в кляре?

17. Тушеные мясные блюда готовят:

- А) с гарниром;
- Б) без гарнира?

18. Как готовят картофельную массу для рулетов и запеканок:

- а/с мукой
- б/без муки
- в/с яйцами
- г/без яиц

19. Выберите правильную технологию приготовления солянки овощной:

- а/плотные помидоры наполняют фаршем, укладывают на противень, поверхность посыпают сыром смешанным с сухарями, запекают 15-20 минут
- б/на порционную сковороду кладут слой тушеной капусты, на него – овощи с грибами и накрывают слоем тушеной капусты; поверхность выравнивают, посыпают сыром с сухарями и запекают
- в/капусту предварительно отваривают, на сковороду наливают соус, укладывают капусту, заливают молочным соусом средней густоты, сбрызгивают маслом и запекают

20. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?

- а) порционными кусками (кругляшом);
- б) целиком;
- в) разделяют на филе.

**Инструкция для проверяющего
Эталоны ответов к вопросам тестовой работы.**

№ вопроса	Правильный ответ	Количество баллов
1.	А,Г	1
2	А,Б,В,Г,Д	1
3	В	1
4	А	1
5	А	1
6	Б	1
7	Б	1
8	Г	1
9	В	1
10	Б	1
11	В	1
12	В	1
13	А	1
14	А	1
15	В	1
16	В	1
17	А	1
18	В	1
19	Б	1
20	Б	1
Всего:		25

4. Оценка по учебной и производственной практике

4.1. Общие положения

Целью оценки по учебной и производственной практике является оценка: 1) профессиональных и общих компетенций; 2) практического опыта и умений.

Оценка по учебной и производственной практике 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 требованиями организации, в которой проходила практика.

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

4.2.1. Учебная практика:

Таблица 4

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	ПК-1, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 9 ПО 1, У 1, У 2, У 1, 3 2
Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.	ПК-1, ПК-2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 9 ПО 1, У 1, У 2, У 1, 3 2
Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе	ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 9 ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4, У 5

региональных.	
Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 9 ПО 1, У 1, У 2, У 3, З 1, З 2, З 3, З 4, З 5

1.2.2. Производственная практика :

Таблица 5

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	ПК-1, ПК-2 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 9 ПО 1, У 1, У 2, У 3, З 2
Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.	ПК-1, ПК-2 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 9 ПО 1, У 1, У 2, У 3, З 2
Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	ПК-1, ПК-2 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 9 ПО 1, У 1, У 2, У 3, З 2
Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи.	ПК-1, ПК-2 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 9 ПО 1, У 1, У 2, У 3, З 2

Задания для дифференцированного зачета по учебной практике

Количество вариантов каждого задания / пакетов заданий для экзаменуемого: *один*

Время выполнения каждого задания: *6 часов (астрономических часов)*

Оборудование:

- рабочие столы,
- инвентарь: доски разделочные маркированные, ножи кухонные ОС, сита, дуршлаги, ложки, вилки, кастрюли разного объема, сковороды наплитные, лотки для полуфабрикатов ОС.
- оборудование: электроплиты, жарочные шкафы, электромясорубки, блендеры, миксеры, электронные весы, холодильник, морозильник.

Справочная литература:

1. Сборник рецептур кулинарных блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования /Н.Э.Харченко М.: Издательский центр «Академия» 2017. – 512 с.

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, 2.2, 2.3, 2.7..

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10,

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Инструкция:

Подготовьте рабочее место

Определите порядок действий по приготовлению блюда.

Осуществите этапы приготовления
Оформите блюдо к подаче и его презентации.

В процессе приготовления соблюдайте стандарты чистоты и правила техники безопасности на всех этапах.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часа

Текст задания:

1. Приготовить рассольник питербургский.
2. Приготовить рыбу отварную.

Задание 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, 2.5, 2.8, .

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10,

ПО

Инструкция:

Инструкция:

- Подготовьте рабочее место
- Определите порядок действий по приготовлению блюда.
- Осуществите этапы приготовления
- Оформите блюдо к подаче и его презентации.
- В процессе приготовления соблюдайте стандарты чистоты и правила техники безопасности на всех этапах.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями предприятия питания

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания 6 часа

Текст задания:

1. Приготовить бифштекс.
2. Приготовить суп картофельный с макаронными изделиями.

Задание 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, 2.5, 2.7.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10,

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часа

Текст задания:

1. Приготовить кашу рисовую вязкую.
2. Приготовить солянку рыбную на сковороде.

Задание 4

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.7.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10,

ПО

Инструкция:

Подготовьте рабочее место

Определите порядок действий по приготовлению блюда.

Осуществите этапы приготовления

Оформите блюдо к подаче и его презентации.

В процессе приготовления соблюдайте стандарты чистоты и правила техники безопасности на всех этапах.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием,

инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часа

Текст задания:

1. Приготовить зразы донские.
2. Приготовить соус красный.

Задание 5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, 2.4, 2.8. .

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, , ОК 09, ОК 10,

ПО

Инструкция: Подготовьте рабочее место

Определите порядок действий по приготовлению блюда.

Осуществите этапы приготовления

Оформите блюдо к подаче и его презентации.

В процессе приготовления соблюдайте стандарты чистоты и правила техники безопасности на всех этапах.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием,

инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часа

Текст задания:

1. Приготовить солянку сборную мясную
2. Приготовить гуляш.

Задание 6

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК2, 2.5., 2.7..

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10,

ПО

Инструкция: Подготовьте рабочее место

Определите порядок действий по приготовлению блюда.

Осуществите этапы приготовления

Оформите блюдо к подаче и его презентации.

В процессе приготовления соблюдайте стандарты чистоты и правила техники безопасности на всех этапах.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием,

инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часа

Текст задания:

1. Приготовить лапшевник.
2. Приготовить рыбу жаренную.

Задание 7

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, 2.8.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10,

ПО

Инструкция: Подготовьте рабочее место

Определите порядок действий по приготовлению блюда.

Осуществите этапы приготовления

Оформите блюдо к подаче и его презентации.

В процессе приготовления соблюдайте стандарты чистоты и правила техники безопасности на всех этапах.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием,

инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часа

Текст задания:

1. Приготовить суп молочный.

2. Приготовить цыпленка табака.

Задание 8

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, 2. 2, 2.4, 2.5.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, , ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Подготовьте рабочее место

Определите порядок действий по приготовлению блюда.

Осуществите этапы приготовления

Оформите блюдо к подаче и его презентации.

В процессе приготовления соблюдайте стандарты чистоты и правила техники безопасности на всех этапах.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часа

Текст задания:

1. Приготовить борщ по-украински
2. Приготовить омет фаршированный.

Задание 9

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, 2.5, 2.8,

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10,

ПО

Инструкция: Подготовьте рабочее место

Определите порядок действий по приготовлению блюда.

Осуществите этапы приготовления

Оформите блюдо к подаче и его презентации.

В процессе приготовления соблюдайте стандарты чистоты и правила техники безопасности на всех этапах.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часа

Текст задания:

1. Приготовить рулет мясной.
2. Приготовить вареники с творогом.

Задание 10

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, 2.5, 2.8. .

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Подготовьте рабочее место

Определите порядок действий по приготовлению блюда.

Осуществите этапы приготовления

Оформите блюдо к подаче и его презентации.

В процессе приготовления соблюдайте стандарты чистоты и правила техники безопасности на всех этапах.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часа

Текст задания:

1. Приготовить котлеты морковные.
2. Приготовить оладьи из печени.

Задание 11

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, 2.2, 2.3, 2.8.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Подготовьте рабочее место

Определите порядок действий по приготовлению блюда.

Осуществите этапы приготовления

Оформите блюдо к подаче и его презентации.

В процессе приготовления соблюдайте стандарты чистоты и правила техники безопасности на всех этапах.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часа

Текст задания:

1. Приготовить щи суточные.
2. Приготовить яичницу глазунью.

Задание 12

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, 2.2, 2.3, 2.7.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Подготовьте рабочее место

Определите порядок действий по приготовлению блюда.

Осуществите этапы приготовления

Оформите блюдо к подаче и его презентации.

В процессе приготовления соблюдайте стандарты чистоты и правила техники безопасности на всех этапах.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часа

Текст задания:

1. Приготовить суп-пюре с разными овощами
2. Приготовить рулет из рыбной котлетной массы

Задание 13

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, 2.5, 2.8.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция:

Подготовьте рабочее место

Определите порядок действий по приготовлению блюда.

Осуществите этапы приготовления

Оформите блюдо к подаче и его презентации.

В процессе приготовления соблюдайте стандарты чистоты и правила техники безопасности на всех этапах.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часа

1. Приготовить биточки пшённые..
2. Приготовить люля-кебаб.

Задание 14

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, 2.5, 2.8..

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Подготовьте рабочее место

Определите порядок действий по приготовлению блюда.

Осуществите этапы приготовления
Оформите блюдо к подаче и его презентации.

В процессе приготовления соблюдайте стандарты чистоты и правила техники безопасности на всех этапах.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часа

Текст задания:

1. Приготовить кашу Гурьевскую..
2. Приготовить котлеты пожарские

Задание 15

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, 2.2, 2.3, 2.5.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Подготовьте рабочее место

Определите порядок действий по приготовлению блюда.

Осуществите этапы приготовления

Оформите блюдо к подаче и его презентации.

В процессе приготовления соблюдайте стандарты чистоты и правила техники безопасности на всех этапах.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часа

Текст задания:

1. Приготовить суп картофельный с бобовыми.
2. Приготовить макароны с овощами.

Задание 16

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, 2.2, 2.3, 2.8.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Подготовьте рабочее место

Определите порядок действий по приготовлению блюда.

Осуществите этапы приготовления

Оформите блюдо к подаче и его презентации.

В процессе приготовления соблюдайте стандарты чистоты и правила техники безопасности на всех этапах.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часа

Текст задания:

1. Приготовить борщ сибирский.
2. Приготовить бифстроганы.

Задание 17

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, 2.3, 2.8..

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Подготовьте рабочее место

Определите порядок действий по приготовлению блюда.

Осуществите этапы приготовления

Оформите блюдо к подаче и его презентации.

В процессе приготовления соблюдайте стандарты чистоты и правила техники безопасности на всех этапах.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часа

Текст задания:

1. Приготовить суп молочный.
2. Приготовить зразы рубленые.

Задание 18

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, 2.5.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Подготовьте рабочее место

Определите порядок действий по приготовлению блюда.

Осуществите этапы приготовления

Оформите блюдо к подаче и его презентации.

В процессе приготовления соблюдайте стандарты чистоты и правила техники безопасности на всех этапах.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием,

инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часа

Текст задания:

1. Приготовить кашу гречневую.
2. Приготовить блинчики с творогом.

Задание 19

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, 2.2, 2.3, 2.8.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Подготовьте рабочее место

Определите порядок действий по приготовлению блюда.

Осуществите этапы приготовления

Оформите блюдо к подаче и его презентации.

В процессе приготовления соблюдайте стандарты чистоты и правила техники безопасности на всех этапах.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием,

инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часа

Текст задания:

1. Приготовить рассольник домашние.
2. Приготовить тефтели.

Задание 20

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, 2.2, 2.3, 2.7.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Подготовьте рабочее место

Определите порядок действий по приготовлению блюда.

Осуществите этапы приготовления

Оформите блюдо к подаче и его презентации.

В процессе приготовления соблюдайте стандарты чистоты и правила техники безопасности на всех этапах.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием,

инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часа

Текст задания:

1. Приготовить суп картофельный с крупой.
2. Приготовить тельное из рыбы.

Задание 21

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.7.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Подготовьте рабочее место

Определите порядок действий по приготовлению блюда.

Осуществите этапы приготовления

Оформите блюдо к подаче и его презентации.

В процессе приготовления соблюдайте стандарты чистоты и правила техники безопасности на всех этапах.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часа

Текст задания:

1. Приготовить соус сметанный
2. Приготовить рагу овощное..

Задание 22

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, 2.5, 2.8..

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Подготовьте рабочее место

Определите порядок действий по приготовлению блюда.

Осуществите этапы приготовления

Оформите блюдо к подаче и его презентации.

В процессе приготовления соблюдайте стандарты чистоты и правила техники безопасности на всех этапах.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часа

Текст задания:

1. Приготовить плов из из курицы.
2. Приготовить картофель жареный.

Задание 23

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7, 2.8..

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Подготовьте рабочее место

Определите порядок действий по приготовлению блюда.

Осуществите этапы приготовления

Оформите блюдо к подаче и его презентации.

В процессе приготовления соблюдайте стандарты чистоты и правила техники безопасности на всех этапах.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часа

Текст задания:

1. Приготовить рагу из свинины с овощами.
2. Приготовить зразы картофельные.

Задание 24

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, 2.2, 2.5, 2.8.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Подготовьте рабочее место

Определите порядок действий по приготовлению блюда.

Осуществите этапы приготовления

Оформите блюдо к подаче и его презентации.

В процессе приготовления соблюдайте стандарты чистоты и правила техники безопасности на всех этапах.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часа

Текст задания:

1. Приготовить баранину тушеную.
2. Приготовить запеканку овощную

Задание 25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, 2.5, 2.7.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Подготовьте рабочее место

Определите порядок действий по приготовлению блюда.

Осуществите этапы приготовления

Оформите блюдо к подаче и его презентации.

В процессе приготовления соблюдайте стандарты чистоты и правила техники безопасности на всех этапах.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часа

Текст задания:

1. Приготовить тыкву запеченую с медом.
2. Приготовление кальмаров отварных

3.2.3.Задания для дифференцированного зачета по производственной практике

Оценка по производственной практике 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 требованиями организации, в которой проходила практика.

Инструкция для обучающихся.

- Внимательно ознакомиться с заданием практической работы ;
- Подготовить технологическую карту, сделать расчеты сырья на 2 порции блюда;
- Инструкции по правилам эксплуатации при работе с оборудованием, технике безопасности;
- Одеть санспецодежду;
- Организовать рабочее место;
- Взвесить и подготовить продукты к выполнению задания.

Время выполнения практического задания – 4 часа

Применяется критериальная система оценивания. В качестве критерий выступает признак проявления компетенций:

0 баллов нет проявления признаков

1 балл проявление признака частично

2 балла проявления признака полностью

Набранная сумма баллов соотносится с универсальной шкалой оценивания:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90- 100% (32-29)	5	отлично
80-89%(26-28)	4	хорошо
70-79%(22-25)	3	удовлетворительно
Менее 70%(ниже 21)	2	не удовлетворительно

Оборудование учебного кулинарного и кондитерского цеха:

Оборудование	Посуда	Инвентарь и приспособления
Холодильники бытовые	Кастрюли	Разделочные доски
Электрические плиты	Сковороды	Ножи: столовые, коренчатые, гофрированные
Микроволновые печи	Сотейники	Фигурные выемки
Электроводонагреватель	Столовые сервизы	Шумовка
Электромиксер с блендером	Чайные сервизы	Терки
Кухонные комбайны «Белка»	Кофейные сервизы	Сита
Электромясорубки	Тарелки столовые	Иглы поварские
Электрочайник	Тарелки пирожковые	Скалки
Весы электронные	Салатницы	Веселки
Весы циферблатные	Блюда банкетные	Пестики
Производственные столы	Стаканы	Разливательные ложки
Раковины для мытья посуды	Соусники	Дуршлаг
	Кувшины	Формы для выпечки и запекания
	Горшочки для запекания	Кокотницы
	Мерная посуда	Ковши
	Ложки столовые	Щипцы кондитерские
	Вилки столовые	Лопатки металлические
	Ложки чайные	Лопатки деревянные
		Ёмкость для хранения пищевых продуктов
		Силиконовые формы и кисточки

Форма аттестации: практическая работа.

Признаки проявления компетенции	Максимальное количество баллов	ПК, ОК
Производит оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	2	ПК2.1 ОК 1
. Производит проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	2	ПК 2.1- ПК 2.8
Производит первичную обработку продуктов в соответствии с дальнейшей кулинарной обработкой	2	
Готовит полуфабрикаты для варки, жарки и припускания с использованием различных способов кулинарной обработки и в соответствии с технологической картой	2	
Готовит блюда в соответствии с технологией, правилами и	2	

способами оформления: супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований рецептуры..			
Оформляет супы, горячие блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента.		2	
Демонстрирует выполнение качества блюда по органолептическим показателям	Внешний вид (в т. ч. цвет)	2	
	Консистенция	2	
	Запах	2	
	Вкус	2	
Температура подачи		2	
Организует свою профессиональную деятельность в соответствии с технологическим процессом, требованиям безопасности труда и санитарии. Включает свои способы решения профессиональных задач при приготовлении блюд, обосновывает свой выбор		2	ОК 2- ОК10
Использует различные источники информации, в том числе технологические карты, сборники рецептов		2	
Представляет результаты своей работы в соответствии с требованиями делового общения. Проявляет коммуникабельность при взаимодействии с обучающимися, мастером.		2	
Анализирует и решает профессиональные задачи в зависимости от проблемной ситуации		2	
Применяет полученные знания при эффективном решении профессиональных задач на инновационном уровне		2	
Общее количество баллов		32	
Оценка		5	

Критерии оценок: 0 – не выполнено; 1 - выполнено частично; 2 - выполнено в полном объеме
«5» 29-32 баллов

«4» 26-28 баллов

«3» 22-25 баллов

«2» ниже 22 баллов

Руководитель практики: _____ / _____ /

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«БАЗАРНОКАРАБУЛАКСКИЙ ТЕХНИКУМ АГРОБИЗНЕСА»
Новобурасский филиал**

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

ФИО _____,

обучающийся на ___ курсе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер успешно прошел практику по профессиональному модулю ПМ 01 . Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

в объеме _____ часов с « ____ » _____ 201_ г. по « ____ » _____

201_ г.

в организации _____

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы	Работы выполнены качественно в соответствии с технологией и требованиями организации

практики.	
Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	Работы выполнены качественно в соответствии с технологией и требованиями организации
Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	Работы выполнены качественно в соответствии с технологией и требованиями организации
Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухниресторана	Работы выполнены качественно в соответствии с технологией и требованиями организации
Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	Работы выполнены качественно в соответствии с технологией и требованиями организации
Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	Работы выполнены качественно в соответствии с технологией и требованиями организации
Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.	Работы выполнены качественно в соответствии с технологией и требованиями организации
Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче ит.д.).	Работы выполнены качественно в соответствии с технологией и требованиями организации
Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, навывнос	Работы выполнены качественно в соответствии с технологией и требованиями организации

Характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики

во время производственной практики овладел общими и профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Проводить приготовление и подготовку к реализации разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

Подпись руководителя практики _____
ФИО, должность

Подпись ответственного лица
от организации (базы практики) _____
ФИО, должность

Дата « ____ » _____

5. Контрольно-оценочные средства для экзамена квалификационного

5.1. Общие положения

Экзамен квалификационный предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** профессии СПО **43.01.09 Повар, кондитер**

Экзамен включает: теоретический экзамен и практическую квалификационную работу по профессиональному модулю 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

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

При выставлении оценки учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю оценки результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». При наличии противоречивых оценок по одному тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимается в пользу студента.

5.3. Выполнение заданий

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО ЭКЗАМЕНА ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Билет № 1

1. Приготовление и отпуск мяса отварного
2. Технология приготовления риса, припущенного на бульоне
3. Приготовление и отпуск супа молочного с овощами
4. Технология приготовления дрожжевого безопарного теста.
5. Способы минимизации отходов при приготовлении блюд из овощей.

Билет № 2

1. Приготовление и отпуск мяса жареного крупным куском
2. Приготовление и отпуск соуса красного с луком и огурцами
3. Технология приготовления оладьев из кабачков или тыквы
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления картофельного пюре, оладьев из кабачков.
5. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей

Билет № 3

1. Приготовление и отпуск бифштекса натурального

2. Приготовление и отпуск борща флотского
3. Технология приготовления яичницы-глазуньи
4. Технология приготовления пирожков жареных с овощным фаршем.
5. Сроки хранения блюд из круп

Билет № 4

1. Составьте технологическую схему обработки чешуйчатой рыбы для использования в целом виде.
2. Технология приготовления и отпуск блюда «Рыба, запеченная в сметанном соусе»
3. Приготовление и отпуск супа молочного с клецками
4. Правила проведения бракеража блюд
5. Приготовление и отпуск соуса лукового с горчицей

Билет №5

1. Приготовление и отпуск эскалопа из свинины
2. Технология приготовления капусты тушеной
3. Технология приготовления картофеля запеченного с грибами и ветчиной
4. Перечислите оборудование, необходимые для приготовления капусты тушеной и картофеля запеченного с грибами и ветчиной.
5. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов

Билет № 6

1. Приготовление и отпуск бефстроганов
2. Приготовление и отпуск соуса красного с кореньями
3. Технология приготовления запеканки из картофеля
4. Перечислите инвентарь, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления картофеля тушеного и запеканки из картофеля
5. Температурный режим и правила приготовления простых блюд их овощей и грибов

Билет № 7

1. Приготовление и отпуск поджарки
2. Технология приготовления запеканки рисовой с творогом
3. Приготовление и отпуск борща сибирского
4. Технология приготовления ватрушек
5. Правила проведения бракеража блюд

Билет № 8

1. Санитарные требования к процессу приготовления полуфабрикатов из рыбы и их хранения.
2. Технология приготовления и отпуск блюда «Рыба, запеченная с помидорами»
3. Пищевая ценность рыбы.
4. Правила проведения бракеража блюд
5. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в горячем цехе

Билет № 9

1. Приготовление и отпуск мяса шпигованного
2. Технология приготовления мяса отварного
3. Приготовление и отпуск борща зеленого
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления мяса отварного и рулета мясного.
5. Правила проведения бракеража блюд

Билет № 10

1. Приготовление и отпуск говядины в кисло-сладком соусе
2. Технология приготовления фасоли в томате с луком
3. Технология приготовления омлета натурального жареного
4. Технология приготовления пирога закрытого
5. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в горячем цехе

Билет № 11

1. Приготовление и отпуск соуса красного с луком и грибами
2. Технология приготовления и отпуск блюда «Рыба, запеченная с яйцом»
3. Технологическая схема приготовления полуфабриката для блюда «рыба, запеченная с картофелем по-русски».
4. Правила проведения бракеража блюд
5. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в горячем цехе

Билет № 12

1. Приготовление и отпуск жаркого по-домашнему

2. Приготовление и отпуск борща украинского
3. Технология приготовления мяса жареного крупным куском
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления сосисок, сарделек отварных и мяса жареного крупным куском
5. Способы заправки птицы

Билет № 13

1. Приготовление и отпуск гуляша
2. Технология приготовления макарон отварных с мясом
3. Приготовление и отпуск соуса кисло-сладкого
4. Технология приготовления блинов.
5. Способы сервировки и варианты оформления блюда запеканка

Билет № 14

1. Приготовление и отпуск борща с черносливом и грибами
2. Технология приготовления зраз картофельных
3. Технология приготовления оладьев овощных с сыром
4. Перечислите оборудование, инвентарь и инструменты для приготовления зраз картофельных и оладьев овощных
5. Правила проведения бракеража

Билет № 15

1. Технология подготовки рыбы для фарширования.
2. Технология приготовления и отпуск блюда «Зразы донские»
3. Технологическая схема приготовления полуфабриката для блюда «поджарка из рыбы».
4. Правила проведения бракеража блюд
5. Технология приготовления мяса жареного крупным куском

Билет № 16

1. Приготовление и отпуск азу
2. Технология приготовления картофеля отварного
3. Технология приготовления рулета картофельного
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления картофеля отварного и рулета картофельного
5. Правила проведения бракеража блюд

Билет № 17

1. Приготовление и отпуск рагу из баранины или свинины
2. Технология приготовления картофеля в молоке
3. Приготовление и отпуск супа прозрачного «Уха ростовская»
4. Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления блюд картофель в молоке и грибов, жареных с луком.
 1. Способы сервировки и варианты оформления блюда помидоры фаршированные

Билет № 18

1. Приготовление и отпуск щей из свежей капусты
2. Технология приготовления запеканки из бобовых с картофелем
3. Технология приготовления омлета жареного с картофелем, ветчиной и луком
4. Технология приготовления оладьев дрожжевых
5. Правила проведения бракеража

Билет №19

1. Приготовление и отпуск плова
2. Технология приготовления картофеля тушеного с копченой грудинкой
3. Технология приготовления запеканки из картофеля с мясными продуктами
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления картофеля тушеного с грудинкой и картофельной запеканки с мясными продуктами
5. Правила проведения бракеража блюд

Билет № 20

1. Технология подготовки рыбы для фарширования.
2. Технология приготовления и отпуск блюда «Зразы донские»
3. Технологическая схема приготовления полуфабриката для блюда «поджарка из рыбы».
4. Приготовление и отпуск соуса белого основного
5. Правила хранения овощей и грибов

Билет № 21

1. Организация механической кулинарной обработки мяса
2. Технология приготовления ростбиф
3. Технология приготовления бефстроганов
4. Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления ростбифа и бефстроганов
5. Способы сервировки и варианты оформления блюда бифштекса натурального

Билет № 22

1. Приготовление и отпуск запеканки картофельной с мясом
2. Технология приготовления картофельного пюре
3. Технология приготовления оладьев из кабачков или тыквы
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления картофельного пюре, оладьев из кабачков.
5. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей

Билет № 23

1. Приготовление и отпуск окрошки мясной
2. Технология приготовления пюре из овощей
3. Технология приготовления картофеля запеченного в сметанном соусе с яйцами
4. Перечислите инвентарь и оборудование, необходимые для приготовления пюре из овощей и картофеля запеченного в сметанном соусе.
5. Правила хранения овощей и грибов

Билет № 24

1. Приготовление и отпуск голубцов с мясом и рисом
2. Технология приготовления картофеля тушеного
3. Приготовление и отпуск соуса парового
4. Перечислите инвентарь, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления картофеля тушеного и запеканки из картофеля
5. Температурный режим и правила приготовления простых блюд их овощей и грибов

Билет № 25

1. Разделка и обвалка свиной туши
2. Технология приготовления гуляша
3. Технология приготовления азу
4. Перечислите оборудование, необходимые для приготовления гуляша и азу
5. Способы приготовления тушеных мясных блюд

Билет №26

1. Правила тушения овощей
2. Технология приготовления картофеля жареного основным способом
3. Технология приготовления помидоров запеченных с мясным фаршем
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления картофеля жареного основным способом и помидоров запеченных с фаршем
5. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в овощном цехе

Билет № 27

1. Разделка и обвалка свиной туши
2. Технология приготовления гуляша
3. Технология приготовления азу
4. Перечислите оборудование, необходимые для приготовления гуляша и азу
5. Способы приготовления тушеных мясных блюд

Билет № 28

1. Разделка и обвалка говяжьей туши
2. Технология приготовления поджарки
3. Технология приготовления шашлыка из говядины
4. Приготовление и отпуск супа молочного с овощами
5. Правила хранения мясных полуфабрикатов

Билет № 29

1. Приготовление и отпуск соуса белого с яйцом
2. Технология приготовления картофеля отварного
3. Технология приготовления рулета картофельного
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления картофеля отварного и рулета картофельного

5. Правила проведения бракеража блюд

Билет № 30

1. Приготовление и отпуск солянки сборной на сковороде
2. Приготовление и отпуск окрошки сборной мясной
3. Приготовление и отпуск борща московского
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления картофельного пюре, оладьев из кабачков.
5. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей

ЗАДАНИЕ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ для выполнения практической квалификационной работы

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - щей из квашеной капусты**

Задание 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - щей суточных**

Задание 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - рыба, жаренная целиком**

Задание 4

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - рыба, жаренная с луком по-ленинградски**

Задание 5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - окрошки мясной**

Задание 6

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - Зразы донские**

Задание 7

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - ухи**

рыбацкой

Задание 8

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда -**

картофеля тушеного

Задание 9

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - суп-пюре из зелёного горошка**

Задание 10

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - бифштекса рубленного**

Задание 11

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - Рыба, запеченная с картофелем по-русски**

Задание 12

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - картофеля жареного**

Задание 13

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - рыба, запеченная с яйцом**

Задание 14

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - бефстроганов**

Задание 15

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - мяса жареного крупным куском**

Задание 16

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - зраз картофельных (фарш по выбору студента)**

Задание 17

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - борща зелёного**

Задание 18

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - рулета картофельного (фарш по выбору студента)**

Задание 19

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - супа-пюре из разных овощей**

Задание 20

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - жаркого по домашнему**

Задание 21

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - для гуляша**

Задание 22

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - борща флотского**

Задание 23

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - запеканки из картофеля с мясными продуктами**

Задание 24

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - эскалопа из свинины**

Задание 25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - для зраз рубленых**

Задание 26

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - борща московского**

Задание 27

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - рыба, запеченная с помидорами**

Задание 28

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - рулета мясного**

Задание 29

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - борща с капустой и картофелем**

Задание 30

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - бифштекса натурального**

Задание 31

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - солянка из рыбы на сковороде**

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

УСЛОВИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ

Количество вариантов каждого задания / пакетов заданий для экзаменуемого: *один*

Время выполнения каждого задания: *6 часов (астрономических часов)*

Оборудование:

- рабочие столы,

- инвентарь: доски разделочные ОС,ОВ, ножи кухонные ОС, ОВ, сита, дуршлаги, ложки, вилки, кастрюли разного объема, сковороды наплитные, лотки для полуфабрикатов ОС,ОВ

- оборудование : электроплиты, жарочные шкафы, печи с СВЧ нагревом, электрофритюрницы, электромясорубки, слайсер, блендеры, миксеры, электронные весы, холодильник, морозильник.

Литература для учащегося:

➤ учебники

Основные источники:

1. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов М: ИЦ Академия, 2015 г.
2. Потапова И.И. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки М: ИЦ Академия, 2015 г.
3. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок М: ИЦ Академия, 2015 г.
4. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков М: ИЦ Академия, 2015 г.
5. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов М: ИЦ Академия, 2015 г.
6. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий М: ИЦ Академия, 2015 г.
7. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум. М: ИЦ Академия, 2015 г.
8. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста М: ИЦ Академия, 2015 г.
9. Анфимова Н. А. Кулинария М.: ИЦ Академия, 2012 г.
10. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: ИЦ Академия, 2012 г.
11. Качурина Т. А. Кулинария: учебное пособие. – М.: ИЦ Академия, 2013 г.
12. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник – М.: ИЦ Академия, 2012 г.
13. Соловьева О. М. Кулинария: учебное пособие. – М.: ИЦ Академия, 2014 г.

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)
2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2013 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2013 № 389, от 10.05.2007 №276)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания. - М.: Хлебпродинформ, 2011. Сборник технологических нормативов.
5. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий, ч.5.- М.: Хлебпродинформ, 2011, 2012. Сборник технологических нормативов.
6. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
7. ГОСТ Р 50763-2010 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ГОСТ Р 50762-2011 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
9. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».

10. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
11. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
12. ГОСТ Р 53106-2014 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
13. СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий М.: Академия, 2017 г.
2. Татарская Л. Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. – М.: Академия, 2014 г.
3. Семиряжко Т.Г. Кулинария: контрольные материалы. – М.: Академия, 2013 г.
4. Качурина Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2015 г.
5. Татарская Л. А. Сборник дидактических материалов по курсу «Кулинария». – М.: Высшая школа, 2016 г.
6. Методические рекомендации по выполнению контрольных работ М: ИЦ Академия, 2015 г.

Периодические издания:

1. Журнал «Шеф повар».
2. Журнал «Ресторатор».
3. Журнал «Самый вкус».
4. Журнал «Питание и общество».
5. Журнал «Хозяюшка».
6. Журнал «Гастроном».
7. Журнал «Коллекция рецептов».
8. Журнал «Школа гастронома».
9. Журнал «Кулинарный практикум».
10. Журнал «профессиональное образование».
11. Журнал «Чудо-повар Ешка».
12. Журнал «Золотые рецепты».
13. Журнал «Школа кулинара».
14. Журнал «Кулинарный практикум».
15. Журнал «Готовим с шеф-поваром».

Профессиональные информационные системы:

1. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.
2. Фильмы по приготовлению различных блюд.

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией

3. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.
4. Фильмы по приготовлению различных блюд.

Интернет ресурсы:

4. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
5. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
6. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
7. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.

1) **Ход выполнения задания**

Таблица 8

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	
ПК 2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	
ПК 3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	
ПК 4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение соусов, отваров разнообразного ассортимента.	
ПК 5	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение соусов, отваров разнообразного ассортимента.	
ПК 6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	
ПК 7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	
ПК 8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	
У 1	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	
У 2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	
У 3	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	
У 4	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	
3 1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	
3 2	виды, назначение, правила пожарной безопасности технологического оборудования и правила ухода за ним;	
3 3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	
3 4	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения	

	пищевой ценности продуктов при приготовлении;	
3 5	правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	

2) Подготовленный продукт / осуществленный процесс:

Таблица 9

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 1, 2	- выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований;	
	- соблюдение последовательности приемов и технологических операций простой и средней сложности;	
	- обоснованность подбора соусов;	
	- эстетичность оформления блюд;	
	- соблюдение правил подачи блюд;	
	- проведение бракеража;	
	- минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении блюд;	
- соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования;		
-соблюдение правил тепловой обработки в соответствии видом		

	овощей.	
--	---------	--

**2) Устное обоснование результатов работы
(ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ ЭКЗАМЕН)**

Таблица 10

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
3 1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания	
3 2	виды, назначение, правила пожарной безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных проборов, посуды и правила ухода за ними	
3 3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных	
3 4	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении	
3 5	правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	

Лист согласования Дополнения и изменения к комплекту КОС на учебный год

Дополнения и изменения к комплекту КОС на _____ учебный год по дисциплине

В комплект КОС внесены следующие изменения:

Дополнения и изменения в комплекте КОС обсуждены на заседании МК «Повар, кондитер и Продавец, контролер, кассир»

«__» _____ 20__ г. (Протокол № _____)

Председатель МК _____ / _____ ./