

6. Лист согласования

Дополнения и изменения к комплекту ФОС на учебный год

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

В комплект ФОС внесены следующие изменения:

Дополнения и изменения в комплекте ФОС обсуждены на заседании
методической комиссии общеобразовательных дисциплин

« _____ » _____ 20 _____ г. (протокол № _____).

Председатель МК _____ / _____ /

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА.

Залари, 2024

Фонд оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессии среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, и рабочей программы модуля, положения о промежуточной аттестации ЗАПТ, положения о текущем контроле ЗАПТ.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Заларинский агропромышленный техникум».

Разработчики: Нагорная Татьяна Ростиславовна, преподаватель ГАПОУ ИО «ЗАПТ».
Искандарова Наталья Анатольевна, мастер производственного обучения ГАПОУ ИО «ЗАПТ».

Рецензент:
(от работодателя)
ИП глава КФХ

А.Д.Галсанов

Рассмотрена и одобрена
на методической комиссии
общеобразовательных дисциплин
От «» 20 г. Протокол №
Председатель МК
_____ А.В Аникина

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ
ПРОВЕРКЕ**

**3. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ
МОДУЛЮ**

4. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ МОДУЛЯ

**5. ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ, ОБОРУДОВАНИЯ И
ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В
АТТЕСТАЦИИ**

6. ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

1. Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности по ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, по программе профессионального модуля 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».

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

2.1 Профессиональные и общие компетенции:

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

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря,

	<p>инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности; -соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; - точность, соответствие заданию расчета -потребности в сырье продуктах.</p>
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, •требованиям охраны труда и техники безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены; адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p>

	<p>точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа;</p> <p>соответствие температуры подачи виду блюда.</p>
<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</p> <p>гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) кале до го компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой <u>горячей кулинарной продукции для отпуса на вынос.</u></p>

Общие компетенции	Показатели оценки результата
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>адекватность определения потребности в информации;</p> <p>эффективность поиска;</p> <p>адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>разработка детального плана действий;</p> <p>правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев</p>

	оценки и рекомендаций по улучшению плана.
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности.
ОК. 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности.
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе.
ОК 06. Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	- понимание значимости своей профессии.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте.
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и

	планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
--	--

2.2В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:
иметь практический опыт:

ПО1.Подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

ПО 2.Выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

ПО 3.Упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

ПО 4.Порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ПО5. Ведения 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, рационального использования сырья и 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 безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

33.Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, 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.

3.Формы контроля по профессиональному модулю

Элемент модуля	Формы контроля		
	промежуточный	Раздел или тема	текущий
Форма контроля			ПК, ОК, ПО, У,З
		Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК2.1-ПК 2.8 ОК 1 - ОК 7 ОК 9, ОК 10 ПО 1-П05 У1-У2 31-35
МДК. 02. 01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	Диф. зачет	Тема 1.1 Общая характеристика технологических процессов производства горячей кулинарной продукции	Устный опрос. Письменный опрос. ПЗ № 1 Изучение процессов, происходящих при тепловой кулинарной обработке продуктов. Решение ситуационных задач. ПЗ № 2 Расчет потери массы продукта при тепловой обработке. Решение ситуационных задач. Самостоятельная работа.
		Тема 1.2 Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления горячей кулинарной продукции	Устный опрос. Письменный опрос. ПЗ № 3 Изучение устройства, принципа действия и правил эксплуатации теплового оборудования. Самостоятельная работа Контрольная работа по разделу 1.
МДК.02.02 Процессы	Диф. зачет*	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячей кулинарной продукции	ПК 2.1-ПК 2.8 ОК 1 - ОК 7 ОК 9, ОК

<p>приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>		<p>Тема 2.1 Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Устный опрос. Письменный опрос. ПЗ № 4 Расчет количества порций супов из имеющихся продуктов. Взаимозаменяемость продуктов при приготовлении супов. ПЗ № 5 Расчет потребности сырья для приготовления супов. Оформление технологических карт к лабораторным работам. ЛР № 1 Приготовление, оформление и отпуск горячих супов и специальных гарниров.</p>	<p>10 ПО 1 - П05 У1-У4 31-35</p>
		<p>Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Устный опрос. Письменный опрос. ПЗ № 6 Расчет количества порций соусов из имеющихся продуктов. Взаимозаменяемость продуктов при приготовлении соусов. ПЗ № 7 Решение ситуационных задач по теме «Технология приготовления горячих соусов» (с использованием нормативной документации для предприятий общественного питания).</p>	
		<p>Тема 2.3 Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей,</p>	<p>Устный опрос. Письменный опрос. ПЗ № 8 Расчет массы (по нетто и брутто) продуктов на</p>	

		грибов разнообразного ассортимента.	определенное количество порций блюд из овощей и грибов. ПЗ № 9 Расчет количества порций блюд из овощей и грибов в соответствии имеющихся продуктов. Взаимозаменяемость продуктов. ЯР № 2 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из овощей и грибов	
		Тема 2.4 Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.	Устный опрос. Письменный опрос. ПЗ № 10 Расчет массы (по нетто и брутто) продуктов на определенное количество порций блюд из круп и макаронных изделий. ЛР № 3 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из круп и бобовых ЛР № 4 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из макаронных изделий.	
		Тема 2.5 Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	Устный опрос. Письменный опрос. ПЗ 11 Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов. ЛР № 5 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, сыра.	

			<p>ЛР № 6 Приготовление, оформление и отпуск горячих мучных блюд.</p>	
		<p>Тема 2.6 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<p>Устный опрос. Письменный опрос. ПЗ № 12 Расчет массы отходов, нетто, брутто при подготовке рыбы для приготовления блюд. ПЗ № 13 Расчет количества порций рыбных блюд из имеющихся продуктов. ЛР № 7 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и закусок из рыбы. ЛР № 8 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из рыбной котлетной массы. ЛР № 9 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и закусок из нерыбного водного сырья. Контрольная работа по теме.</p>	
		<p>Тема 2.7 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Устный опрос. Письменный опрос. ПЗ № 10 Расчет массы отходов, нетто, брутто при подготовке мяса для приготовления блюд. ПЗ № 11 Расчет количества порций мясных блюд из имеющихся продуктов. ЛР № 10 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса.</p>	

			<p>ЛР № 11 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мясных субпродуктов.</p> <p>ЛР № 12 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из рубленного мяса.</p> <p>ЛР № 13 Приготовление, оформление и отпуск горячих закусок из мяса. Контрольная работа по теме.</p>	
		<p>Тема 2.8 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>Устный опрос. Письменный опрос. ПЗ № 12 Расчет количества продуктов на определенное количество порций сложных горячих блюд из домашней птицы. ПЗ № 13 Расчет количества порций блюд из домашней птицы из имеющихся продуктов. ЛР № 14 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и закусок из птицы. Самостоятельная работа</p>	
У П.02	ДЗ	Оценка выполнения практических работ, оценка за выполнение квалификационной практической работы		ПК 2.1-ПК 2.8 ОК 1 - ОК 7 ОК 9, ОК 10 ПО 1-ПОЗ У1-У4
ПП.02				
ПМ. 02	Экзамен (квалификационный)			ПК 2.1 -ПК 2.8 ОК 1 - ОК 7 ОК 9, ОК 10 ПО 1-П05 У1-У4 31 -35

**4. Комплект оценочных средств модуля.
Задания для оценки освоения МДК**

Комплексный дифференцированный зачет для оценки освоения МДК.02.01;
МДК.02.02

№ п/п	Формулировка вопроса	Варианты ответа
Часть I. Выбрать единственно правильный ответ		
1.	Нарезанные молодые кабачки перед жареньем	а) панируют в муке; б) припускают; в) бланшируют.
2.	Отварной картофель для приготовления пюре протирают	а) в охлажденном состоянии ($t < 30^\circ$); б) в теплом состоянии ($t \sim 50^\circ$); в) в горячем состоянии ($t > 80^\circ$).
3.	Картофельное пюре состоит из следующих компонентов:	а) картофель, вода, молоко, яйца, соль; б) картофель, вода, молоко, соль; в) картофель, молоко, сливочное
4.	Зразы картофельные имеют форму	а) овально - приплюснутую с заостренным концом; б) кирпичика с овальными краями;
5.	Вид нарезки грибов для приготовления горячего блюда «Грибы, запеченные в сметанном соусе»	а) соломка, кубики; б) кружочки, кубики; в) дольки, ломтики.
6.	При замачивании бобовые увеличивают массу?	а) в 3 раза б) в $\frac{1}{3}$ раза в) в 2 раза
7.	За сколько минут до готовности супа закладывают пассированные овощи?	а) за 10—15 минут б) за 20 - 30 минут в) за 5 - 7 минут
8.	Для чего используют соусы средней густоты?	а) для запекания б) для поливки блюд в) для фарширования и в качестве
9.	Для чего используют соусы густой консистенции?	а) для запекания б) для поливки блюд в) для фарширования и в качестве
10.	Какой из этих соусов <i>не</i> является производным соуса белого основного?	а) соус луковый; б) соус белый с яйцом; в) соус томатный
И.	Определите оптимальную температуру и время жарки рыбы?	а) 5-7 минут при температуре 200°C б) 20-30 минут при температуре 100°C в) 10-20 минут при температуре 140°C
12.	Каковы условия варки рыбы порционными кусками:	а) куски рыбы укладывают кожей вниз, заливают холодной водой (2 л на 1 кг рыбы); б) куски рыбы укладывают в один ряд кожей вверх, заливают горячей водой;

13.	Ростбиф нарезают на порционные кусочки при отпуске	а) вдоль волокон под углом 90°; б) вдоль волокон под углом 45°; в) поперек волокон под углом 90°;
Часть II. Открытые задания		
14.	Установить соответствия:	
14,1	Яйца всмятку Яйца сваренные без скорлупы Яичница глазунья Омлет натуральный запеченный Яйца, запеченные под молочным соусом	а) Нарезают на порционные куски квадратной и треугольной формы по одному на порцию и отпускают, уложив на тарелку и полив маслом. б) Отпускают в порционной посуде, полив растопленным маслом. в) Отпускают в горячем виде по 1-2 шт., укладывают на тарелку или вставляя в специальные подставки. г) Отпускают на порционной сковороде, поливают сливочным маслом,
14.2	Творожная масса сладкая с изюмом Вареники с творожным фаршем Пудинг из творога Сырники из творога	а) Отпускают в подогретой посуде, поливают растопленным сливочным маслом. б) Отпускают в горячем виде со сладким молочным соусом, сметаной или растопленным маслом. в) Отпускают, уложив на тарелку
14.3	Грудинка фаршированная Бифштекс Бефстроганов Жаркое по-домашнему Эскалоп из свинины	а) При отпуске укладывают на крутон из пшеничного хлеба, поливают мясным соком. б) При отпуске кладут в баранчик, посыпают измельченной зеленью петрушки. в) При отпуске на порционное блюдо кладут картофель жареный строганный хрен, рядом укладывают мясной полуфабрикат, поливают мясным соком,
15.	Вставить пропущенные слова	
	Технология приготовления блюда « Котлеты картофельные » Картофель варят и обсушивают 2. Охлаждают до $t \sim 50^\circ$ Добавляют Массу разделяют на порции в сухарях или муке Придают форму котлет до готовности Подают с маслом или соусом.	
16.	Каши классифицируют по консистенции: на , и ?	
17.	Определить название блюда по набору продуктов: картофель, морковь, репчатый лук, репа или брюква, капуста белокочанная, кулинарный жир, соус, тыква или кабачки, чеснок, перец горошком,	
18.	Составить алгоритм приготовления блюда «Лук фри» (лук - условно обработанный)	
19.	Ответить на вопрос: Почему нельзя солить картофель до жарки во фритюре?	

20.	Определить название блюда и способ его приготовления по данному набору продуктов: сом, мука пшеничная, яйца, сухари, кулинарный жир.
21.	Установите последовательность приготовления блюда «Бефстроганов»: а)мясо нарезают брусочками; б)перемешивают; в)соединяют с пассерованным репчатым луком; г)укладывают на разогретую с жиром сковороду; д)посыпают солью, перцем; е)обжаривают; ж)соединяют со сметанным соусом с томатом; з)доводят до кипения; и)отпуск.
22.	Восстановить последовательность операций при приготовлении блюда «Рыба, запеченная с картофелем по-русски».
	1.поливка маслом; 2.посыпка сухарями, тертым сыром; 3.нарезка филе с кожей без костей на порционные куски; 4.укладывание рыбы на сковороду с жиром; 5.заливание белым соусом. 6.запекание в жарочном шкафу; 7.укладывание ломтиков вареного картофеля; 8.посыпка солью, перцем.
23.	Составить технологическую схему приготовления основного блюда «Тельное из рыбы» (Котлетная рыбная масса условно приготовлена)
24.	Решить задачу. Рассчитать массу нетто моркови для приготовления блюда, если масса брутто на одну порцию составляет 200 гр., а отходы на холодную обработку - 20 %. Определить количество порций блюда при

4.2. Оценка результатов по учебной практики

Оценка результатов учебной практики предполагает оценку:

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

Формой аттестации по практикам является дифференцированный зачёт, в ходе которого обязательно учитываются виды работ, выполненные обучающимся во время практики, их объём, качество выполнения.

Оценка по учебной практики выставляется по результатам дифференцированного зачёта. Основанием служат данные аттестационного листа с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объёма, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

Итоговым результатом, является дифференцированный зачёт по учебной практики.

Обучающиеся допускаются к сдаче дифференцированного зачета при условии выполнения всех видов работ на практике, предусмотренных рабочей программой и перспективно-тематическим планом, и своевременном предоставлении следующих документов:

-положительного аттестационного листа.

Дифференцированный зачет проходит в форме зачета.

Требования к дифференцированному зачету по учебной практики.

Общие положения

Дифференцированный зачет по учебной практике выставляется на основании данных аттестационного листа с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объёма, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика, в соответствии с

Положением об учебной практике студентов, осваивающих ОПОП СПО.

Дата проведения дифференцированного зачета
Преподаватель .1. Виды/ работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю.

**Виды работ практики и проверяемые результаты обучения
по профессиональному модулю
Учебная практика**

Виды работ	Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО, У)
<p>1. 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.</p> <p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в</p>	<p>ПК 2.1 - ПК 2.8 ОК 1 - ОК 7 ОК 9, ОК 10 ПО 1 -П05 У1 - У4</p>

соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.

10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.

11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных изамороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.

15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.

16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).

18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в

<p>соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	
--	--

Задание для проведения дифференцированного зачета по учебной практике

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

Задание № 1

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Максимальное время выполнения практического задания: 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и подача блюда: «Картофельное пюре», «Гуляш из свинины».

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептов.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Задание № 2

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Максимальное время выполнения практического задания: 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и подача супа «Щи из свежей капусты на мясо - костном бульоне с картофелем»

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептов.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Задание № 3

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Максимальное время выполнения практического задания: 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и подача супа «Борщ украинский»

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептов.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.

6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.

7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Задание № 4

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Максимальное время выполнения практического задания: 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и подача супа «Рассольник ленинградский»

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.

2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.

3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.

4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептов.

5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.

6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.

7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Задание № 5

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Максимальное время выполнения практического задания: 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и подача супа «Солянка сборная мясная»

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.

2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептур.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Задание № 6

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Максимальное время выполнения практического задания: 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и подача супа «Суп пюре разными овощами»

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептур.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Задание № 7

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Максимальное время выполнения практического задания: 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и подача блюда «Зразы картофельные», «Соус сметанный».

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептур.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, подбор соуса, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Задание № 8

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Максимальное время выполнения практического задания: 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и отпуск блюда «Картофель тушеный с грибами».

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептур.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.

7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Задание № 9

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Максимальное время выполнения практического задания: 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и отпуск блюда «Бифштекс с яйцом», «Картофель жаренный во фритюре»

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептур.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Задание № 10

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Максимальное время выполнения практического задания: 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и отпуск блюда «Лангет с соусом луковым», «Баклажаны жаренные».

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.

4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюдов* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептур.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, подбор соуса, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Задание № 11

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Максимальное время выполнения практического задания: 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и отпуск блюда «Печень по-строгановски», «Картофель отварной », «Соус, сметанный с луком».

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюдов* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептур.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, подбор соуса, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Задание № 12

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Максимальное время выполнения практического задания: 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и отпуск блюда «Драники со сметаной»

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептур.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Задание № 13

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Максимальное время выполнения практического задания: 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и отпуск блюда «Блинчики фаршированные мясом».

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептур.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Задание № 14

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Максимальное время выполнения практического задания: 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и отпуск блюда «Омлет фаршированный».

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептур.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Задание № 15

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Максимальное время выполнения практического задания: 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и отпуск блюда «Азу».

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептур.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.

7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Задание № 16

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Максимальное время выполнения практического задания: 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и отпуск блюда «Говядина в кисло-сладком соусе», «Каша гречневая».

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептов.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, подбор соуса, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Задание № 17

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Максимальное время выполнения практического задания: 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и отпуск блюда «Рыба в тесте», «Соус с корнишонами».

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептов.

5.Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.

6.Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.

7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, подбор соуса, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Задание№ 18

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Максимальное время выполнения практического задания: 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и отпускблюда «Яйцо пашот на гренке».

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.

2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.

3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.

4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептов.

5.Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.

6.Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.

7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Задание№ 19

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Максимальное время выполнения практического задания: 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и отпускблюда «Пончики».

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.

2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептур.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Задание № 20

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Максимальное время выполнения практического задания: 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и отпуск блюда «Шницель натуральный со сложным гарниром».

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептур.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Задание № 21

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Максимальное время выполнения практического задания: 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и отпуск блюда «Цыпленок табака», «Соус чесночный».

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептов.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, подбор соуса, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Задание № 22

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Максимальное время выполнения практического задания: 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и отпуск блюда «Пельмени из говядины и свинины».

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептов.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Задание № 23

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Максимальное время выполнения практического задания: 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и отпуск блюда «Кальмары жаренные в сухарях».

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептов.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, подбор соуса, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Задание № 24

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Максимальное время выполнения практического задания: 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и отпуск блюда «Язык отварной с соусом сметанным с хреном».

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептов.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.

6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.

7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, подбор соуса, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Задание № 25

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Максимальное время выполнения практического задания: 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и отпуск блюда «Рыба жареная по - ленинградски», «Соус польский».

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.

2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.

3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.

4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептов.

5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.

6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.

7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, подбор соуса, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда).

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Условия выполнения

Количество вариантов каждого задания / пакетов заданий для экзаменуемого: 25

Время выполнения каждого задания: 3 ч.

Оборудование:

- Механическое оборудование.
- Весоизмерительное оборудование.
- Тепловое оборудование.
- Вспомогательное оборудование и производственный инвентарь.

Критерии оценки:

- Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара;

- соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности;
- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);
- рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;
- соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;
- своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;
- соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;
- правильное использование ножей;
- точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам;
- приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
- соответствие потерь при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента действующим нормам;
- оптимальность процесса приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;
- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;
- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;
- соответствие времени выполнения работ нормативам;
- соответствие массы горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента требованиям рецептуры;

- соответствие внешнего вида горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента требованиям рецептуры;
- эстетичность, аккуратность и креативность подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептур.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, подбор соуса, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда).

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Аттестационный лист по учебной практике

1. ФИО обучающегося _____
2. № группы _____
3. Профессия _____

4. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес _____

5. Время проведения практики _____

6. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:

№ Вид работ	Количество час.	Качество выполнения работ
<p>1. 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.</p> <p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>7. Приготовление, оформление супов,</p>	<p>144</p>	<p>- 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.</p> <p>- оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>- проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>- выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>- взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>- выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры,</p>

горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда.

9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.

10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.

11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных изамороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.

15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.

16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

17. Консультирование потребителей,

последовательности приготовления, особенностей заказа.

-приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

-выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда.

-оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.

-хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.

-порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения

выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

-охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

-хранение свежеприготовленных, охлажденных изамороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

-разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.

-выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для

<p>оказание помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске сдачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и складывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	<p>транспортирования.</p> <p>- расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>- консультирование потребителей, оказание помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске сдачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>- выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>- проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и складывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>
---	--

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

Дата

Подписи руководителя практики,
ответственного лица организации

9	Малетина Алена Андреевна																		
10	Никуличева Виктория Андреевна																		
11	Павлов Виталий Валерьевич																		
12	Пастухова Екатерина Игоревна																		
13	Попова Елена Андреевна																		
14	Радионова Елена Васильевна																		
15	Романовский Ростислав Иванович																		
16	Третьякова Сюзанна Вадимовна																		
17	Филиппов Вячеслав Владимирович																		
18	Часовикина Вероника Сергеевна																		

«5» чел. %

«4» чел. %

«3» чел. %

«2» чел. %

Дата проведения дифференцированного зачета

Экзаменующий преподаватель: (подпись) (расшифровка подписи)

4.2.1. Оценка результатов по производственной практики

Оценка результатов производственной практики предполагает оценку:

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

Формой аттестации по практикам является зачёт, в ходе которого обязательно учитываются виды работ, выполненные обучающимся во время практики, их объем, качество выполнения.

Оценка по производственной практики выставляется по результатам зачёта. Основанием служат данные аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

Итоговым результатом по производственной практики, является дневник по практике, презентация, видео или фото отчет.

Обучающиеся допускаются к сдаче дифференцированного зачета при условии выполнения всех видов работ на практике, предусмотренных рабочей программой и перспективно-тематическим планом, и своевременном предоставлении следующих документов:

- положительного аттестационного листа - характеристики по практике руководителей практики от организации прохождения практики об уровне освоения профессиональных компетенций;
- дневника практики;
- отчета по практике в соответствии с заданием на практику.

Зачет проходит в форме защиты отчета по практике с иллюстрацией материала.

Требования к зачету по производственной практики.

Общие положения.

Зачет по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика, в соответствии с Положением о производственной практике студентов, осваивающих ОПОП СПО.

**Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по
профессиональному модулю
Производственная практика**

Виды работ	Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО, У)
<p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. 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.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. 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.</p> <p>6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий,</p>	<p>ПК 2.1 - ПК 2.8 ОК1 - ОК7 ОК 9, ОК10 ПО 1 -ПО3 У 1 - У 4</p>

закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.

7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.

8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.

9. 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 и т.д.).

10. 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, на вынос.

Приложение 2

Аттестационный лист по производственной практике

1. ФИО обучающегося _____
2. № группы _____
3. профессия _____

4. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес _____

5. Время проведения практики _____

6. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:

№ Вид работ	Количество часов.	Качество выполнения работ
<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>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.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом)</p>	<p>252</p>	<p>-организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики.</p> <p>-подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>-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.</p> <p>-выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих</p>

<p>производственной программой кухни ресторана.</p> <p>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.</p> <p>Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>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 и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом,</p>	<p>блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>-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.</p> <p>-организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>-подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>-разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9-самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических</p>
---	---

<p>эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>		<p>требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>-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, на вынос.</p>
--	--	---

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

Дата

М.П.

Подписи руководителя практики,
ответственного лица организации

4.3 Критерии оценок практик

Оценка	Критерии
отлично	Изложение материалов полное, последовательное, грамотное. Отчет написан аккуратно, без исправлений. Выполнено индивидуальное задание с приложениями. Отчет сдан в установленный срок. Программа практики выполнена. Отзыв (характеристика) положительный.
хорошо	Изложение материалов полное, последовательное в соответствии с требованиями программы. Допускаются несущественные и стилистические ошибки. Оформление аккуратно. Выполнено индивидуальное задание с приложениями. Отчет сдан в установленный срок. Программа практики выполнена. Отзыв (характеристика)
удовлетворительно	Изложение материалов неполное. Оформление не аккуратно. Отчет сдан в установленный срок. Индивидуальное задание с приложениями выполнен с замечаниями. Программа практики выполнена не в полном объеме. Отзыв положительный.
неудовлетворительно	Изложение материала неполное, бессистемное. Существуют ошибки, оформление не аккуратно. Индивидуальное задание с приложениями отсутствует. Отчет сдан с нарушением установленных сроков. Отзыв (характеристика) отрицательный. Программа практики не выполнена.

Обучающиеся, не прошедшие практику или получили отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

Форма аттестационного листа

(характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время учебной/производственной практики)

1. ФИО обучающегося, № группы, специальность
2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес
3. Время проведения практики _____
4. Виды и объем работ, выполненные обучающимися во время практики:
5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

Дата _____ Подписи _____ руководителя
практики, _____
М.П. _____ ответственного _____ лица
организации

Оценочных материалов для экзамена (квалификационного)

Задания к экзамену могут формироваться 3 способами:

Задания, ориентированные на проверку освоения вида деятельности

(всего модуля) в целом.

Задания, проверяющие освоение группы компетенций, соответствующих определенному разделу модуля.

Задания, проверяющие освоение отдельной компетенции внутри ПМ.

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

При принятии решения об итоговой оценке по профессиональному модулю 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 и тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимается в пользу обучающегося.

4.4 Контрольно-оценочные материалы для квалификационного экзамена по ПМ.02

Квалификационный экзамен включает выполнение практического задания. Оценка формируется с учетом результатов учебной и производственной практик по данному модулю. Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

I. ПАСПОРТ

Назначение

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения ПМ.02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

4.4.1 Выполнение практических заданий

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН

курс, очное отделение Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
---	--

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Максимальное время выполнения практического задания: 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и подача блюда: «Картофельное пюре», «Гуляш из свинины».

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептур.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Преподаватель

Мастер производственного обучения _____

Критерии оценки:

«5» (**отлично**) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (**отлично**) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (**хорошо**) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (**удовлетворительно**) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Максимальное время выполнения практического задания: 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и подача супа «Щи из свежей капусты на мясо - костном бульоне с картофелем»

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептов.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Преподаватель

Мастер производственного обучения _____

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических

знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Максимальное время выполнения практического задания: 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и подача супа «Борщ украинский»

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептов.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Преподаватель

Мастер производственного обучения _____

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Максимальное время выполнения практического задания: 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и подача супа «Рассольник ленинградский»

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептов.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Преподаватель

Мастер производственного обучения _____

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Максимальное время выполнения практического задания: 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и подача супа «Солянка сборная мясная»

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептов.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Преподаватель

Мастер производственного обучения _____

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Максимальное время выполнения практического задания: 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и подача супа «Суп пюре разными овощами»

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептов.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Преподаватель

Мастер производственного обучения _____

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Максимальное время выполнения практического задания: 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и подача блюда «Зразы картофельные», «Соус сметанный».

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления блюд в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептов.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.

6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.

7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, подбор соуса, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Преподаватель

Мастер производственного обучения _____

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Максимальное время выполнения практического задания: 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и отпуск блюда «Картофель тушеный с грибами».

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.

2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.

3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.

4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюдов* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептур.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Преподаватель

Мастер производственного обучения _____

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Максимальное время выполнения практического задания: 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и отпуск блюда «Бифштекс с яйцом», «Картофель жаренный во фритюре»

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептур.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Преподаватель

Мастер производственного обучения _____

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Максимальное время выполнения практического задания: 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и отпуск блюда «Лангет с соусом луковым», «Баклажаны жаренные».

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептур.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, подбор соуса, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Преподаватель

Мастер производственного обучения _____

Критерии оценки:

«5» (**отлично**) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (**хорошо**) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (**удовлетворительно**) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (**неудовлетворительно**) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Максимальное время выполнения практического задания: 180 мин.
Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8
Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и отпуск блюда «Печень по-строгановски», «Картофель отварной », «Соус, сметанный с луком».

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептов.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, подбор соуса, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Преподаватель

Мастер производственного обучения _____

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 12

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Максимальное время выполнения практического задания: 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и отпуск блюда «Драники со сметаной»

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептур.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Преподаватель

Мастер производственного обучения _____

Критерии оценки:

«5» (**отлично**) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (**отлично**) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (**хорошо**) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (**удовлетворительно**) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 13

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Максимальное время выполнения практического задания: 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и отпуск блюда «Блинчики фаршированные мясом».

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептов.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Преподаватель

Мастер производственного обучения _____

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно,

непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 14

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Максимальное время выполнения практического задания: 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и отпуск блюда «Омлет фаршированный».

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептов.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Преподаватель

Мастер производственного обучения _____

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет

практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 15

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Максимальное время выполнения практического задания: 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и отпуск блюда «Азу».

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептов.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Преподаватель

Мастер производственного обучения _____

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 16

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Максимальное время выполнения практического задания: 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и отпуск блюда «Говядина в кисло-сладком соусе», «Каша гречневая».

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептур.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, подбор соуса, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Преподаватель

Мастер производственного обучения _____

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 17

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Максимальное время выполнения практического задания: 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и отпусклблюда «Рыба в тесте», «Соус с корнионами».

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептов.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, подбор соуса, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Преподаватель

Мастер производственного обучения _____

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 18

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Максимальное время выполнения практического задания: 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и отпуск блюда «Яйцо пашот на гренке».

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептов.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.

7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Преподаватель

Мастер производственного обучения _____

Критерии оценки:

«5» (**отлично**) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (**хорошо**) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (**удовлетворительно**) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (**неудовлетворительно**) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 19

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Максимальное время выполнения практического задания: 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и отпускблюда «Пончики».

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептов.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.

6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.

7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Преподаватель

Мастер производственного обучения _____

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 20

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Максимальное время выполнения практического задания: 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и отпуск блюда «Шницель натуральный со сложным гарниром».

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептов.

5.Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.

6.Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.

7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Преподаватель

Мастер производственного обучения _____

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 21

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Максимальное время выполнения практического задания: 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и отпуск блюда «Цыпленок табака», «Соус чесночный».

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.

2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.

3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюда* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептур.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, подбор соуса, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Преподаватель

Мастер производственного обучения _____

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 22

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Максимальное время выполнения практического задания: 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и отпуск блюда «Пельмени из говядины и свинины».

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептур.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Преподаватель

Мастер производственного обучения _____

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 23

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Максимальное время выполнения практического задания: 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и отпуск блюда «Кальмары жаренные в сухарях».

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептов.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, подбор соуса, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Преподаватель

Мастер производственного обучения _____

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 24

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Максимальное время выполнения практического задания: 180 мин.
Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8
Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и отпуск блюда «Язык отварной с соусом сметанным с хреном».

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептов.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, подбор соуса, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Преподаватель

Мастер производственного обучения _____

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 25

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Максимальное время выполнения практического задания: 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и отпуск блюда «Рыба жареная по - ленинградски», «Соус польский».

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептов.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, подбор соуса, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда).

Преподаватель

Мастер производственного обучения _____

Критерии оценки:

«5» (**отлично**) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (**отлично**) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (**хорошо**) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (**удовлетворительно**) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Условия выполнения

Количество вариантов каждого задания / пакетов заданий для экзаменуемого: 25

Время выполнения каждого задания: 3 ч.

Оборудование:

- Механическое оборудование.
- Весоизмерительное оборудование.
- Тепловое оборудование.
- Вспомогательное оборудование и производственный инвентарь.

Критерии оценки:

- Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара;
- соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности;
- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);
- рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;
- соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;
- своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;
- соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;
- правильное использование ножей;
- точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам;
- приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
- соответствие потерь при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента действующим нормам;
- оптимальность процесса приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;
- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;
- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;
- соответствие времени выполнения работ нормативам;
- соответствие массы горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента требованиям рецептуры;
- соответствие внешнего вида горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента требованиям рецептуры;
- эстетичность, аккуратность и креативность подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептур.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, подбор соуса, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда).

Критерии оценки:

«5» (**отлично**) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение

практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

5. Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых в аттестации.

Оборудование:

- Механическое оборудование.
- Весоизмерительное оборудование.
- Тепловое оборудование.
- Вспомогательное оборудование и производственный инвентарь.

Литература для обучающегося:

Основные источники (печатные):

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные):

1. Приготовление супов и соусов: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова.- 2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.-176с. .
2. Приготовление супов и соусов: практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. - 2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 128с. .
3. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/И.П. Самородова.- 2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 128с. .
4. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/В.И. Богушева.- Ростов н/Д: Феникс, 2016.- 374с., [1]: ил.- (Среднее профессиональное образование).

Дополнительные источники

1. Дубровская Н.И. Кулинария: Лабораторный практикум (4-е изд., стер.) учеб. пособие Изд.центр «Академия», 2014
2. Качурина Т.А. Кулинария: Рабочая тетрадь (9-е изд., стер.) учеб. Пособие Изд.центр «Академия», 2014
3. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов. Практикум (2-е изд., стер.) учеб. пособие Изд.центр «Академия», 2015
4. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров (11-е изд., стер.) учеб. пособие Изд.центр «Академия», 2015
5. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий (10-е изд.) учеб. пособие Изд.центр «Академия», 2017
6. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии <Повар>: Рабочая тетрадь: В 4 ч. Ч. 2 (4-е изд., стер.) учеб. пособие Изд.центр «Академия», 2016
7. Андросов В.П. Производственное обучение профессии <Повар>: В 4 ч. Ч. 4 (8-е изд., стер.) учеб. Пособие Изд.центр «Академия», 2014

8.Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: учебное пособие для СПО. – М.: Проф.Обр.Издат, 2002 – 328с.

9.Монахова Г.М. Кулинарные работы: уч.пособие для 10-11кл. Изд.центр «Академия», 2004 - 208 с.

Интернет-источники:

1. [1Разработка МДК. Форма доступа: perviydoc.ru](http://perviydoc.ru)
2. [Методическая копилка. Форма доступа: ru86.ucoz.ru](http://ru86.ucoz.ru)
3. [Копилка методических разработок. Форма доступа: kopilkaurokov.ru](http://kopilkaurokov.ru)
4. [Видео ролики по Кулинарии. Форма доступа: pteachka.ru](http://pteachka.ru)
5. [Презентации по Технологии. Форма доступа: ppt4web.ru](http://ppt4web.ru)
6. (Электронные ссылки на ГОСТ и СанПин):
7. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
8. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
9. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
10. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>
11. <http://ppt4web.ru/>
12. <https://pu32.jimdo.com/>

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ
Освоение профессиональных компетенций

Наименование компетенции и показатели их выполнения	Компетенция	Освоена			Не освоена
		«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	
<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); -рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; -соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; -своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; -рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; 	<p>ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>				

<p>-правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; -соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки; -соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; -правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; -точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>					
<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p>	<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов,</p>				

<ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; - оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; - правильное.оптимальное. адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: -корректное использование цветных разделочных досок; -раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; -соблюдение требований персональной 	<p>отваров разнообразного ассортимента ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных</p>				
---	--	--	--	--	--

<p>гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций;; хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <p>-адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды:</p> <p>-соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>-соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</p> <p>- точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>- соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</p> <p>- аккуратность выкладки готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</p>	<p>изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента ПК 2.7.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 2.8.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>				
--	--	--	--	--	--

Освоение общих компетенций

Наименование компетенции	Показатели выполнения	Освоена	Не освоена
--------------------------	-----------------------	---------	------------

<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности информации: -эффективность поиска; -адекватность определения источников нужных ресурсов; -разработка детального плана действий; -правильность оценки рисков на каждом шагу; -точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>		
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>		
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии.</p>		
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования</p>		

коллегами, руководством, клиентами.	профессиональной деятельностью.		
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе.		
ОК06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	-понимание значимости своей профессии.		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте.		
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	— адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.		
ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;		

