

РЕЦЕНЗИЯ

На фонд оценочных средств по «ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».

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.

Основной целью является углубление, расширение, систематизация и реализация знаний, полученных при изучении специальных дисциплин, учебных и производственных практик.

Планируемые результаты:

- студент должен освоить основной вид деятельности, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

Все темы направлены на получение обучающимися знаний, умений и навыков в области организации и технологии работы предприятий общественного питания, с целью повышения эффективности производств:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- распознавать недоброкачественные продукты;
- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;
- знать требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
- знать виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;
- знать требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- знать ассортимент, рецептуру, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- знать способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

Фонд оценочных средств «ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» соответствует требованиям подготовки выпускника по специальности 43.01.09 Повар, кондитер.

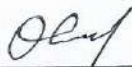
В тексте правильно и грамотно используются необходимые научные термины и понятия.

Оборудование кабинета и технические средства обучения соответствуют современному уровню развития техники.

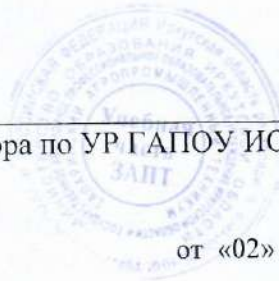
Заключение:

Фонд оценочных средств «ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» может быть использована для обеспечения профессиональной образовательной программы 43.01.09 Повар, кондитер.

Рецензент



Ольга Владимировна Сутырина - заместитель директора по УР ГАПОУ ИО «ЗАПТ».



от «02» сентября 2022 г