



УТВЕРЖДАЮ

Директор техникума
Р.Г.Ахунова
2020 г.

Р.Г.Ахунова
« » 20 г.

Р.Г.Ахунова
« » 20 г.

СОГЛАСОВАНО
Председателем Совета Р.О.Радина
Дуванова Т.Д.,
«24» 01 2020 г.

СОГЛАСОВАНО
ООО «Турсервис»
М.С.Султанов Корамов А.С.
«24» 01 2020 г.

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «Бирь-Два»
Д.М.Зюбер О.Н.
«24» 01 2020 г.

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям
рабочих, должностям служащих (Повар)

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО



РАССМОТРЕНО
На заседании ПЦК УГ 43.00.00 Сервис и туризм
Председатель ПЦК Карам-Карамайева

2019-2020 учебный год.	ПРОТОКОЛ № 3	от 27.12	2019	Карам-Карамайева
20 -20 учебный год.	ПРОТОКОЛ №	от	20	/
20 -20 учебный год.	ПРОТОКОЛ №	от	20	/
20 -20 учебный год.	ПРОТОКОЛ №	от	20	/

Содержание

Общие положения.....	4	
1. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля.....	4	
2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене (квалификационном)	4	
2.1. Освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности, и общих компетенций (ОК).....	4	
2.1.1. Освоение умений и усвоение знаний.....	9	
2.1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ.....	12	
2.2. Требования к портфолио.....	13	
2.3. Требования к курсовому проекту.....	13	
2.4. Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности	14	
2.5. Типовые задания для оценки освоения ПМ.....	14	
2.5.1. Входной контроль.....	14	
2.5.2. Текущий контроль.....	20	
2.5.3. Рубежный контроль.....	33	
2.5.4. Итоговый контроль.....	38	
2.6. Форма аттестационного листа (характеристика профессиональной деятельности обучающегося/ студента во время практики.....	40	
2.6.1. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю.....	41	
2.6.1.1. Учебная практика.....	41	
2.6.1.2. Производственная практика.....	43	
2.6.1.3. Требования к дифференцированному зачету по учебной и производственной практике.....	46	
3. Структура контрольно – оценочных материалов для экзамена (квалификационного).....	49	
3.1. ПАСПОРТ.....	49	
3.2. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.....	50	
3.3. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА.....	56	
3.3.1. УСЛОВИЯ.....	56	
3.3.2. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ.....	56	
4. Информационное обеспечение.....	58	
ПРИЛОЖЕНИЕ 1. Форма аттестационного листа по практике.....	60	
ПРИЛОЖЕНИЕ 2. Оценочная ведомость.....	61	
ПРИЛОЖЕНИЕ 3. Бланк для контрольной работы.....	64	

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля **ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)** основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности и составляющих его профессионалах компетенций (ПК).

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный) в форме выполнения заданий. Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности **освоен/ не освоен**».

1. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК 07.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных изделий	Экзамен	устный опрос, контрольная работа, практические и лабораторные работы, внеаудиторная самостоятельная работа
УП	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения работ по учебной практике
ПП	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения работ по производственной практике

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене (квалификационном)

2.1. В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 2.1

Код и наименование видов деятельности и профессиональных компетенций	Показатели оценки результата	Средства проверки (место, время, условия их выполнения)
ДПК 7.1. Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	<i>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при подготовке к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</i> <i>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при подготовке к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с</i>	<u>Место:</u> учебный кабинет <u>Оборудование учебного кабинета и рабочего места:</u> индивидуальное рабочее место, необходимая нормативная литература, бланки документов <u>Технические средства:</u> компьютер, принтер <u>Время:</u> 1 час; <u>Условия:</u> экзамен проводится индивидуально (по подгруппам в количестве

	<i>инструкциями и регламентами организации питания</i>	6 человек)
ДПК 7.2 Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара	<i>Демонстрация последовательности выполнения уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь при уборке рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при уборке рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</i>	<u>Место:</u> учебный кабинет <u>Оборудование учебного кабинета и рабочего места:</u> индивидуальное рабочее место, необходимая нормативная литература, бланки документов <u>Технические средства:</u> компьютер, принтер <u>Время:</u> 1 час; <u>Условия:</u> экзамен проводится индивидуально (по подгруппам в количестве 6 человек)
ДПК 7.3 Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара	<i>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при приготовлении и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>	<u>Место:</u> учебный кабинет <u>Оборудование учебного кабинета и рабочего места:</u> индивидуальное рабочее место, необходимая нормативная литература, бланки документов <u>Технические средства:</u> компьютер, принтер <u>Время:</u> 1 час; <u>Условия:</u> экзамен проводится индивидуально (по подгруппам в количестве 6 человек)
ДПК 7.4. Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	<i>Демонстрация навыков упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</i>	<u>Место:</u> учебный кабинет <u>Оборудование учебного кабинета и рабочего места:</u> индивидуальное рабочее место, необходимая нормативная литература, бланки документов <u>Технические средства:</u>

<p>или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p>	<p><i>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование для упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</i></p> <p><i>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования для упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</i></p>	<p>компьютер, принтер <u>Время:</u> 1 час; <u>Условия:</u> экзамен проводится индивидуально (по подгруппам в количестве 6 человек)</p>
<p>ДПК 7.5. Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p><i>Демонстрация навыков подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</i></p> <p><i>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при подготовке по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</i></p> <p><i>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при подготовке по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</i></p> <p><i>Демонстрация умений оценивать качество пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и</i></p>	<p><u>Место:</u> учебный кабинет <u>Оборудование учебного кабинета и рабочего места:</u> индивидуальное рабочее место, необходимая нормативная литература, бланки документов <u>Технические средства:</u> компьютер, принтер <u>Время:</u> 1 час; <u>Условия:</u> экзамен проводится индивидуально (по подгруппам в количестве 6 человек)</p>

	<p>других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при подготовке по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</p>	
<p>ДПК 7.6.</p> <p>Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара</p>	<p>Демонстрация навыков правильной обработки, нарезки и формовки овощей и грибов по заданию повара</p> <p>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при обработке, нарезке и формовке овощей и грибов по заданию повара</p> <p>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при обработке, нарезке и формовке овощей и грибов по заданию повара</p> <p>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при обработке, нарезке и формовке овощей и грибов по заданию повара</p> <p>Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</p>	<p><u>Место:</u> учебный кабинет</p> <p><u>Оборудование учебного кабинета и рабочего места:</u> индивидуальное рабочее место, необходимая нормативная литература, бланки документов</p> <p><u>Технические средства:</u> компьютер, принтер</p> <p><u>Время:</u> 1 час;</p> <p><u>Условия:</u> экзамен проводится индивидуально (по подгруппам в количестве 6 человек)</p>
<p>ДПК 7.7.</p> <p>Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара</p>	<p>Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</p> <p>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при подготовке рыбных</p>	<p><u>Место:</u> учебный кабинет</p> <p><u>Оборудование учебного кабинета и рабочего места:</u> индивидуальное рабочее место, необходимая нормативная литература, бланки документов</p> <p><u>Технические средства:</u></p>

	<p><i>полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при подготовке рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара</i></p> <p><i>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при подготовке рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</i></p>	<p>компьютер, принтер</p> <p><u>Время:</u> 1 час;</p> <p><u>Условия:</u> экзамен проводится индивидуально (по подгруппам в количестве 6 человек)</p>
<p>ДПК 7.8.</p> <p>Приготовление и бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара</p>	<p><i>Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</i></p> <p><i>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация умений оценивать качество готовых блюд.</i></p> <p><i>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при приготовлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</i></p>	<p><u>Место:</u> учебный кабинет</p> <p><u>Оборудование учебного кабинета и рабочего места:</u> индивидуальное рабочее место, необходимая нормативная литература, бланки документов</p> <p><u>Технические средства:</u> компьютер, принтер</p> <p><u>Время:</u> 1 час;</p> <p><u>Условия:</u> экзамен проводится индивидуально (по подгруппам в количестве 6 человек)</p>

<p>ДПК 7.9. Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара</p>	<p><i>Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</i> <i>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара</i> <i>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара</i> <i>Демонстрация умений оценивать качество готовых блюд.</i> <i>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при приготовлении блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара</i> <i>Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</i></p>	<p><u>Место:</u> учебный кабинет <u>Оборудование учебного кабинета и рабочего места:</u> индивидуальное рабочее место, необходимая нормативная литература, бланки документов <u>Технические средства:</u> компьютер, принтер <u>Время:</u> 1 час; <u>Условия:</u> экзамен проводится индивидуально (по подгруппам в количестве 6 человек)</p>
<p>ДПК 7.10. Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара</p>	<p><i>Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</i> <i>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении каш и гарниров из круп по заданию повара</i> <i>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении каш и гарниров из круп по заданию повара</i> <i>Демонстрация умений оценивать качество готовых блюд.</i> <i>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при приготовлении каш и гарниров из круп по заданию повара</i></p>	<p><u>Место:</u> учебный кабинет <u>Оборудование учебного кабинета и рабочего места:</u> индивидуальное рабочее место, необходимая нормативная литература, бланки документов <u>Технические средства:</u> компьютер, принтер <u>Время:</u> 1 час; <u>Условия:</u> экзамен проводится индивидуально (по подгруппам в количестве 6 человек)</p>

	<i>Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептов, технологические карты)</i>	
ДПК 7.11. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара	<i>Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара Демонстрация умений оценивать качество готовых блюд. Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при приготовлении блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептов, технологические карты)</i>	<u>Место:</u> учебный кабинет <u>Оборудование учебного кабинета и рабочего места:</u> индивидуальное рабочее место, необходимая нормативная литература, бланки документов <u>Технические средства:</u> компьютер, принтер <u>Время:</u> 1 час; <u>Условия:</u> экзамен проводится индивидуально (по подгруппам в количестве 6 человек)
ДПК 7.12. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара	<i>Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара</i>	<u>Место:</u> учебный кабинет <u>Оборудование учебного кабинета и рабочего места:</u> индивидуальное рабочее место, необходимая нормативная литература, бланки документов <u>Технические средства:</u> компьютер, принтер <u>Время:</u> 1 час; <u>Условия:</u> экзамен проводится индивидуально (по подгруппам в количестве 6 человек)

	<p><i>Демонстрация умений оценивать качество готовых блюд.</i></p> <p><i>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при приготовлении блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</i></p>	
<p>ДПК 7.13.</p> <p>Приготовление блюд из яиц по заданию повара</p>	<p><i>Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</i></p> <p><i>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении блюд из яиц по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении блюд из яиц по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация умений оценивать качество готовых блюд.</i></p> <p><i>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при приготовлении блюд из яиц по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</i></p>	<p><u>Место:</u> учебный кабинет</p> <p><u>Оборудование учебного кабинета и рабочего места:</u> индивидуальное рабочее место, необходимая нормативная литература, бланки документов</p> <p><u>Технические средства:</u> компьютер, принтер</p> <p><u>Время:</u> 1 час;</p> <p><u>Условия:</u> экзамен проводится индивидуально (по подгруппам в количестве 6 человек)</p>
<p>ДПК 7.14.</p> <p>Приготовление блюд из творога по заданию повара</p>	<p><i>Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</i></p> <p><i>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении блюд из творога по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при</i></p>	<p><u>Место:</u> учебный кабинет</p> <p><u>Оборудование учебного кабинета и рабочего места:</u> индивидуальное рабочее место, необходимая нормативная литература, бланки документов</p> <p><u>Технические средства:</u> компьютер, принтер</p> <p><u>Время:</u> 1 час;</p> <p><u>Условия:</u> экзамен проводится</p>

	<p><i>приготовлении блюд из творога по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация умений оценивать качество готовых блюд.</i></p> <p><i>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при приготовлении блюд из творога по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</i></p>	<p>индивидуально (по подгруппам в количестве 6 человек)</p>
<p>ДПК 7.15.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара</p>	<p><i>Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</i></p> <p><i>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация умений оценивать качество готовых блюд.</i></p> <p><i>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при приготовлении блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</i></p>	<p><u>Место:</u> учебный кабинет</p> <p><u>Оборудование учебного кабинета и рабочего места:</u> индивидуальное рабочее место, необходимая нормативная литература, бланки документов</p> <p><u>Технические средства:</u> компьютер, принтер</p> <p><u>Время:</u> 1 час;</p> <p><u>Условия:</u> экзамен проводится индивидуально (по подгруппам в количестве 6 человек)</p>
<p>ДПК 7.16.</p> <p>Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара</p>	<p><i>Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</i></p> <p><i>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении мучных блюд,</i></p>	<p><u>Место:</u> учебный кабинет</p> <p><u>Оборудование учебного кабинета и рабочего места:</u> индивидуальное рабочее место, необходимая нормативная литература, бланки документов</p> <p><u>Технические средства:</u></p>

	<p><i>выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация умений оценивать качество готовых блюд.</i></p> <p><i>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при приготовлении мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</i></p>	<p>компьютер, принтер</p> <p><u>Время:</u> 1 час;</p> <p><u>Условия:</u> экзамен проводится индивидуально (по подгруппам в количестве 6 человек)</p>
<p>ДПК 7.17.</p> <p>Приготовление горячих напитков по заданию повара</p>	<p><i>Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</i></p> <p><i>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении горячих напитков по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении горячих напитков по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация умений оценивать качество готовых блюд.</i></p> <p><i>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при приготовлении горячих напитков по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</i></p>	<p><u>Место:</u> учебный кабинет</p> <p><u>Оборудование учебного кабинета и рабочего места:</u> индивидуальное рабочее место, необходимая нормативная литература, бланки документов</p> <p><u>Технические средства:</u> компьютер, принтер</p> <p><u>Время:</u> 1 час;</p> <p><u>Условия:</u> экзамен проводится индивидуально (по подгруппам в количестве 6 человек)</p>
<p>ДПК 7.18.</p> <p>Приготовление</p>	<p><i>Демонстрация навыков правильной органолептической</i></p>	<p><u>Место:</u> учебный кабинет</p> <p><u>Оборудование учебного</u></p>

<p>холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара</p>	<p><i>оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</i> <i>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара</i> <i>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара</i> <i>Демонстрация умений оценивать качество готовых блюд.</i> <i>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара</i> <i>Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</i></p>	<p><u>кабинета и рабочего места:</u> индивидуальное рабочее место, необходимая нормативная литература, бланки документов <u>Технические средства:</u> компьютер, принтер <u>Время:</u> 1 час; <u>Условия:</u> экзамен проводится индивидуально (по подгруппам в количестве 6 человек)</p>
<p>ДПК 7.19. Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара</p>	<p><i>Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</i> <i>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении и оформлении салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара</i> <i>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении и оформлении салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара</i> <i>Демонстрация умений оценивать качество готовых блюд.</i> <i>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при приготовлении и оформлении салатов, основных</i></p>	<p><u>Место:</u> учебный кабинет <u>Оборудование учебного кабинета и рабочего места:</u> индивидуальное рабочее место, необходимая нормативная литература, бланки документов <u>Технические средства:</u> компьютер, принтер <u>Время:</u> 1 час; <u>Условия:</u> экзамен проводится индивидуально (по подгруппам в количестве 6 человек)</p>

	<p>холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара</p> <p>Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</p>	
<p>ДПК 7.20.</p> <p>Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара</p>	<p>Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</p> <p>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении и оформлении супов, бульонов и отваров по заданию повара</p> <p>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении и оформлении супов, бульонов и отваров по заданию повара</p> <p>Демонстрация умений оценивать качество готовых блюд.</p> <p>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при приготовлении и оформлении супов, бульонов и отваров по заданию повара</p> <p>Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</p>	<p><u>Место:</u> учебный кабинет</p> <p><u>Оборудование учебного кабинета и рабочего места:</u> индивидуальное рабочее место, необходимая нормативная литература, бланки документов</p> <p><u>Технические средства:</u> компьютер, принтер</p> <p><u>Время:</u> 1 час;</p> <p><u>Условия:</u> экзамен проводится индивидуально (по подгруппам в количестве 6 человек)</p>
<p>ДПК 7.21.</p> <p>Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара</p>	<p>Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</p> <p>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара</p> <p>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и</p>	<p><u>Место:</u> учебный кабинет</p> <p><u>Оборудование учебного кабинета и рабочего места:</u> индивидуальное рабочее место, необходимая нормативная литература, бланки документов</p> <p><u>Технические средства:</u> компьютер, принтер</p> <p><u>Время:</u> 1 час;</p> <p><u>Условия:</u> экзамен проводится индивидуально (по подгруппам в количестве</p>

	<p><i>технологическое оборудование при приготовлении холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация умений оценивать качество готовых блюд.</i></p> <p><i>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при приготовлении холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</i></p>	6 человек)
<p>ДПК 7.22. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара</p>	<p><i>Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</i></p> <p><i>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при процеживании, протираании, замешивании, измельчении, фаршировании, начинке продукции по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при процеживании, протираании, замешивании, измельчении, фаршировании, начинке продукции по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация умений оценивать качество готовых блюд.</i></p> <p><i>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при процеживании, протираании, замешивании, измельчении, фаршировании, начинке продукции по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические</i></p>	<p><u>Место:</u> учебный кабинет</p> <p><u>Оборудование</u> учебного кабинета и рабочего места: индивидуальное рабочее место, необходимая нормативная литература, бланки документов</p> <p><u>Технические средства:</u> компьютер, принтер</p> <p><u>Время:</u> 1 час;</p> <p><u>Условия:</u> экзамен проводится индивидуально (по подгруппам в количестве 6 человек)</p>

<p>ДПК 7.23. Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара</p>	<p>карты) <i>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при порционировании (комплектации), раздаче блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара</i> <i>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при порционировании (комплектации), раздаче блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара</i> <i>Демонстрация умений оценивать качество готовых блюд.</i> <i>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при порционировании (комплектации), раздаче блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара</i> <i>Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</i></p>	<p><u>Место:</u> учебный кабинет <u>Оборудование учебного кабинета и рабочего места:</u> индивидуальное рабочее место, необходимая нормативная литература, бланки документов <u>Технические средства:</u> компьютер, принтер <u>Время:</u> 1 час; <u>Условия:</u> экзамен проводится индивидуально (по подгруппам в количестве 6 человек)</p>
<p>ДПК 7.24. Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации</p>	<p><i>Демонстрация навыков работы в помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации</i> <i>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций в помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации</i> <i>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование в помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации</i> <i>Демонстрация умений оценивать</i></p>	<p><u>Место:</u> учебный кабинет <u>Оборудование учебного кабинета и рабочего места:</u> индивидуальное рабочее место, необходимая нормативная литература, бланки документов <u>Технические средства:</u> компьютер, принтер <u>Время:</u> 1 час; <u>Условия:</u> экзамен проводится индивидуально (по подгруппам в количестве 6 человек)</p>

	<p>качество готовых блюд.</p> <p><i>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования в помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации</i></p> <p><i>Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</i></p>	
<p>ДПК 7.25.</p> <p>Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара</p>	<p><i>Демонстрация навыков приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</i></p>	<p><u>Место:</u> учебный кабинет</p> <p><u>Оборудование учебного кабинета и рабочего места:</u> индивидуальное рабочее место, необходимая нормативная литература, бланки документов</p> <p><u>Технические средства:</u> компьютер, принтер</p> <p><u>Время:</u> 1 час;</p> <p><u>Условия:</u> экзамен проводится индивидуально (по подгруппам в количестве 6 человек)</p>
<p>ДПК 7.26.</p> <p>Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара</p>	<p><i>Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</i></p> <p><i>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при упаковке готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при упаковке готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара</i></p> <p><i>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при упаковке готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по</i></p>	<p><u>Место:</u> учебный кабинет</p> <p><u>Оборудование учебного кабинета и рабочего места:</u> индивидуальное рабочее место, необходимая нормативная литература, бланки документов</p> <p><u>Технические средства:</u> компьютер, принтер</p> <p><u>Время:</u> 1 час;</p> <p><u>Условия:</u> экзамен проводится индивидуально (по подгруппам в количестве 6 человек)</p>

		заданию повара	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения профессиональной деятельности применительно различным контекстам</p>	<p>задач</p> <p>к</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 оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Текущий контроль в форме - экспертной оценки на практических и лабораторных занятиях;</p> <p>- контрольной работы по темам МДК.</p> <p>Итоговый контроль на междисциплинарному курсу в форме экзамена;</p> <p>Комплексные дифференцированные зачеты по учебной производственной практикам</p> <p>Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю.</p>	
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения профессиональной деятельности</p>	<p>для задач</p> <p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>		
<p>ОК 03. Планировать реализовывать собственное профессиональное личностное развитие</p>	<p>и и</p> <p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</p> <p>точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>		

<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<p>понимание значимости своей профессии</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии профессиональной деятельности</p>	<p>адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>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</p>

<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность профессиональной сфере</p>	<p>понимание основ предпринимательской деятельности, финансовой грамотности, кредитных банковских продуктов; точность, адекватность применения правил разработки бизнес-планов, порядка выстраивания презентации; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.</p>
--	---

2.1.1. Освоение умений и усвоение знаний:

Освоенные умения, усвоенные знания	Показатели оценки результата	№№ заданий для проверки
1	2	3
Освоенные умения		
<p>- <i>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</i></p>	<p><i>Уметь правильно подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</i></p>	<p>Показатель оценивается в рамках практических и лабораторных работ.</p>
<p>- <i>соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;</i></p>	<p><i>Уметь соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;</i></p>	<p>Показатель оценивается в рамках практических и лабораторных работ.</p>
<p>- <i>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</i></p>	<p><i>Уметь правильно соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</i></p>	<p>Показатель оценивается в рамках практических и лабораторных работ.</p>
<p><i>выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов,</i></p>	<p><i>Уметь правильно выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия,</i></p>	<p>Показатель оценивается в рамках практических и лабораторных работ.</p>

<i>обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения;</i>	<i>соблюдать сроки их хранения;</i>	
<i>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</i>	<i>Уметь правильно выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</i>	Показатель оценивается в рамках практических и лабораторных работ.
<i>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</i>	<i>Уметь правильно выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</i>	Показатель оценивается в рамках практических и лабораторных работ.
<i>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</i>	<i>Уметь правильно порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</i>	Показатель оценивается в рамках практических и лабораторных работ.
<i>помогать повару в производстве сложных кулинарных и национальных видов блюд и напитков.</i>	<i>Уметь быстро и правильно помогать повару в производстве сложных кулинарных и национальных видов блюд и напитков.</i>	Показатель оценивается в рамках практических и лабораторных работ.
Усвоенные знания		
<i>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</i>	Показатель оценивается в рамках экзамена по МДК	Показатель оценивается в рамках практических и лабораторных работ, устного опроса, выполнение контрольной работы
<i>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</i>	Показатель оценивается в рамках экзамена по МДК	Показатель оценивается в рамках практических и лабораторных работ, устного опроса, выполнение контрольной работы
<i>- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов,</i>	Показатель оценивается в рамках экзамена по МДК	Показатель оценивается в рамках практических и лабораторных работ,

<i>рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</i>		устного опроса, выполнение контрольной работы
<i>способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</i>	Показатель оценивается в рамках экзамена по МДК	Показатель оценивается в рамках практических и лабораторных работ, устного опроса, выполнение контрольной работы
<i>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;</i>	Показатель оценивается в рамках экзамена по МДК	Показатель оценивается в рамках практических и лабораторных работ, устного опроса, выполнение контрольной работы
<i>правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</i>	Показатель оценивается в рамках экзамена по МДК	Показатель оценивается в рамках практических и лабораторных работ, устного опроса, выполнение контрольной работы
<i>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</i>	Показатель оценивается в рамках экзамена по МДК	Показатель оценивается в рамках практических и лабораторных работ, устного опроса, выполнение контрольной работы
<i>правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</i>	Показатель оценивается в рамках экзамена по МДК	Показатель оценивается в рамках практических и лабораторных работ, устного опроса, выполнение контрольной работы
<i>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при</i>	Показатель оценивается в рамках экзамена по МДК	Показатель оценивается в рамках практических и лабораторных работ, устного опроса,

<i>приготовлении.</i>		выполнение контрольной работы
-----------------------	--	-------------------------------

2.1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)

Текущий контроль освоения студентами программного материала профессионального модуля **ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)** и его составляющих (междисциплинарных курсов) имеет следующие виды: входной, оперативный и рубежный контроль.

Входной контроль знаний студентов проводится в начале изучения профессионального модуля и его составляющих (междисциплинарных курсов, производственной практике) с целью определения освоенных знаний и умений (базовых) в рамках изучения общепрофессиональных дисциплин: Математика, Статистика, Экологические основы природопользования, Безопасность жизнедеятельности, а также выстраивания индивидуальной траектории обучения студентов.

Оперативный контроль проводится с целью объективной оценки качества освоения программы профессионального модуля, а также стимулирования учебной работы студентов, мониторинга результатов образовательной деятельности, подготовки к промежуточной аттестации и обеспечения максимальной эффективности учебно-воспитательного процесса.

Оперативный контроль проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. Формы оперативного контроля (контрольная работа, опрос, выполнение и защита практических работ, подготовка сообщений, подготовка презентаций, наблюдение за деятельностью обучающихся и т.д.) выбираются преподавателем, исходя из методической целесообразности, специфики профессионального модуля и его составляющих (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практики).

Рубежный контроль является контрольной точкой по завершению отдельного раздела профессионального модуля и его составляющих (междисциплинарных курсов), имеющих логическую завершенность по отношению к установленным целям и результатам обучения.

Экзамен по междисциплинарному курсу проводится по завершению освоения программы междисциплинарного курса. Учебная и производственная практика оценивается дифференцированным зачетом.

Экзамен (квалификационный) проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик.

Уровнем подготовки студентов при проведении экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю является решение о готовности к выполнению профессиональной деятельности: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

К критериям оценки уровня подготовки студента относятся:

- уровень освоения студентом материала, предусмотренного программой профессионального модуля и его составляющих (междисциплинарного курса, учебной и производственной практики);
- умения студента использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- уровень сформированности общих и профессиональных компетенций;
- обоснованность, четкость, краткость изложения ответа при соблюдении принципа полноты его содержания.

Дополнительным критерием оценки уровня подготовки студента является результат научно-исследовательской, проектной (курсовой) деятельности; промежуточная оценка портфолио студента.

2.2. Требования к портфолио

Тип портфолио смешанный тип портфолио

Общие компетенции, для проверки которых используется портфолио:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Состав портфолио:

1. Отчет по практике
2. Дневник практики
3. Характеристика практиканта по итогам практики.
4. Грамоты, благодарственные письма, дипломы (при наличии)

2.3. Требования к курсовому проекту

Не предусмотрен

2.4. Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар) осуществляется на экзамене (квалификационном).

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является положительная аттестация по МДК, учебной и производственной практике.

Экзамен (квалификационный) проводится в виде выполнения практических заданий, оценки содержания и защиты портфолио работ.

Портфолио работ оценивается на соответствие (не соответствие) структуре, оформлению и содержанию. При необходимости возможно проведение защиты портфолио с использованием презентации. Портфолио работ используется для оценивания сформированных общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности. Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене (квалификационном) является положительная оценка (80% выполнения задания) освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

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

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания. Контроль проводится в форме экзамена.

Предметом оценки учебной и производственной практики является приобретение практического опыта, а также освоение общих и профессиональных компетенций.

Контроль и оценка по учебной и производственной практике проводится на основе утвержденного документационного обеспечения практики: приказ, договор с предприятием, содержание производственной практики, сопроводительная и отчетная документация по практике, характеристик обучающихся с места прохождения практики, составленных и завизированных руководителем практики от техникума и руководителем практики от предприятия (базы практики). В характеристике отражаются виды работ, выполненные обучающимся во время практики, их объем, качество выполнения.

2.5. Типовые задания для оценки освоения ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)

2.5.1. Входной контроль

1. Тестирование (2 варианта)

Условия выполнения тестирования

1. Место выполнения тестирования: учебный кабинет
2. Максимальное время проведения тестирования на одном занятии: 30 мин.

ВАРИАНТ 1

Выберите правильный вариант ответа.

1. Источником каких пищевых веществ являются овощи?
а) Белков, углеводов и витаминов

- b) Витаминов, углеводов и минеральных элементов
 - c) Жиров, минеральных веществ, пектиновых веществ
 - d) Минеральных веществ, жиров, пищевых волокон
2. Картофельное пюре имеет водянистый вкус, если:
- a) Вместо молока добавили воду;
 - b) Плохо обсушили картофель;
 - c) Пюре плохо взбили;
 - d) В пюре добавили много воды;
3. Какие формы нарезки картофеля относятся к простым?
- a) Брусочки, соломка, кубики, ломтики, дольки, шарики
 - b) Кубики, дольки, кружочки, ломтики, чесночки, брусочки
 - c) Соломка, брусочки, кубики, ломтики, дольки, кружочки
 - d) Соломка, кубики, дольки, спирали, брусочки, ломтики
4. Какие виды капусты обрабатываются одинаково?
- a) Белокочанная, савойская, краснокочанная
 - b) Кольраби, белокочанная, краснокочанная
 - c) Белокочанная, савойская, цветная
 - d) Брюссельская, савойская, белокочанная
5. Какие овощи используют для фарширования?
- a) Ревень, капуста, огурцы
 - b) Редис, лук, репа
 - c) Морковь, репа, капуста, спаржа
 - d) Помидоры, баклажаны, кабачки, перец, свекла, картофель
6. Какова последовательность операций технологического процесса обработки овощей?
- a) Прием, взвешивание, мойка, нарезка, сортировка
 - b) Сортировка, взвешивание, мойка, нарезка, очистка
 - c) Прием, взвешивание, сортировка, очистка, нарезка, мойка
 - d) Прием, взвешивание, сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка
7. Какова последовательность операций при обработке сухих грибов?
- a) Промывание, перебирание, замачивание, тепловая обработка
 - b) Перебирание, промывание, замачивание, процеживание, повторное промывание, тепловая обработка
 - c) Перебирание, ошпаривание, замачивание, процеживание, тепловая обработка
 - d) Замачивание, в подсоленной воде, перебирание, промывание, нарезка, тепловая обработка
8. Каким пигментом обусловлена зеленая окраска овощей?
- a) Бетанином
 - b) Хлорофиллом
 - c) Каротиноидами
 - d) Ксантофиллом
9. Каков основной фактор, способствующий сохранению окраски свеклы при тепловой обработке?
- a) Варка в подкисленной среде
 - b) Варка в открытой посуде
 - c) Варка в очищенном виде
 - d) Варка в слабощелочной среде
10. При каком способе тепловой обработки овощей соблюдается наибольшая сохранность растворимых веществ?
- a) Варка в воде
 - b) Варка на пару
 - c) Припускание
 - d) Запекание

11. Почему картофель для приготовления картофельного пюре нужно протирать горячим?
- Для улучшения вкуса
 - Для предотвращения потемнения
 - Для предотвращения разрушения клеточных стенок и ухудшения консистенции
 - Для облегчения протирания
12. Какие соусы применяют при запекании грибов?
- Томатный
 - Молочный
 - Белый
 - Красный
13. Источником каких пищевых веществ являются рыба и морепродукты?
- Белков, углеводов, и витаминов
 - Витаминов, углеводов и минеральных элементов
 - Жиров, минеральных веществ, пектиновых веществ
 - Белков и минеральных элементов
14. Каким способом рекомендуется размораживать рыбу ценных (осетровых) пород?
- В холодной проточной (сменной) воде температурой не выше 20-25 °C
 - В растворе соли, во льду
 - На воздухе
 - С помощью физических методов (ВЧ, СВЧ)
15. Какова последовательность обработки рыбы с костным скелетом?
- Размораживание, удаление голов, очистка от чешуи, удаление плавников, потрошение, приготовление полуфабрикатов
 - Размораживание, удаление голов, срезание жучек, удаление плавников, деление на звенья, ошпаривание, приготовление полуфабрикатов
 - Размораживание, очистка от чешуи, удаление плавников, удаление голов, потрошение, промывание, приготовление полуфабрикатов
 - Удаление голов, очистка от чешуи, удаление плавников, потрошение, промывание
16. С какой целью панируют мясные п/ф?
- Для уменьшения вытекания сока;
 - Для размягчения соединительной ткани;
 - Для хорошего вкуса;
 - Для затвердения соединительной ткани;
17. Капусту при механической обработке кладут в подсоленную воду:
- Для сохранения цвета;
 - Для сохранения витаминов;
 - Для удаления гусениц и улиток;
 - Для сохранения вкусовых качеств;
18. К тыквенным овощам относят следующие овощи:
- Тыква, патиссоны;
 - Ревень;
 - Тыква, брюква;
 - Топинамбур;
19. К пряным овощам относят следующие овощи:
- Укроп, петрушка;
 - Ревень;
 - Тыква, брюква;
 - Хрен, топинамбур;
20. Растение известно также под названием <<земляная груша>>
- Кольраби, брокколи;
 - Ревень;
 - Брюква;

- d) Топинамбур;
21. Какого назначения горячего цеха?
- a) Для приготовления бульонов;
 - b) Для приготовления вторых блюд;
 - c) Для приготовления гарниров и соусов;
 - d) Все ответы верны;
22. Какие блюда запрещается оставлять на следующий день в соусном отделении горячего цеха?
- a) Соусы;
 - b) Омлеты, рубленые изделия из мяса, птицы, рыбы;
 - c) Блинчики с мясом и творогом;
 - d) Все ответы верны;
23. Чем отличается по химическому составу мясо пернатой дичи от мяса птицы?
- a) Содержит меньше углеводов и больше воды
 - b) Содержит меньше жира и больше белков
 - c) Содержит больше жира и меньше воды
 - d) Содержит больше углеводов и больше жира
24. Какой компонент является обязательным для винегрета?
- a) Отварной картофель
 - b) Вареное мясо
 - c) Вареная рыба
 - d) Отварная свекла
25. Какие фаршированные овощи можно подавать в качестве закуски без термической обработки?
- a) Кабачки
 - b) Репу
 - c) Баклажаны
 - d) Помидоры.

ВАРИАНТ 2

Выберите правильный вариант ответа.

1. Какие виды рыб относятся к осетровым?
- a) Окунь, камбала, навага
 - b) Камбала, налим, терпуг
 - c) Щука, осётр, треска
 - d) Стерлядь, шип, осётр
2. Какие овощи обладают бактерицидными свойствами?
- a) Лук, картофель, томат
 - b) Петрушка, лук, свёкла
 - c) Чеснок, топинамбур, свёкла
 - d) Лук, чеснок, имбирь
3. Какие виды рыб относятся к чешуйчатым?
- a) Окунь, треска, щука
 - b) Налим, карась, камбала
 - c) Стерлядь, лосось, щука
 - d) Карп, треска, стерлядь
4. Какие овощи содержат наибольшее количество каротина?
- a) Морковь, свёкла, картофель
 - b) Лук, томат, свёкла
 - c) Капуста, морковь, томаты
 - d) Морковь, томаты, тыква
5. Перечислите блюда из овощей, приготовленные жареным способом:

- a) Рагу из овощей;
 - b) Котлеты морковные;
 - c) Картофельное пюре;
 - d) Картофельная запеканка.
6. Блюдо из картофеля, нарезанный соломкой и обжаренный во фритюре называется:
- a) Крокеты;
 - b) Фри;
 - c) Чипсы;
 - d) Пай;
7. Первые блюда, для приготовления которых используется рыба:
- a) Бульоны, уха, суп из рыбных консервов;
 - b) Солянка, уха;
 - c) Борщ, суп из рыбных консервов;
 - d) Рыба заливная;
8. К каким блюдам относятся супы?
- a) К сладким;
 - b) Первым;
 - c) Вторым
 - d) Напиткам;
9. В какой посуде готовят сложные томлённые блюда из мяса:
- a) Горшочках;
 - b) Кастрюле;
 - c) Сковороде;
 - d) Чайнике;
10. При приготовлении блюда «Кабачки фаршированные» применяют следующий способ тепловой обработки:
- a) Жарка;
 - b) Тушение;
 - c) Варка;
 - d) Запекание;
11. Перед запеканием сложные блюда посыпают:
- a) Сахаром;
 - b) Солью;
 - c) Сыром;
 - d) Перцем;
12. От чего зависит продолжительность тепловой обработки мяса?
- a) От количества и состава мышечной ткани
 - b) От температуры тепловой обработки
 - c) От количества и состава соединительной ткани
 - d) От способа тепловой обработки
13. С какой целью при тушении мяса рекомендуется добавлять _____ кислотосодержащие продукты?
- a) Для вкуса
 - b) Для цвета
 - c) Для ускорения процесса приготовления
 - d) Для аромата
14. В рецептуру какого из этих мясных блюд входят соленые огурцы?
- a) Гуляш
 - b) Рагу
 - c) Плов
 - d) Азу

15. Какой фактор определяет последовательность закладки продуктов при варке заправочных супов?
- Продолжительность тепловой обработки продукта
 - Масса продукты
 - Цвет продукта
 - Форма продукта
16. Что является обязательной составной частью заправочных супов?
- Свекла
 - Капуста
 - Картофель
 - Пассерованные овощи (лук, морковь, белые коренья)
17. Что является обязательным компонентом щей?
- Свекла
 - Картофель
 - Капуста
 - Крупа
18. Что является обязательным компонентом рассольников?
- Картофель
 - Квашеная капуста
 - Соленые огурцы
 - Свежая капуста
19. Когда следует вводить соль и специи при варке супов?
- В начале варки супа
 - За 30 мин до окончания варки супа
 - За 5 – 7 мин до окончания варки супа
 - Когда суп готов
20. Какой продукт является обязательным компонентом борщей?
- Картофель
 - Свекла
 - Капуста
 - Соленые огурцы
21. Для чего нужно протирать творог перед использованием?
- Чтобы меньше вытапливался жир
 - Чтобы равномерно распределились минеральные вещества
 - Для более однородной консистенции
 - Чтобы повысить и облегчить усвояемость
22. Какие горячие блюда из творога готовят отварными?
- Запеканки
 - Сырники
 - Вареники
 - Батончики
23. Какую крупу перед варкой обжаривают?
- Гречка
 - Пшено
 - Рис
 - Манка
24. Какой способ тепловой обработки используется для приготовления цыпленка табака?
- Варка;
 - Жарка;
 - Тушение;
 - Запекание.
25. Какую крупу перед варкой просеивают?

- a) Гречка;
- b) Пшено;
- c) Рис;
- d) Манка.

**ЭТАЛОН ОТВЕТОВ
1 ВАРИАНТ**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
B	A	C	A	D	D	B	B	A	B	D	C	D	C	C	A	C	A	A	D	D	D	B	D	D

2 ВАРИАНТ

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
D	D	A	D	B	B	A	B	A	D	C	C	C	D	A	D	C	C	C	B	C	C	A	B	D

Критерии оценки при проведении тестирования.

Оценивание теста обучающихся производится по следующей схеме:

- «5» - получают учащиеся в том случае, если верные ответы составляют от 80% до 100% от общего количества;
- «4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют от 71 до 79% от общего количества;
- «3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов;
- «2» - соответствует работа, содержащая менее 50% правильных ответов.

2.5.2. Текущий контроль

- 1) Устные опросы по темам МДК
- 2) Практические и лабораторные работы
- 3) Самостоятельные внеаудиторные работы

Условия выполнения опроса

1. Место выполнения опроса: учебный кабинет
2. Максимальное время проведения устного опроса на одном занятии: 20 мин.

Критерии оценки при проведении устного опроса.

«**Отлично**» ставится, если дан полный, развёрнутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами и др.); в ответе отслеживается чёткая структура, выстроенная в логической последовательности; ответ изложен техническим, грамотным языком; на возникшие вопросы преподавателя студент давал чёткие, конкретные ответы, показывая умение выделять существенные и несущественные моменты материала;

«**Хорошо**» ставится, если дан полный, развёрнутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные моменты материала; ответ чётко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен технически-

грамматным языком, однако были допущены неточности в определении понятий, терминов и др.

«**Удовлетворительно**» ставится, если дан не полный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения ответа на вопросы Варианта имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала и употреблении терминов, в ответе не присутствуют доказательные доводы, сформированность умений показана слабо, речь неграмотная.

«**Неудовлетворительно**» ставится, если дан не полный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале (фактах, терминах и др.); в ответе отсутствуют выводы, речь неграмотная; сформированность умений не показана.

Условия выполнения и критерии оценки при проведении практических и лабораторных работ

Условия выполнения и критерии оценки при проведении практических и лабораторных работ представлены в методических указаниях по выполнению практических и лабораторных работ студентов среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (по программе базовой подготовки) по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)

Условия выполнения и критерии оценки при проведении самостоятельной внеаудиторной работы

Условия выполнения и критерии оценки при проведении самостоятельной внеаудиторной работы представлены в методических указаниях по выполнению самостоятельной внеаудиторной работы студентов среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (по программе базовой подготовки) по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)

Раздел 1. МДК 07.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных изделий

Тема 1.1. Приготовление блюд из овощей и грибов

Вопросы для устного опроса:

1. Какова пищевая ценность картофеля?
2. Расскажите о правилах безопасного использования оборудования.
3. Расскажите о первичной обработке картофеля: формы нарезки, размеры, кулинарное использование.
4. Какова пищевая ценность капустных и луковых овощей?
5. Расскажите о первичной обработке капусты, лука, их форме нарезки.
6. Как определить массу сырья, полуфабрикатов, готовой продукции?
7. Расскажите о формах нарезки овощей.
8. Как подготовить перец к фаршированию?
9. Расскажите о первичной обработке грибов.
10. Какое оборудование и инвентарь используется в овощном цехе?
11. Расскажите о правилах эксплуатации оборудования.

Практическая работа №1. Составление технологических схем обработки овощей. Расчет % отходов.

Лабораторная работа №1. Обработка и нарезка овощей. Соблюдение санитарно-гигиенических требований и требований охраны труда. Подготовка и уборка рабочего места.

Лабораторная работа №2. Приготовление блюд и гарниров из овощей. Органолептическая оценка качества продуктов и блюд. Подготовка и уборка рабочего места.

Самостоятельная работа при изучении темы 1.1 раздела 1.

1. Составить таблицу форм нарезки картофеля, свеклы моркови и их использования.
2. Подготовить сообщения по темам (на выбор):
 - «Пищевая ценность картофеля, корнеплодов»,
 - «Виды капусты»,
 - «Пищевая ценность лука»,
 - «Пищевая ценность плодовых овощей»,
 - «Пищевая ценность грибов»

Тема 1.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога

Вопросы для проведения устного опроса:

1. Какова последовательность выполнения технологических операций при приготовлении **блюд и гарниров из круп?**
2. Какая последовательность выполнения технологических операций при приготовлении **блюд и гарниров из бобовых?**
3. Какая последовательность выполнения технологических операций при приготовлении **блюд и гарниров из макаронных изделий?**
4. Опишите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении **блюд из яиц и творога?**
5. Опишите правила проведения бракеража?

Практическая работа №2. Составление технологических схем, карт приготовление каш и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. Расчет продуктов.

Практическая работа №3. Составление технологических схем, карт приготовление блюд из яиц, творога. Расчет продуктов.

Лабораторная работа №3. Приготовление блюд и гарниров из круп. Органолептическая оценка качества продуктов и блюд. Соблюдение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд и гарниров из круп. Подготовка и уборка рабочего места.

Лабораторная работа №4. Приготовление блюд из бобовых и макаронных изделий. Органолептическая оценка качества продуктов и блюд. Соблюдение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд и гарниров из бобовых, макаронных изделий. Подготовка и уборка рабочего места.

Лабораторная работа №5. Приготовление блюд из яиц и творога. Органолептическая оценка качества продуктов и блюд. Соблюдение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд из яиц, творога

Самостоятельная работа при изучении темы 1.2. раздела 1.

1. Подготовить сообщения по темам (на выбор):
 - «Пищевая ценность каш»,
 - «Значение каш и гарниров из круп в питании»,
 - «Значение блюд из бобовых в питании»,
 - «Значение блюд из макаронных изделий в питании»,
 - «Пищевая ценность яиц»,
 - «Пищевая ценность творога».

2. Составить таблицу варки каш.

Тема 1.3. Приготовление супов и соусов **Вопросы для проведения устного опроса:**

1. Какие существуют основные способы тепловой обработки?
2. Опишите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бульонов.
3. Какое влияние оказывают различные температуры и продолжительности тепловой обработки на качество готовой продукции?
4. Опишите классификацию супов.
5. Какова последовательность выполнения технологических операций при приготовлении щей, борщей?
6. Какие существуют правила проведения бракеража?
7. Какие существуют правила хранения и требования к качеству, оформлению, отпуску супов?
8. Опишите классификацию соусов.
9. Опишите приготовление мучных пассировок и бульонов для соусов?
10. Какова последовательность выполнения технологических операций при приготовлении соусов с мукой?
11. Какова последовательность выполнения технологических операций при приготовлении соуса красного основного?
12. Опишите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении соуса белого основного.
13. Какова последовательность выполнения технологических операций при приготовлении соуса грибного?
14. Опишите правила проведения бракеража.
15. Какие существуют правила хранения и требования к качеству соусов?
16. Какие существуют виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования?

Практическая работа №4. Составление технологической схемы приготовления супов. Расчет продуктов.

Практическая работа №5. Составление технологической схемы приготовления соусов. Расчет продуктов.

Лабораторная работа №6. Приготовление супов. Органолептическая оценка качества продуктов и блюд. Соблюдение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении супов. Подготовка и уборка рабочего места.

Лабораторная работа №7. Приготовление соусов. Органолептическая оценка качества продуктов и блюд. Соблюдение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении соусов. Подготовка и уборка рабочего места.

Самостоятельная работа при изучении темы 1.3. раздела 1.

1. Составить алгоритм приготовления заправочных супов.
2. Составить алгоритм приготовления соусов.

Тема 1.4. Приготовление блюд из рыбы **Вопросы для устного опроса:**

1. Какова пищевая ценность рыбы?
2. Расскажите, как разделывать рыбу.
3. Какие полуфабрикаты из рыбы вы знаете?
4. Расскажите об обработке рыбы в целом виде.
5. Какова обработка бесчешуйчатой рыбы?

6. Какова обработка осетровой рыбы?
7. Какие виды технологического оборудования для приготовления рыбы существуют?
8. Расскажите о приготовлении рыбной котлетной массы.
9. Какое оборудование необходимо для приготовления котлетной массы из рыбы?
10. Расскажите о полуфабрикатах из котлетной массы, для варки, припускания, жарки.
11. Как подготовить рыбу к фаршированию?
12. Какова пищевая ценность морепродуктов?
13. Расскажите о контроле качества полуфабрикатов из рыбы?

Практическая работа №6. Составление технологической схемы приготовления блюд из рыбы. Расчет продуктов.

Практическая работа №7. Составление технологической схемы приготовления блюд из рыбной котлетной массы. Расчет продуктов.

Лабораторная работа №8. Приготовление блюд из рыбы. Органолептическая оценка качества продуктов и блюд. Соблюдение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд из рыбы. Подготовка и уборка рабочего места.

Лабораторная работа №9. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Органолептическая оценка качества продуктов и блюд. Соблюдение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд из рыбной котлетной массы. Подготовка и уборка рабочего места.

Самостоятельная работа при изучении тем 1.4 раздела 1.

Подготовка компьютерной презентации на тему: «Блюда из рыбы».

Тема 1.5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Вопросы для устного опроса:

1. Какова пищевая ценность мяса?
2. Расскажите о механической кулинарной обработке мяса.
3. Какие виды необходимого технологического оборудования в мясном цехе вы знаете?
4. Расскажите о приготовлении полуфабрикатов из мяса.
5. Расскажите о приготовлении крупнокусковых п/ф из говядины.
6. Расскажите о приготовлении порционных п/ф из говядины.
7. Расскажите о приготовлении мелкокусковых п/ф.
8. Расскажите о приготовлении рубленой массы и п/ф из нее.
9. Расскажите о приготовлении котлетной массы.
10. Как осуществляется первичная обработка птицы, заправка птицы?
11. Каков ассортимент полуфабрикатов из птицы?

Практическая работа №8. Составление схемы последовательных стадий механической обработки мяса. Расчет продуктов.

Практическая работа №9. Составление технологической схемы приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Расчет продуктов.

Практическая работа №10. Составление технологической схемы приготовления блюд из домашней птицы. Расчет продуктов.

Лабораторная работа №10. Приготовление блюд из мяса. Органолептическая оценка качества продуктов и блюд. Соблюдение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд из мяса. Подготовка и уборка рабочего

места.

Лабораторная работа №11. Приготовление блюд из домашней птицы. Органолептическая оценка качества продуктов и блюд. Соблюдение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд из домашней птицы. Подготовка и уборка рабочего места.

Самостоятельная работа при изучении темы 1.5 раздела 1.

Подготовка компьютерной презентации на тему: «Приготовление блюд из птицы и дичи»

Тема 1.6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Вопросы для проведения устного опроса:

1. Опишите правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок.
2. Какова последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья для приготовления и оформления холодных блюд и закусок?
3. Опишите правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении бутербродов.
4. Какова последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бутербродов?
5. Опишите правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении салатов, винегретов.
6. Какова последовательность выполнения технологических операций при приготовлении салатов, винегретов?
7. Какова последовательность выполнения технологических операций при приготовлении овощных и грибных блюд и закусок?
8. Опишите правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении овощных и грибных блюд и закусок.
9. Какова последовательность выполнения технологических операций при приготовлении рыбных блюд и закусок?
10. Опишите правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении рыбных блюд и закусок.
11. Какова последовательность выполнения технологических операций при приготовлении мясных блюд и закусок?
12. Опишите правила проведения бракеража и правила хранения и требования к качеству, оформлению, отпуску холодных блюд и закусок.
13. Какие существуют виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования для приготовления и оформления холодных блюд и закусок?
14. Охарактеризуйте ассортимент изучаемых холодных блюд и закусок.

Практическая работа №11. Составление схемы последовательных стадий приготовления холодных блюд и закусок. Расчет продуктов.

Лабораторная работа №12. Приготовление холодных блюд и закусок. Органолептическая оценка качества продуктов и блюд. Соблюдение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении холодных блюд и закусок. Подготовка и уборка рабочего места.

Самостоятельная работа при изучении темы 1.6. раздела 1.

Подготовка компьютерной презентации на тему: «Приготовление холодных блюд, закусок, салатов».

Тема 1.7. Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста

Вопросы для проведения устного опроса:

1. Какие виды теста вы знаете?
2. Опишите правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении дрожжевого теста.
3. Какие существуют органолептические способы проверки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления изделий из дрожжевого теста?
4. Какая последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого теста?
5. Опишите способы приготовления дрожжевого теста.
6. Какие существуют правила подготовки изделий из теста к выпечке и процессы, происходящие при выпечке?
7. Опишите правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении бездрожжевого теста.
8. Какие существуют органолептические способы проверки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления изделий из бездрожжевого теста?
9. Какая последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бездрожжевого теста?
10. Какие существуют отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов и способы отделки?
11. Опишите правила проведения бракеража, правила хранения и требования к качеству, оформлению, отпуску мучных блюд, выпечных изделий из теста.
12. Какие существуют виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования для приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста?
13. Охарактеризуйте ассортимент изучаемых блюд.

Практическая работа №12. Составление схемы последовательных стадий приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста. Расчет продуктов.

Лабораторная работа №13. Приготовление мучных изделий из дрожжевого теста. Органолептическая оценка качества продуктов и блюд. Соблюдение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении мучных изделий из дрожжевого теста. Подготовка и уборка рабочего места.

Тема 1.8. Приготовление холодных и горячих сладких блюд и десертов

Вопросы для проведения устного опроса:

1. Опишите правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных и горячих сладких блюд и десертов.
2. Какова последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья для приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов?
3. Какова последовательность выполнения технологических операций при приготовлении компотов?
4. Какова последовательность выполнения технологических операций при приготовлении железированных блюд?
5. Опишите правила проведения бракеража и правила хранения и требования к качеству, оформлению, отпуску холодных и горячих сладких блюд и десертов.
6. Какие существуют виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования для приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов?

7. Охарактеризуйте ассортимент изучаемых блюд.

Практическая работа №13. Составление схемы последовательных стадий приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов. Расчет продуктов.

Лабораторная работа №14. Приготовление холодных и горячих сладких блюд и десертов. Органолептическая оценка качества продуктов и блюд. Соблюдение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении холодных и горячих сладких блюд и десертов. Подготовка и уборка рабочего места.

Самостоятельная работа при изучении тем 1.8. раздела 1.

Подготовка компьютерной презентации на тему: «Приготовление холодных и горячих сладких блюд и десертов»

Тема 1.9. Приготовление холодных и горячих напитков

Вопросы для проведения устного опроса:

1. Опишите правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных и горячих напитков.
2. Какова последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных и горячих напитков?
3. Опишите правила проведения бракеража и правила хранения и требования к качеству, оформлению, отпуску холодных и горячих напитков.
4. Какие существуют виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования для приготовления холодных и горячих напитков?
5. Охарактеризуйте ассортимент изучаемых блюд.

Практическая работа №14. Составление схемы последовательных стадий приготовления холодных и горячих напитков. Расчет продуктов.

Лабораторная работа №15. Приготовление холодных и горячих напитков. Соблюдение правил приготовления холодных и горячих напитков, их оформления и отпуска. Подготовка и уборка рабочего места.

Тема 1.10. Приготовление блюд национальной кухни

Вопросы для проведения устного опроса:

1. Опишите правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд национальной кухни.
2. Какова последовательность выполнения технологических операций при приготовлении национальных блюд?
3. Опишите правила проведения бракеража и правила хранения и требования к качеству, оформлению, отпуску блюд национальной кухни.
4. Какие существуют виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования для приготовления блюд национальной кухни?
5. Охарактеризуйте ассортимент изучаемых национальных блюд.

Практическая работа №15. Составление схемы последовательных стадий приготовления блюда национальной (башкирской) кухни. Расчет продуктов

Лабораторная работа №16. Приготовление блюда национальной (башкирской)

кухни. Соблюдение правил приготовления блюд национальной (башкирской) кухни), их оформления и отпуска. Подготовка и уборка рабочего места.

Самостоятельная работа при изучении темы 1.10. раздела 1.

Подготовка компьютерной презентации на тему: «Блюда национальной (башкирской) кухни».

Контрольная работа «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных изделий»

Условия выполнения письменной контрольной работы:

1. Место выполнения задания: учебный кабинет
2. Максимальное время выполнения задания: 1ч 30 мин.
3. Форма выполнения: письменная работа на бланках. (Приложение 3)

1. Тестирование (2 варианта)

1 ВАРИАНТ

Выберите правильный вариант ответа.

1. Какие овощи содержат больше крахмала?
 - а) морковь, редис;
 - б) огурцы, помидоры;
 - в) картофель, кукуруза.
2. Какие овощи содержат повышенное количество фитонцидов?
 - а) помидоры, баклажаны;
 - б) лук, чеснок;
 - в) капуста, морковь.
3. Какие овощи относятся к группе клубнеплодов?
 - а) картофель;
 - б) морковь, свекла, репа;
 - в) капуста белокочанная, брокколи.
4. Какую технологическую операцию механической кулинарной обработки овощей проводят в целях удаления частей с пониженной пищевой ценностью?
 - а) сортировка и калибровка; в) очистка;
 - б) мытье; г) нарезка.
5. К простым формам нарезки картофеля относятся:
 - а) соломка;
 - б) спирали;
 - в) кубики;
 - г) дольки;
 - д) стружка;
 - е) бочонки.
6. Для чего проводят сульфитацию картофеля?
 - а) для сохранения витаминов;
 - б) для сокращения сроков варки;
 - в) для предохранения от потемнения.
7. Как поступить, если при обработке капусты в ней обнаружены гусеницы или улитки?
 - а) выдержать в течение 15-20 мин в соленой воде;
 - б) выдержать в течение 15-20 мин в горячей воде;
 - в) выдержать в течение 15-20 мин в холодной воде.
8. Какие из перечисленных рыб относят к группе - тощая рыба?

а) осетр;	г) пикша;
б) камбала;	д) угорь;
в) кета;	е) карась.

9. Какие из перечисленных рыб относятся к чешуйчатым рыбам?
- | | |
|-----------|--------------|
| а) щука; | г) осетр |
| б) сазан; | д) стерлядь; |
| в) лещ; | е) севрюга. |
10. Какие дефекты охлажденной рыбы относятся к недопустимым?
- а) гнилостный запах;
- б) дряблая консистенция, отставание мяса от костей, гнилостный запах;
- в) дряблая консистенция, сбитость чешуи, кислый запах в жабрах.
11. Какие условия соблюдают при размораживании рыбы с костным скелетом (мелкой)?
- а) в ванной с холодной водой при температуре 10-14 °С в течение 2...2,5 ч;
- б) выложенная в один ряд на столах или стеллажах при температуре 15 °С в течение 4...10 ч;
- в) в ванной с холодной водой при температуре 10-14 °С в течение 4...5 ч.
12. Из каких тканей состоит мясо?
- а) мышечной, жировой, соединительной;
- б) мышечной, соединительной, костной;
- в) мышечной, жировой, костной
13. Что такое жиловка и сортировка мяса?
- а) отделение от мяса хрящей, пленок, кровеносных сосудов и разделение его по сортам;
- б) отделение от мяса мелких косточек, соединительной ткани и хрящей;
- в) отделение от мяса мелких костей, соединительной ткани и разделение его на три сорта
14. Как используют пищевые кости, полученные при разделке мяса на ПОП?
- а) для варки бульонов;
- б) для получения желатина;
- в) для вываривания жира.
15. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы состоит из следующих операций:
- а) оттаивание, опаливание, удаление головы и ножек, потрошение и промывание;
- б) опаливание, потрошение и промывание;
- в) оттаивание, удаление головы и ножек, промывание.

2 ВАРИАНТ

Выберите правильный вариант ответа.

1. Какие вещества обуславливают цвет моркови?
- а) хлорофилл;
- б) каротин;
- в) антоцианы (фиолетовые).
2. Какие углеводы не усваиваются в организме человека?
- а) лактоза;
- б) фруктоза;
- в) клетчатка
3. Какие овощи относятся к группе корнеплодов?
- а) картофель;
- б) морковь, свекла, репа;
- в) капуста белокочанная, брокколи
4. Какую технологическую операцию механической кулинарной обработки овощей проводят в целях удаления с их поверхности остатков земли и песка?
- а) сортировка и калибровка;
- б) мытье;
- в) очистка;
- г) нарезка
5. К сложным формам нарезки картофеля относятся:

- а) соломка; г) дольки;
 б) спирали; д) стружка;
 в) кубики; е) бочонки
6. Каким образом можно предохранить сырой очищенный картофель от потемнения?
 а) хранить его в холодной воде;
 б) посыпать солью или сахаром;
 в) исключить доступ кислорода
7. Овощи сушеные при сублимационной сушке:
 а) сразу закладывают в горячую воду и варят до готовности;
 б) замачивают перед использованием.
8. Какие из перечисленных рыб относят к группе – жирная рыба?
 а) осетр; г) пикша;
 б) камбала; д) угорь;
 в) кета; е) карась.
9. Какие из перечисленных рыб относятся к рыбам с костными чешуйками?
 а) щука; г) осетр
 б) сазан; д) стерлядь;
 в) лещ; е) севрюга
10. Каковы причины гниения мяса рыбы?
 а) развитие слизиобразующих бактерий;
 б) действие ферментов;
 в) развитие гнилостных бактерий
11. Какие условия соблюдают при размораживании осетровых пород рыб?
 а) в ванной с холодной водой при температуре 10-14 °С в течение 2...2,5 ч;
 б) выложенная в один ряд на столах или стеллажах при температуре 15 °С в течение 4...10 ч;
 в) в ванной с холодной водой при температуре 10-14 °С в течение 4...5 ч.
12. Какие ткани мяса являются основными?
 а) мышечная, жировая, костная;
 б) мышечная, соединительная, костная;
 в) мышечная, жировая, соединительная;
13. Какую температуру в толще мышц должно иметь мороженое мясо?
 а) 0 °С;
 б) 4 °С;
 в) не выше 6 °С.
14. Какое количество хлеба необходимо добавить при приготовлении котлет на 1 кг котлетного мяса?
 а) 100 г; в) 250 г;
 б) 200 г; г) 300 г
15. Для чего используют целые тушки птицы?
 а) для варки и жарки;
 б) для тушения;
 в) для запекания.

ЭТАЛОН ОТВЕТОВ

1 ВАРИАНТ

- | | |
|------------|------------|
| 1. в | 7. а |
| 2. б | 8. б, г, е |
| 3. а | 9. а, б, в |
| 4. в | 10. б |
| 5. а, в, г | 11. а |
| 6. в | 12. а |
| | 13. а |

14. а
15. а
2 ВАРИАНТ
1. б
2. в
3. б
4. б
5. б, д, е
6. а

7. а
8. а
9. г, д, е
10. в
11. в
12. а
13. в
14. в
15. а

Критерии оценки при проведении тестирования.

Оценивание теста обучающихся производится по следующей схеме:

«5» - получают учащиеся в том случае, если верные ответы составляют от 80% до 100% от общего количества;

«4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют от 71 до 79% от общего количества;

«3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов;

«2» - соответствует работа, содержащая менее 50% правильных ответов.

2. Письменная работа «Решение технологических задач»

Текст задания:

Пользуясь Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, решите технологическую задачу по одному из основных типов

- 1) задача на расчет количества отходов и потерь;
- 2) задача на расчет массы нетто полуфабриката;
- 3) задача на расчет массы брутто сырья
- 4) задача на расчет количества порций готовых блюд и изделий сложной холодной кулинарной продукции, которое можно получить из имеющегося сырья
- 5) задача на расчет взаимозаменяемости пищевых продуктов

Текст задания, номер варианта:

Вариант 1

При очистке 200 кг. Картофеля в марте получилось 40% отходов. Необходимо определить количество полученных отходов в килограммах.

Вариант 2

Масса брутто картофеля 200 кг. Какова масса нетто картофеля в килограммах в марте, если отходы составляют 40%?

Вариант 3

Какова масса брутто картофеля в марте, если масса нетто равна 120 кг, или 60%?

Вариант 4

Сколько отварного картофеля можно приготовить из 60 кг. Массой брутто в августе? Сколько порций отварного картофеля массой 200 г. получится при выходе из 60 кг. картофеля массой брутто, если количество отходов составляет 20% , а потери при тепловой обработке- 3%?

Вариант 5

Сколько получится картофеля фри из 120 кг массой брутто в декабре? Сколько порций массой 150 г. получится при выходе, если отходы картофеля при механической обработке составляет 30%, а потери при жарении картофеля фри – 60%?

Вариант 6

Сколько получится отходов при изготовлении рубленых котлет из 20 кг судака крупного размера, если при его разделке на филе без кожи и костей составляют 52%?

Вариант 7

Сколько получится филе без кожи и костей из 20 кг судака крупного размера, если отходы составляют 52%?

Вариант 8

Масса брутто баранины составляет 160 кг, выход корейки с реберной костью 10,5%, лопаточной части -7,6% , грудинка (с реберной частью) - 8,7%, содержание котлетного мяса (обрезки) – 25%. Какова масса окорока?

Вариант 9

Масса брутто одной порции, полуфабрикатов антрекотов 200 г. Какова, масса нетто полуфабриката антрекотов? Какова масса готовой продукции, если отходы говядины I сорта составляет 26%, а у жарка порционных полуфабрикатов-37%?

Вариант 10

Масса жареного шницеля 125г. Какова масса полуфабрикатов? Потери при тепловой обработке составляют 27%. Определяем массу полуфабрикатов с панировкой. Масса панировки составляют 17,5% от веса полуфабриката. Определяем массу полуфабриката без панировки. Отходы при холодной обработке свинины мясной II категории составляет 14,8%. Определяем массу брутто шницеля.

Вариант 11

Для отпуска 90 порций рыбы фри потребуется 13,5 кг гарнира в декабре. Какова должна быть масса брутто картофеля? Вход гарнира на одну порцию составляет 150 г. Масса картофеля нетто для приготовления 1 кг картофеля фри составляет 2,5 кг. Отходы картофеля в декабре составляет 30%.

Вариант 12

Определить количество воды для приготовления 20 кг пшеничной вязкой каши. Для приготовления 1 кг каши необходимо 250 г пшеничной крупы, для 1 кг каши необходимо 0,80 л воды.

Вариант 13

Рассчитать количество крупы, жидкости и соли, необходимое для варки 80 порций манной каши с сахаром, если на одну порцию полагается 200 г каши.

Вариант 14

Определить массу брутто неразделанной сельди, если при обработке ее на филе без кожи и костей отходы составляют 8 кг.

Вариант 15

Определить количество муки и сливочного масла, необходимое для приготовления 1000 г соуса молочного различной густоты.

Вариант 16

Определить изменение массы (г, %) расстегая после выпекания.

Вариант 17

Произвести расчет продуктов (брутто), необходимых для приготовления 110 порций салата мясного, по II колонке Сборника рецептур.

Вариант 18

Определить количество меланжа, необходимое при замене яиц для приготовления 30 порций яичной каши, если для 1 порции расходуют 2 яйца (столовые, II категории) массой 46 г.

Вариант 19

Определить количество меланжа, необходимое при замене яиц для приготовления 20 порций яичной каши, если для 1 порции расходуют 2 яйца (столовые, II категории) массой 46 г.

Вариант 20

Определить количество яичного порошка, необходимое при замене яиц для приготовления 25 порций омлета натурального, если для 1 порции расходуют 2 яйца (столовые, II категории) массой 46 г.

Вариант 21

Определить массу нетто 35 кг моркови для блюда «Котлеты морковные» , если дата его приготовления 17 января.

Вариант 22

Определить массу нетто 80 кг картофеля для блюда «Картофель отварной» , если дата его приготовления 27 октября.

Вариант 23

Определить количество яичного порошка, необходимое при замене яиц для приготовления 30 порций яичной каши, если для 1 порции расходуют 2 яйца (столовые, II категории) массой 46 г.

Вариант 24

Определить массу нетто 15 кг минтая для жарки кусками из непластованной рыбы с кожей и костями.

Вариант 25

Определить массу брутто судака, если при обработке его на филе без кожи и костей отходы составляют 20 кг

Вариант 26

Определить количество отходов и мякоти мяса при кулинарной разделке говядины I категории массой 204 кг.

Вариант 27

Определить количество мякоти мяса при кулинарной разделке говядины II категории массой 168 кг.

Вариант 28

Рассчитать количество крупы, жидкости и соли, необходимое для приготовления 100 порций гречневой рассыпчатой каши с молоком, если на одну порцию полагается 200 г каши.

Вариант 29

Рассчитать количество крупы, жидкости и соли, необходимое для приготовления 94 г вязкой рисовой каши.

Критерии оценки при проведении письменной контрольной работы:

- «отлично» - за правильно выполненные расчеты при решении технологической задачи;
- «хорошо» - за правильно выполненные расчеты при решении технологической задачи, но допущена одна неточность;
- «удовлетворительно» - за правильно выполненные расчеты при решении технологической задачи, но допущен ряд неточностей;
- «неудовлетворительно» - за неправильно выполненные расчеты.

2.5.2 Рубежный контроль

1. Тестирование (2 варианта)

Условия выполнения тестового задания

1. Место выполнения задания: учебный кабинет
2. Максимальное время выполнения задания: 30 мин.
3. Форма выполнения: тестовая работа на компьютерах

1 вариант

Выберите правильный вариант ответа.

1. Оборудование, состоящее из электродвигателя с редуктором, на котором могут закрепляться и попеременно работать различные по назначению съемные механизмы: мясорубка, взбивалка, овощерезка, мясорыхлитель и другие машины:

- а) чешуеочистительная машина;
- б) универсальный привод;
- в) фаршемешалка;
- г) тендерайзер.

2. Картофелеочистительную машину КНН-600М загружают:
- а) после ее пуска, б) до ее пуска;
 в) во время включения; г) до начала работы.
3. Для чего предназначена машина МОК-125?
- а) для мойки картофеля; б) для нарезания овощей;
 в) для очистки картофеля, г) для очистки моркови.
4. Сульфитирование картофеля - это:
- а) обработка кислотой; б) обработка щёлочью;
 в) обработка паром; г) обработка сернистым ангидридом.
5. Последовательность операций при механической обработке клубне- и корнеплодов:
- а) сортировка, мытьё, очистка, мытьё, нарезка;
 б) сортировка, калибровка, мытьё, очистка, дочистка, мытьё, нарезка,
 в) мытьё, очистка, дочистка, нарезка;
 г) мытьё, очистка, нарезка, сортировка.
6. Какие овощи перед фаршированием бланшируют?
- а) помидоры, баклажаны;
 б) перец, кабачки, огурцы;
 в) перец, картофель, капуста для голубцов,
 г) кабачки, помидоры, огурцы.
7. К какому виду грибов относятся: лисички, рыжики, сыроежки, опята, грузди?
- а) пластинчатые, б) губчатые;
 в) сумчатые; г) трубчатые.
8. Ревень - это:
- а) тыквенные овощи; б) плодовые овощи;
 в) десертные овощи, г) зерновые.
9. К корнеплодам относят следующие овощи:
- а) топинамбур; б) морковь,
 в) ревеня; г) батат.
10. К сложным (фигурным) формам нарезки относят:
- а) спирали, б) кружочками;
 в) кубики; г) ломтики.
11. Масса нетто из 160 кг картофеля при норме отходов 40% составит:
- а) 64кг; б) 96кг,
 в) 80кг; г) 20.
12. Блюдо из картофеля, нарезанный брусочками, дольками, кубиками, шариками и обжаренный во фритюре, называется:
- а) крокеты;
 б) фри,
 в) чипсы;
 г) пай.
13. Масса неочищенной моркови при норме отходов 25% для получения 30кг очищенной моркови должна быть:
- а) 35кг; б) 40кг,
 в) 45кг; г) 30кг.
14. Дайте определение термину бланширование:
- а) ошпаривание кипятком, б) обработки бисульфитом натрия;
 в) сортировка по размерам; г) обработка кислотой.

15. Выберите правильный вариант ответа. В горячую картофельную массу добавляют муку, сырые яичные желтки, перемешивают, разделяют в виде груш, шариков, цилиндров, панируют в муке, яичных белках, сухарях, жарят во фритюре, подают соусом томатным, грибным:

- а) котлеты картофельные;
- б) крокеты картофельные,
- в) зразы картофельные;
- г) запеканка картофельная.

16. Весы классифицируются по следующим признакам:

по месту и способу установки делятся на...

- а) передвижные и неподвижные;
- б) настольные и стационарные;
- в) настольные, настольные;
- г) настольные, передвижные и стационарные.

17. По каким двум показателям проводится приемка овощей?

- а) по товарным сортам и категориям;
- б) скоропортящиеся и не скоропортящиеся;
- в) по количеству и качеству,
- г) по сортам и по степени зрелости.

18. Что означает понятие калибровка овощей?

- а) удаление посторонних примесей;
- б) удаление загнивших экземпляров;
- в) сортировка продукции по размеру или массе,
- г) удаление побитых экземпляров.

19. Карвинг в кулинарии — это....

- а) простая нарезка овощей;
- б) сложная нарезка;
- в) искусство художественной резки по овощам и фруктам,
- г) приготовление сложной кулинарной продукции из овощей.

20. Морковь рядами складывают в деревянные ящики для хранения овощей, обильно пересыпая песком. Рекомендованная температура хранения от -1 до +5 градусов, влажность 90–100%. В таких условиях морковь можно сберечь до...

- а) 6мес.;
- б) 9мес,
- в) 12мес;
- г) 7мес.

21. Тип паштета с достаточно грубой структурой из рубленого мяса:

- а) террин;
- б) сырая фуа-гра;
- в) сотерн;
- г) цельная фуа-гра

22. Сортировка продукции по размеру и массе, называют...

- а) сульфитация;
- б) калибровка;
- в) отборка;
- г) распределение овощей по степени созревания.

23. В каких цехах используется следующее оборудование: овощерезательные, картофелечистки, овощемоечные машины, вакууматоры?

- а) в рыбо-консервных цехах;
- б) в овощных цехах;
- в) в цехах для обработки мяса птиц;
- г) все ответы верны.

24. Пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности, называют...

- а) термически обработанный продукт;
- б) кулинарное изделие;
- в) полуфабрикат;
- г) термически не обработанный продукт.

25. Спаржа - это:

- а) тыквенные овощи;
- б) плодовые овощи;

в) десертные овощи,

г) зерновые.

2 вариант

Выберите правильный вариант ответа.

1. Полуфабрикат - это...

- а) это пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности,
- б) сырой продукт;
- в) сочетание продуктов, не прошедшее термическую обработку;
- г) продукт прошедший механическую обработку.

2. Что означает понятие калибровка овощей?

- а) удаление посторонних примесей;
- б) удаление загнивших экземпляров;
- в) сортировка продукции по размеру или массе,
- г) удаление побитых экземпляров.

3. С какой целью производят сульфитацию картофеля?

- а) с целью предотвращения от потемнения;
- б) от загнивания;
- в) предотвращения бактериальной обсемененности;
- г) для повышения пищевой ценности продукта.

4. Кольраби относится к следующей группе овощей:

- а) пряные;
- б) плодовые;
- в) капустные;
- г) корнеплоды.

5. Название какого овоща в переводе с немецкого означает «капуста-репа»?

- а) топинамбур, батат;
- б) репа;
- в) морковь;
- г) кольраби.

6. К клубнеплодам относят следующие овощи:

- а) топинамбур, батат;
- б) репа;
- в) морковь;
- г) капуста.

7. К простым формам нарезки относят:

- а) бочонками,
- б) спирали;
- в) гребешок;
- г) ломтики.

8. Овощные цеха предназначены для...

- а) приготовления салатов;
- б) механической кулинарной обработки овощей и приготовлении полуфабрикатов;
- в) приготовления холодных закусок;
- г) механической обработки клубнеплодов.

9. Оборудование, используемое в овощных цехах?

- а) овощерезательные, овощемоечные машины, тендеразер;
- б) картофелечистки, чешуеочистительные машины;
- в) овощерезательные, овощемоечные машины, картофелечистки;
- г) тендерайзеры.

10. При сортировке овощей и калибровке

- а) удаляют посторонние примеси, загнившие и побитые экземпляры, распределяют овощи по размерам и качеству;
- б) удаляют с их поверхности остатков земли и песка;
- в) удаляют посторонние примеси;
- г) сортируют по степени зрелости.

11. К корнеплодам относят следующие овощи:

- а) топинамбур;
- б) свекла;
- в) ревеня;
- г) картофель.

12. Механическая кулинарная обработка – это ...

- а) обработка продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки, термическим способом;
- б) обработка с помощью универсального привода;

25. Сульфитированный картофель укладывают в функциональную тару и отправляют потребителям. Его хранят без воды при температуре 15 °С.
- а) 10ч; б) не более 1 часа;
в) не более 3-х часов; г) не более суток (24ч).

ЭТАЛОНЫ ОТВЕТОВ

1 ВАРИАНТ

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
Ответ	б	а	в	г	б	в	а	в	б	а	б	б	б	а	б	г	в	в	в	б	а	б	б	в	в

2 ВАРИАНТ

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
Ответ	а	в	а	в	г	а	а	б	в	а	б	г	а	г	б	а	в	а	г	б	а	а	а	в	г

Критерии оценки при проведении тестирования.

Оценивание теста обучающихся производится по следующей схеме:

- «5» - получают учащиеся в том случае, если верные ответы составляют от 80% до 100% от общего количества;
- «4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют от 71 до 79% от общего количества;
- «3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов;
- «2» - соответствует работа, содержащая менее 50% правильных ответов.

2.5.4. Итоговый контроль

Формой аттестации по **МДК 07.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных изделий** является экзамен.

До сдачи экзамена допускаются студенты, успешно выполнившие практические задания, тестирования, все виды самостоятельной работы.

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения **МДК 07.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных изделий** программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

Умения:

- *подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;*
- *соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;*
- *соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;*
- *выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения;*
- *выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;*

- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- помогать повару в производстве сложных кулинарных и национальных видов блюд и напитков.

Знания:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;
- 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;
- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

Вопросы для подготовки к экзамену по МДК 07.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных изделий

1. Овощи, в состав которых входят фитонциды.
2. Устройство для первичной обработки корней и клубнеплодов.
3. Алгоритм первичной обработки корней и клубнеплодов.
4. Овощи, входящие в группу плодовых.
5. Пищевая ценность овощей.
6. Классификация овощей.
7. Пищевая ценность рыбы.
8. Классификация рыбы.
9. Полуфабрикаты из рыбы.
10. Пищевая ценность мяса.
11. Виды мяса, поступающего на предприятие общественного питания.
12. Разделка туши говядины.
13. Разделка туши свинины.
14. Разделка туши баранины.
15. Алгоритм первичной обработки мяса.
16. Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины.
17. Порционные полуфабрикаты из говядины.
18. Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины.
19. Состав котлетной массы из мяса.

20. Состав рубленой массы из мяса.
21. Полуфабрикаты из котлетной массы.
22. Полуфабрикаты из рубленой массы.
23. Пищевая ценность птицы.
24. Алгоритм обработки птицы.
25. Виды птицы, поступающей на предприятие общественного питания.
26. Полуфабрикаты из птицы.
27. Приготовление котлетной массы из птицы.
28. Виды панировок.
29. Значение тепловой обработки продуктов.
30. Виды тепловой обработки.
31. Значение блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря в питании человека.
32. Приготовление рыбных жареных блюд.
33. Приготовление тушеных блюд из рыбы.
34. Приготовление запеченных блюд из рыбы.
35. Значение блюд из овощей и грибов.
36. Приготовление жареных блюд из овощей.
37. Приготовление тушеных блюд из овощей.
38. Приготовление запеченных блюд из овощей.
39. Значение блюд из мяса и мясопродуктов.
40. Приготовление отварных блюд из мяса.
41. Приготовление тушеных блюд из мяса.
42. Приготовление жареных блюд из мяса.
43. Приготовление запеченных блюд из мяса.
44. Значение блюд из птицы.
45. Приготовление тушеных блюд из птицы.
46. Приготовление жареных блюд из птицы.
47. Приготовление запеченных блюд из птицы.
48. Приготовление отварных блюд из птицы.
49. Значение соусов в питании человека. Классификация соусов.
50. Приготовление белого соуса основного, их использование.
51. Приготовление красного соуса основного, их использование.
52. Приготовление сметанного соуса основного, их использование.
53. Приготовление молочного соуса основного, их использование.
54. Приготовление производных соусов, их использование.
55. Приготовление сладких соусов, их использование.
56. Значение супов в питании человека. Классификация супов.
57. Приготовление заправочных супов
58. Приготовление молочных супов.
59. Приготовление холодных супов.
60. Приготовление супов-пюре.
61. Приготовление солянок.
62. Приготовление блюд из круп и макаронных изделий
63. Приготовление рассыпчатых каш.
64. Приготовление вязких и жидких каш.
65. Значение напитков в питании человека, их классификация.
66. Приготовление и подача горячих напитков.
67. Приготовление и подача холодных напитков.
68. Приготовление сладких блюд.
69. Классификация видов теста, приготовление дрожжевого теста и изделия из него.
70. Приготовление пресного теста и изделия из него.
71. Приготовление бисквитного теста и изделия из него.

72. Приготовление песочного теста и изделия из него.

73. Приготовление заварного теста и изделия из него.

Форма оценочной ведомости: Приложение 2.

2.6. Форма аттестационного листа (характеристика профессиональной деятельности обучающегося/ студента во время практики)

Оценка по учебной и производственной практике

Общие положения

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

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

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

2.6.1.1. Учебная практика

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, У, З)
Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.	<i>ДПК 7.1. - ДПК 7.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07 У 1-8 З 4, З 6, З 7, З 8, З 9.
Определение соответствия продуктов технологическим требованиям к простым основным блюдам.	<i>ДПК 7.1. - ДПК 7.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07 У1-У7, З 4, З 6, З 7, З 8, З 9.
Подготовка основных продуктов и ингредиентов к ним.	<i>ДПК 7.1. - ДПК 7.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07 У1-У8, З 1 - З 5, З 10.
Проведение первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей.	<i>ДПК 7.1. - ДПК 7.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07 У1-У4, З 1 - З 5, З 10.
Проведение первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов плодов	<i>ДПК 7.1. - ДПК 7.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07 У1 – У4; З 1 - З 5, З 10.
Проведение первичной обработки и подготовки полуфабрикатов мяса.	<i>ДПК 7.1. - ДПК 7.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07 У1 – У4; З 1 - З 5, З 10.
Проведение первичной обработки и подготовки полуфабрикатов рыбы	<i>ДПК 7.1. - ДПК 7.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07

	У 1 – У4; З 1 - З 5, З 10.
Проведение первичной обработки и подготовки полуфабрикатов птицы	<i>ДПК 7.1. - ДПК 7.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07 У 1 – У 4; З 1 - З 5, З 10.
Приготовление бульонов, отваров. Составление технико-технологических карт.	<i>ДПК 7.1. - ДПК 7.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10 У 1 -У 8; З 1 - З 7, З 10.
Приготовление супов. Составление технико-технологических карт.	<i>ДПК 7.1. - ДПК 7.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10 З 1 - З 7, З 10.
Приготовление соусов. Составление технико-технологических карт.	<i>ДПК 7.1. - ДПК 7.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10 У 1 -У 8; З 1 - З 10.
Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов. Составление технико-технологических карт.	<i>ДПК 7.1. - ДПК 7.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10 У 1 -У 8; З 1 - З 7, З 10.
Приготовление каш и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Составление технико-технологических карт.	<i>ДПК 7.1. - ДПК 7.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10 У 1 -У 8; З 1 - З 7, З 10.
Приготовление блюд из яиц и творога. Составление технико-технологических карт	<i>ДПК 7.1. - ДПК 7.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10 У 1 -У 8; З 1 - З 10.
Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов. Составление технико-технологических карт	<i>ДПК 7.1. - ДПК 7.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10 У 1 -У 8; З 1 - З 10.
Приготовление блюд из мяса. Составление технико-технологических карт.	<i>ДПК 7.1. - ДПК 7.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10 У 1 -У 8; З 1 - З 10.
Приготовление блюд из птицы. Составление технико-технологических карт.	<i>ДПК 7.1. - ДПК 7.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10 У 1 -У 8; З 1 - З 10.
Приготовление холодных блюд, закусок. Составление технико-технологических карт	<i>ДПК 7.1. - ДПК 7.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК

	07, ОК 10 У 1 -У 4, У 6 – У 7, У 8; 3 1 - 3 5, 3 8 – 3 10.
Приготовление салатов. Составление технико-технологических карт	<i>ДПК 7.1. - ДПК 7.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10 У 1 -У 4, У 6 – У 7, У 8; 3 1 - 3 5, 3 8 – 3 10.
Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста. Составление технико-технологических карт	<i>ДПК 7.1. - ДПК 7.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10 У 1 -У 8; 3 1 - 3 10.
Приготовление холодных и горячих напитков Составление технико-технологических карт.	<i>ДПК 7.1. - ДПК 7.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10 У 1 -У 8; 3 1 - 3 10.
Приготовление блюд национальной кухни Составление технико-технологических карт	<i>ДПК 7.1., ДПК 7.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10 У 1 -У 8; 3 1 - 3 10.
Использование различных технологий приготовления и оформления блюд.	<i>ДПК 7.1. - ДПК 7.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07 У 1 -У 8; 3 1 - 3 10.
Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд.	<i>ДПК 7.1. - ДПК 7.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07 У 1, У 2; 3 1, 3 2, 3 3.
Оценка качества готовых изделий.	<i>ДПК 7.1. - ДПК 7.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10 У 5, У 6, У 7; 3 4, 3 6, 3 7, 3 8, 3 9.
Проведение презентации готовых блюд.	<i>ДПК 7.1. - ДПК 7.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10 У 5, У 6, У 7; 3 7, 3 9.

Учебная практика завершается дифференцированным зачетом, который проводится на основании выполнения всех перечисленных видов работ и освоении профессиональных и общих компетенций.

2.6.1.2. Производственная практика:

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, У, З)
Первичная обработка овощей.	<i>ДПК 7.1.</i>

	ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10 У1-У4, З 1 - З 5, З 10.
Первичная обработка плодов.	<i>ДПК 7.1.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10 У1-У4, З 1 - З 5, З 10.
Первичная обработка чешуйчатой рыбы.	<i>ДПК 7.1.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10
Первичная обработка бесчешуйчатой рыбы.	<i>ДПК 7.1.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10 У1-У4, З 1 - З 5, З 10.
Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	<i>ДПК 7.1.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10 У1-У4, З 1 - З 5, З 10.
Приготовление котлетной массы из рыбы.	<i>ДПК 7.1.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10 У1-У4, З 1 - З 5, З 10.
Обработка морепродуктов	<i>ДПК 7.1.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10 У1-У4, З 1 - З 5, З 10.
Простая форма нарезки овощей	<i>ДПК 7.1.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10 У1-У4, З 1 - З 5, З 10.
Сложная форма нарезки овощей.	<i>ДПК 7.1.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10 У1-У4, З 1 - З 5, З 10.
Разделка мяса туши говядины	<i>ДПК 7.1.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10 У1-У4, З 1 - З 5, З 10.
Разделка туши свинины	<i>ДПК 7.1.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10 У1-У4, З 1 - З 5, З 10.
Разделка туши баранины.	<i>ДПК 7.1.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10 У1-У4, З 1 - З 5, З 10.
Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов	<i>ДПК 7.1.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10 У1-У4, З 1 - З 5, З 10.
Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов	<i>ДПК 7.1.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10

	У1-У4, З 1 - З 5, З 10.
Приготовление котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из нее.	<i>ДПК 7.1.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10 У1-У4, З 1 - З 5, З 10.
Обработка птицы и дичи	<i>ДПК 7.1.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10 У1-У4, З 1 - З 5, З 10.
Приготовление бульонов.	<i>ДПК 7.1., ДПК 7.2., ДПК 7.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10 У 1 -У 8; З 1 - З 7, З 10.
Приготовление отваров	<i>ДПК 7.1., ДПК 7.2., ДПК 7.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10 У 1 -У 8; З 1 - З 7, З 10.
Приготовление заправочных супов	<i>ДПК 7.1., ДПК 7.2., ДПК 7.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10 У 1 -У 8; З 1 - З 7, З 10.
Приготовление молочных супов	<i>ДПК 7.1., ДПК 7.2., ДПК 7.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10 У 1 -У 8; З 1 - З 7, З 10.
Приготовление холодных супов.	<i>ДПК 7.1., ДПК 7.3., ДПК 7.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10 У 1 -У 4, У 6 – У 7, У 8; З 1 - З 5, З 8 – З 10.
Приготовление сладких супов.	<i>ДПК 7.1., ДПК 7.2., ДПК 7.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10 У 1 -У 8; З 1 - З 7, З 10.
Приготовление гарниров из овощей.	<i>ДПК 7.1., ДПК 7.2., ДПК 7.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10 У 1 -У 8; З 1 - З 7, З 10.
Приготовление блюд из круп.	<i>ДПК 7.1., ДПК 7.2., ДПК 7.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10 У 1 -У 8; З 1 - З 7, З 10.
Приготовление блюд из рыбы.	<i>ДПК 7.1. – ДПК 7.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10 У 1 -У 8; З 1 - З 7, З 10.
Приготовление блюд из морепродуктов.	<i>ДПК 7.1. – ДПК 7.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10 У 1 -У 8; З 1 - З 7, З 10.
Приготовление блюд из мяса.	<i>ДПК 7.1. – ДПК 7.4.</i> ОК 01 – ОК 04,

	ОК 05, ОК 07, ОК 10 У 1 -У 8; З 1 - З 7, З 10.
Приготовление блюд из птицы.	<i>ДПК 7.1. – ДПК 7.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10 У 1 -У 8; З 1 - З 7, З 10.
Приготовление холодных блюд и закусок	<i>ДПК 7.1., ДПК 7.3., ДПК 7.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10 У 1 -У 4, У 6 – У 7, У 8; З 1 - З 5, З 8 – З 10.
Приготовление салатов.	<i>ДПК 7.1., ДПК 7.3., ДПК 7.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10 У 1 -У 4, У 6 – У 7, У 8; З 1 - З 5, З 8 – З 10.
Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста.	<i>ДПК 7.1. – ДПК 7.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10 У 1 -У 8; З 1 - З 7, З 10.
Приготовление холодных и горячих напитков	<i>ДПК 7.1. – ДПК 7.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10 У 1 -У 8; З 1 - З 7, З 10.
Приготовление блюд национальной кухни	<i>ДПК 7.1. – ДПК 7.4.</i> ОК 01 – ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10 У 1 -У 8; З 1 - З 7, З 10.

Производственная практика завершается дифференцированным зачетом, который проводится на основании результатов прохождения производственной практики (аттестационного листа, дневника-отчета).

Форма аттестационного листа (характеристика профессиональной деятельности обучающегося/студента во время практики) Приложение 1.

2.6.1.3. Требования к дифференцированному зачету по учебной и производственной практике

Практика студентов является составной частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар) и представляет собой одну из форм организации учебного процесса, заключающуюся в профессионально-практической подготовке студентов на базах практики. Предметом оценки по производственной практике является приобретение практического опыта, а также освоение общих и профессиональных компетенций.

Студент при прохождении практики обязан:

- полностью выполнять задания, предусмотренные общей программой практики и конкретным индивидуальным заданием;
- подчиняться действующим на предприятии, в учреждении, организации правилам внутреннего трудового распорядка;
- изучить и строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии;
- нести ответственность за выполняемую работу и ее результаты наравне со штатными работниками;

– представить своевременно руководителю практики дневник-отчет о выполнении всех заданий и сдать дифференцированный зачет по практике.

Контроль и оценка по учебной и производственной практике проводится на основе утвержденного документационного обеспечения практики: приказ, договор с предприятием, содержание производственной практик, сопроводительная и отчетная документация по практике, аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) составленного и завизированного руководителем практики от техникума и руководителем практики от предприятия (базы практики). В характеристике отражаются виды работ, выполненные обучающимся во время практики, их объем, качество выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации (техникума), на базе которой проходила практика.

Дифференцированный зачет по практике выставляется на основе защиты студентами отчетов перед специальной комиссией с участием руководителя производственной практикой. К защите отчета допускается студент, полностью выполнивший программу практики.

Студенту, не выполнившему программу практики, в ведомости выставляется «не аттестован». Если программа практики не выполнена без уважительных причин, студент считается неуспевающим. Студент, не выполнивший программу практики по уважительной причине, направляется на практику вторично в свободное от учебы время.

Если результаты защиты отчета признаны неудовлетворительными, комиссия принимает решение о возможности повторной защиты. Отчет по практике может защищаться на комиссии не более трех раз.

Студент, не выполнивший программу практики без уважительных причин или получивший неудовлетворительную оценку, считается имеющим академическую задолженность.

Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю.

Код и наименование видов деятельности и профессиональных компетенций	Показатели оценки результата	Документ, подтверждающий качество выполнения работ
ДПК 7.1. Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	<i>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при подготовке к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</i> <i>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при подготовке к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</i>	Аттестационный лист
ДПК 7.2 Уборка рабочих мест сотрудников основного производства	<i>Демонстрация последовательности выполнения уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</i>	Аттестационный лист

<p>организации питания по заданию повара</p>	<p><i>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь при уборке рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</i></p> <p><i>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при уборке рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</i></p>	
<p>ДПК 7.3 Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p>	<p><i>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i></p> <p><i>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при приготовлении и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i></p>	<p>Аттестационный лист</p>
<p>ДПК 7.4. Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p>	<p><i>Демонстрация навыков упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</i></p> <p><i>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование для упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</i></p> <p><i>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования для упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и</i></p>	<p>Аттестационный лист</p>

	<i>кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</i>	
ДПК 7.5. Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	<p><i>Демонстрация навыков подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</i></p> <p><i>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при подготовке по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</i></p> <p><i>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при подготовке по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</i></p> <p><i>Демонстрация умений оценивать качество пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</i></p> <p><i>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при подготовке по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</i></p> <p><i>Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептов, технологические карты)</i></p>	Аттестационный лист
ДПК 7.6. Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара	<p><i>Демонстрация навыков правильной обработки, нарезки и формовки овощей и грибов по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при обработке, нарезке и формовке овощей и грибов по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при обработке, нарезке и формовке овощей и</i></p>	Аттестационный лист

	<p><i>грибов по заданию повара</i></p> <p><i>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при обработке, нарезке и формовке овощей и грибов по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептов, технологические карты)</i></p>	
<p>ДПК 7.7.</p> <p>Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара</p>	<p><i>Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</i></p> <p><i>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при подготовке рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при подготовке рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара</i></p> <p><i>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при подготовке рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептов, технологические карты)</i></p>	Аттестационный лист
<p>ДПК 7.8.</p> <p>Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара</p>	<p><i>Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</i></p> <p><i>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация умений оценивать качество готовых блюд.</i></p> <p><i>Изложение правил безопасного</i></p>	Аттестационный лист

	<p><i>использования технологического оборудования при приготовлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</i></p>	
<p>ДПК 7.9.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара</p>	<p><i>Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</i></p> <p><i>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация умений оценивать качество готовых блюд.</i></p> <p><i>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при приготовлении блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</i></p>	Аттестационный лист
<p>ДПК 7.10.</p> <p>Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара</p>	<p><i>Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</i></p> <p><i>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении каш и гарниров из круп по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении каш и гарниров из круп по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация умений оценивать качество готовых блюд.</i></p> <p><i>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при приготовлении каш и гарниров из круп по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация точности работы с</i></p>	Аттестационный лист

	<i>нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</i>	
ДПК 7.11. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара	<p><i>Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</i></p> <p><i>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация умений оценивать качество готовых блюд.</i></p> <p><i>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при приготовлении блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</i></p>	Аттестационный лист
ДПК 7.12. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара	<p><i>Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</i></p> <p><i>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация умений оценивать качество готовых блюд.</i></p> <p><i>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при приготовлении блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</i></p>	Аттестационный лист

<p>ДПК 7.13. Приготовление блюд из яиц по заданию повара</p>	<p>карты)</p> <p><i>Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</i></p> <p><i>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении блюд из яиц по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении блюд из яиц по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация умений оценивать качество готовых блюд.</i></p> <p><i>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при приготовлении блюд из яиц по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</i></p>	<p>Аттестационный лист</p>
<p>ДПК 7.14. Приготовление блюд из творога по заданию повара</p>	<p><i>Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</i></p> <p><i>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении блюд из творога по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении блюд из творога по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация умений оценивать качество готовых блюд.</i></p> <p><i>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при приготовлении блюд из творога по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</i></p>	<p>Аттестационный лист</p>
<p>ДПК 7.15. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара</p>	<p><i>Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</i></p> <p><i>Демонстрация последовательности</i></p>	<p>Аттестационный лист</p>

	<p>выполнения технологических операций при приготовлении блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара</p> <p>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара</p> <p>Демонстрация умений оценивать качество готовых блюд.</p> <p>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при приготовлении блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара</p> <p>Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</p>	
<p>ДПК 7.16.</p> <p>Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара</p>	<p>Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</p> <p>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара</p> <p>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара</p> <p>Демонстрация умений оценивать качество готовых блюд.</p> <p>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при приготовлении мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара</p> <p>Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</p>	Аттестационный лист
<p>ДПК 7.17.</p> <p>Приготовление горячих напитков по заданию повара</p>	<p>Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</p> <p>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении горячих напитков по</p>	Аттестационный лист

	<p>заданию повара</p> <p><i>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении горячих напитков по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация умений оценивать качество готовых блюд.</i></p> <p><i>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при приготовлении горячих напитков по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</i></p>	
<p>ДПК 7.18.</p> <p>Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара</p>	<p><i>Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</i></p> <p><i>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация умений оценивать качество готовых блюд.</i></p> <p><i>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</i></p>	Аттестационный лист
<p>ДПК 7.19.</p> <p>Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара</p>	<p><i>Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</i></p> <p><i>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении и оформлении салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при</i></p>	Аттестационный лист

	<p><i>приготовлении и оформлении салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация умений оценивать качество готовых блюд.</i></p> <p><i>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при приготовлении и оформлении салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</i></p>	
<p>ДПК 7.20.</p> <p>Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара</p>	<p><i>Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</i></p> <p><i>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении и оформлении супов, бульонов и отваров по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении и оформлении супов, бульонов и отваров по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация умений оценивать качество готовых блюд.</i></p> <p><i>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при приготовлении и оформлении супов, бульонов и отваров по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</i></p>	Аттестационный лист
<p>ДПК 7.21.</p> <p>Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара</p>	<p><i>Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</i></p> <p><i>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при</i></p>	Аттестационный лист

	<p>приготовлении холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара</p> <p>Демонстрация умений оценивать качество готовых блюд.</p> <p>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при приготовлении холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара</p> <p>Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</p>	
<p>ДПК 7.22.</p> <p>Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара</p>	<p>Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</p> <p>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при процеживании, протираании, замешивании, измельчении, фаршировании, начинке продукции по заданию повара</p> <p>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при процеживании, протираании, замешивании, измельчении, фаршировании, начинке продукции по заданию повара</p> <p>Демонстрация умений оценивать качество готовых блюд.</p> <p>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при процеживании, протираании, замешивании, измельчении, фаршировании, начинке продукции по заданию повара</p> <p>Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</p>	<p>Аттестационный лист</p>
<p>ДПК 7.23.</p> <p>Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара</p>	<p>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при порционировании (комплектации), раздаче блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара</p> <p>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при порционировании (комплектации), раздаче</p>	<p>Аттестационный лист</p>

	<p>блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара</p> <p>Демонстрация умений оценивать качество готовых блюд.</p> <p>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при порционировании (комплектации), раздаче блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара</p> <p>Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</p>	
<p>ДПК 7.24.</p> <p>Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации</p>	<p>Демонстрация навыков работы в помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации</p> <p>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций в помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации</p> <p>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование в помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации</p> <p>Демонстрация умений оценивать качество готовых блюд.</p> <p>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования в помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации</p> <p>Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</p>	Аттестационный лист
<p>ДПК 7.25.</p> <p>Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара</p>	<p>Демонстрация навыков приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара</p> <p>Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</p>	Аттестационный лист
<p>ДПК 7.26.</p> <p>Упаковка готовых</p>	<p>Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества</p>	Аттестационный лист

<p>блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара</p>	<p><i>основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</i> <i>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при упаковке готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара</i> <i>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при упаковке готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара</i> <i>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при упаковке готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара</i></p>	
---	---	--

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

3.1. ПАСПОРТ

Назначение: КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)** профессиональной образовательной программы по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (базовой подготовки)

Профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД. 7	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)
<i>ДПК 7.1.</i>	Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
<i>ДПК 7.2</i>	Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара
<i>ДПК 7.3</i>	Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара
<i>ДПК 7.4.</i>	Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
<i>ДПК 7.5.</i>	Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
<i>ДПК 7.6.</i>	Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара
<i>ДПК 7.7.</i>	Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней

	птицы по заданию повара
<i>ДПК 7.8.</i>	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара
<i>ДПК 7.9.</i>	Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара
<i>ДПК 7.10.</i>	Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара
<i>ДПК 7.11.</i>	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара
<i>ДПК 7.12.</i>	Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара
<i>ДПК 7.13.</i>	Приготовление блюд из яиц по заданию повара
<i>ДПК 7.14.</i>	Приготовление блюд из творога по заданию повара
<i>ДПК 7.15.</i>	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара
<i>ДПК 7.16.</i>	Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара
<i>ДПК 7.17.</i>	Приготовление горячих напитков по заданию повара
<i>ДПК 7.18.</i>	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара
<i>ДПК 7.19.</i>	Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара
<i>ДПК 7.20.</i>	Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара
<i>ДПК 7.21.</i>	Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара
<i>ДПК 7.22.</i>	Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара
<i>ДПК 7.23.</i>	Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара
<i>ДПК 7.24.</i>	Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации
<i>ДПК 7.25.</i>	Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара
<i>ДПК 7.26.</i>	Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара

Общие компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3.2 ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Условия выполнения задания:

Место: учебный кабинет

Оборудование учебного кабинета и рабочего места:

индивидуальное рабочее место, необходимая нормативная литература, бланки документов

Технические средства: компьютер, принтер

Время: 1 час;

Условия: экзамен проводится индивидуально (по подгруппам в количестве 6 человек)

Вариант № 1

Условия выполнения задания в условиях учебного помещения

ИНСТРУКЦИЯ

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Время выполнения - 45 мин.

3. Используйте справочные материалы.

Задания:

1. Характеристика красных соусов, технология приготовления соуса красного основного требования к качеству, условия и сроки реализации, кулинарное использование

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

3. Характеристика круп из пшеницы, кулинарное использование

4. Характеристика белых соусов на рыбном бульоне, технология приготовления соуса белого основного требования к качеству, условия и сроки реализации, кулинарное использование

5. Медосмотры, сроки прохождения, оформление

Вариант №2

Условия выполнения задания в условиях столового помещения

ИНСТРУКЦИЯ

1. Внимательно прочитайте задание

2. Время выполнения 45 мин

3. Используйте справочные материалы

Задания:

1. Характеристика белых соусов на мясном бульоне, технология приготовления соуса белого основного требования к качеству, условия и сроки реализации, кулинарное использование

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

3. Характеристика макаронных изделий, кулинарное использование.

4. Обработка консервированных и сушеных овощей, обработка грибов.

5. Характеристика макаронных изделий, кулинарное использование.

Вариант №3

Условия выполнения задания в условиях столового помещения

ИНСТРУКЦИЯ

- 1.Внимательно прочитайте задание
- 2.Время выполнения 45 мин
- 3.Используйте справочные материалы

Задания:

- 1.Характеристика грибных соусов, технология приготовления соуса основного требования к качеству, условия и сроки реализации, кулинарное использование
- 2.Технологический процесс приготовления овощных супов, ассортимент, требования к качеству, оформлению, подаче, срокам реализации.
- 3.Характеристика капустных овощей, болезни, требования к качеству
- 4.Технологический процесс приготовления рыбной котлетной массы. Характеристика полуфабрикатов из нее
- 5.Медосмотры, сроки прохождения. Оформление

Вариант №4

Условия выполнения задания в условиях столового помещения

ИНСТРУКЦИЯ

- 1.Внимательно прочитайте задание
- 2.Время выполнения 45 мин
- 3.Используйте справочные материалы

Задания:

- 1.Технологический процесс приготовления блюд из рубленой мясной массы. Ассортимент блюд, гарниры, соусы, требования к качеству, условиям и срокам реализации
- 2.Технологический процесс приготовления киселей. Ассортимент, правило подачи, требования к качеству, условия и сроки реализации
- 3.Характеристика горячего цеха соусного отделения, посуда и инвентарь.
- 4.Характеристика клубнеплодов, болезни, требование к качеству
- 5.Характеристика макаронных изделий, кулинарное использование.

Вариант №5

Условия выполнения задания в условиях столового помещения

ИНСТРУКЦИЯ

- 1.Внимательно прочитайте задание
- 2.Время выполнения 45 мин
- 3.Используйте справочные материалы

Задания:

- 1.Кулинарный разруб и обвалка передней четвертины говядины. Кулинарное использование полученных частей.
- 2.Технологический процесс тушения птицы. Ассортимент блюд, гарниры, соусы, требования к качеству, условиям и срокам реализации
- 3.Характеристика овощного цеха, технологические линии
- 4.Технологический процесс запекание рыбы. Ассортимент блюд, гарниры, соусы, требование к качеству, условиям и срокам реализации
- 5.Характеристика круп гречневой и рисовой, ассортимент. Требования к качеству

Вариант №6

Условия выполнения задания в условиях столового помещения

ИНСТРУКЦИЯ

- 1.Внимательно прочитайте задание
- 2.Время выполнения 45 мин
- 3.Используйте справочные материалы

Задания:

1. Характеристика соусов сладких, технология приготовления, требования, требование к качеству, условия и сроки реализации, кулинарное использование
2. Характеристика холодного цеха, технологические линии
3. Кулинарный разруб и обвалка задней четверти говядины. Кулинарное использование полученных частей.
4. Технологический процесс тушения рыбы. Ассортимент блюд, гарниры, соусы, требование к качеству, условиям, и срокам реализации.
5. Характеристика говядины, сортовое деление, клеймение, требование к качеству.

Вариант №7

Условия выполнения задания в условиях столового помещения

ИНСТРУКЦИЯ

1. Внимательно прочитайте задание
2. Время выполнения 45 мин
3. Используйте справочные материалы

Задания:

1. Кулинарный разруб и обвалка баранины. Кулинарное использование частей.
2. Технологический процесс приготовления блюд из рыбной котлетной массы. Физико-химические изменения питательных веществ. Ассортимент блюд, гарниры, соусы, требование к качеству, условия и сроки реализации
3. Характеристика рыбного цеха, технологические линии
4. Кулинарный разруб и обвалка свинины. Кулинарное использование
5. Характеристика рыбного цеха, технологические линии

Вариант №8

Условия выполнения задания в условиях столового помещения

ИНСТРУКЦИЯ

1. Внимательно прочитайте задание
2. Время выполнения 45 мин
3. Используйте справочные материалы

Задания:

1. Характеристика полуфабрикатов из баранины
2. Технологический процесс приготовления каш. Характеристика ассортимента, правило подачи, требования к качеству, срокам реализации
3. Характеристика клубнеплодов, болезни, требования к качеству.
4. Характеристика посуды и инвентаря холодного цеха
5. Обработка клубнеплодов. Формы нарезки картофеля, кулинарное использование

Вариант №9

Условия выполнения задания в условиях столового помещения

ИНСТРУКЦИЯ

1. Внимательно прочитайте задание
2. Время выполнения 45 мин
3. Используйте справочные материалы

Задания:

1. Характеристика полуфабрикатов из свинины.
2. Технологический процесс жаренья мяса крупными и мелкими кусками. Ассортимент блюд, гарниры, соусы, требование к качеству, условиям и срокам реализации
3. Характеристика луковых овощей, болезни, требования к качеству
4. Характеристика полуфабрикатов из говядины
5. Технологический процесс приготовления рассольников. Характеристика ассортимента, требования к качеству, оформлению, подаче, срокам реализации.

Вариант №10

Условия выполнения задания в условиях столового помещения

ИНСТРУКЦИЯ

- 1.Внимательно прочитайте задание
- 2.Время выполнения 45 мин
- 3.Используйте справочные материалы

Задания:

- 1.Технологический процесс приготовления блюд из каш. Характеристика ассортимента, правила подачи, требования к качеству, оформлению, подаче срокам реализации
- 2.Обработка корнеплодов. Формы нарезки свеклы и моркови, кулинарное использование
- 3.Характеристика посуды и инвентаря в горячем цехе.
- 4.Технологический процесс припускания рыбы. Ассортимент блюд, гарниры, соусы, требования к качеству, условиям и срокам реализации
- 5.Характеристика горячего цеха, технологические линии.

Вариант №11

Условия выполнения задания в условиях столового помещения

ИНСТРУКЦИЯ

- 1.Внимательно прочитайте задание
- 2.Время выполнения 45 мин
- 3.Используйте справочные материалы

Задания:

- 1.Обработка капустных и луковых овощей. Формы нарезки капусты и лука, кулинарное использование
- 2.Технологический процесс жаренья мяса порционными кусками. Физико-химические изменения питательных веществ. Ассортимент блюд, гарниры, соусы, требования к качеству, условия и сроки реализации
- 3.Характеристика листовых овощей, болезни, требования к качеству.
- 4.Технологический процесс приготовления блюд из макаронных изделий. Характеристика
- 5.Приготовления натуральной рубленой мясной массы и характеристика полуфабрикатов из нее

Вариант №12

Условия выполнения задания в условиях столового помещения

ИНСТРУКЦИЯ

- 1.Внимательно прочитайте задание
- 2.Время выполнения 45 мин
- 3.Используйте справочные материалы

Задания:

- 1.Механическая кулинария обработка субпродуктов. Полуфабрикаты их них.
- 2.Характеристика макаронных изделий, кулинарное использование.
- 3.Технологической процесс приготовления блюд из жареных яиц. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки реализации
- 4.Характеристика хлебобрезки, назначение
- 5.Обработка томатных и тыквенных, листовых, десертных, зерно-бобовых овощей.кулинарное использование.

Вариант №13

Условия выполнения задания в условиях столового помещения

ИНСТРУКЦИЯ

- 1.Внимательно прочитайте задание

- 2.Время выполнения 45 мин
- 3.Используйте справочные материалы

Задания:

- 1.Технологический процесс варки рыбы. Ассортимент блюд, гарниры, соусы, требования к качеству, условиям и срокам реализации
- 2.Технологический процесс жаренья субпродуктов. Ассортимент блюд, гарниры, соусы, требования к качеству, условиям и срокам реализации
- 3.Характеристика макаронных изделий, кулинарное использование.
- 4.Характеристика птице-гольевого цеха, технологические линии
- 5.Характеристика моечной кухонной посуды, назначения, оборудование, инвентарь.

Вариант №14

Условия выполнения задания в условиях столового помещения

ИНСТРУКЦИЯ

- 1.Внимательно прочитайте задание
- 2.Время выполнения 45 мин
- 3.Используйте справочные материалы

Задания:

- 1.Технологический процесс приготовления блюд из котлетной массы птицы. Ассортимент блюд, гарниры, соусы, требования к качеству, условиям и срокам реализации
- 2.Характеристика хлебобулочных изделий, назначение
- 3.Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания
- 4.Характеристика макаронных изделий, кулинарное использование. Технологический процесс приготовления изделий из дрожжевого теста опарным способом.
- 5.Характеристика клубнеплодов, болезни, требования к качеству.

Вариант №15

Условия выполнения задания в условиях столового помещения

ИНСТРУКЦИЯ

- 1.Внимательно прочитайте задание
- 2.Время выполнения 45 мин
- 3.Используйте справочные материалы

Задания:

- 1.Технологический процесс варки мяса. Ассортимент блюд, гарниры, соусы, требования к качеству, условиям и срокам реализации.
- 2.Характеристика горячего цеха. Супового отделения, посуда и инвентарь
- 3.Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания. Технологический процесс жаренья рыбы основным способом.
- 4.Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания
- 5.Характеристика клубнеплодов, болезни, требования к качеству.

Вариант №16

Условия выполнения задания в условиях столового помещения

ИНСТРУКЦИЯ

- 1.Внимательно прочитайте задание
- 2.Время выполнения 45 мин
- 3.Используйте справочные материалы

Задания:

- 1.Характеристика соусов сладких, технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки реализации, кулинарное использование.
- 2.Технологический процесс тушения рыбы. Ассортимент блюд, гарниры, соусы, требования к качеству, условиям и срокам реализации.

3. Характеристика овощного цеха, технологические линии. Технологический процесс Приготовления блюд и каш.
4. Характеристика ассортимента, правила подачи, требования к качеству, оформлению, подаче, срокам реализации
5. Технологический процесс приготовления овощных супов, ассортимент, требования к качеству, оформлению, подаче, срокам реализации

Вариант №17

Условия выполнения задания в условиях столового помещения

ИНСТРУКЦИЯ

1. Внимательно прочитайте задание
2. Время выполнения 45 мин
3. Используйте справочные материалы

Задания:

1. Характеристика грибных соусов, технология приготовления соуса основного требования к качеству, условия и сроки реализации, кулинарное использование
2. Борщи, их характеристика, ассортимент, технология приготовления, требования к качеству, оформлению, подаче, срокам реализации.
3. Личная гигиена работников общественного питания
4. Характеристика белых соусов на рыбном бульоне, технология приготовления соуса белого основного требования к качеству, условия и сроки реализации, кулинарное использование.
5. Технологический процесс приготовления щей, ассортимент, требования к качеству, оформлению, подаче, срокам реализации

Вариант №18

Условия выполнения задания в условиях столового помещения

ИНСТРУКЦИЯ

1. Внимательно прочитайте задание
2. Время выполнения 45 мин
3. Используйте справочные материалы

Задания:

1. Характеристика белых соусов на рыбном бульоне, технология приготовления соуса белого основного требования к качеству, условия и сроки реализации, кулинарное использование.
2. Технологический процесс приготовления щей, ассортимент, требования к качеству, оформлению, подаче, срокам реализации.
3. Характеристика капустных овощей, болезни, требования к качеству
4. Технологический процесс тушения рыбы. Ассортимент блюд, гарниры, соусы, требования к качеству, условиям и срокам реализации.
5. Характеристика овощного цеха, технологические линии

Вариант №19

Условия выполнения задания в условиях столового помещения

ИНСТРУКЦИЯ

1. Внимательно прочитайте задание
2. Время выполнения 45 мин
3. Используйте справочные материалы

Задания:

1. Характеристика молочных соусов, технология их приготовления, требования к качеству, условия и сроки реализации, кулинарное использование

2. Борщи, их характеристика, ассортимент, технология приготовления, требования к качеству, оформлению, подаче, срокам реализации.
3. Характеристика сметанных соусов, технология приготовления соуса белого основного требования к качеству, условия и сроки реализации, кулинарное использование
4. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы: для варки, припускания, жаренья, жаренья во фритюре
5. Личная гигиена работников общественного питания

3.3 ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

3.3.1. УСЛОВИЯ

Количество вариантов задания для экзаменуемого – 19 вариантов

Время выполнения каждого задания – 45 минут

Оборудование: инвентарь, бланки документов.

3.3.2 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Выполнение задания:

- обращение в ходе задания к информационным источникам;
- рациональное распределение времени на выполнение задания (обязательно наличие следующих этапов выполнения задания: ознакомление с заданием и планирование работы; получение информации; подготовка продукта; рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта перед сдачей).

Подготовленный продукт/ осуществленный процесс:

Наименование компетенции	Наименование критериев оценки компетенции	Выполнил	Не выполнил
ДПК 7.1. Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	<i>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при подготовке к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</i> <i>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при подготовке к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</i>	усвоил	
ДПК 7.2 Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара	<i>Демонстрация последовательности выполнения уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</i> <i>Демонстрация умений</i>	усвоил	

	<p><i>выбирать производственный инвентарь при уборке рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</i></p> <p><i>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при уборке рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</i></p>		
<p>ДПК 7.3 Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</p>	<p><i>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i></p> <p><i>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при приготовлении и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i></p>	усвоил	
<p>ДПК 7.4. Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p>	<p><i>Демонстрация навыков упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</i></p> <p><i>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование для упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или</i></p>	усвоил	

	<p><i>оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</i></p> <p><i>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования для упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</i></p>		
<p>ДПК 7.5.</p> <p>Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p><i>Демонстрация навыков подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</i></p> <p><i>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при подготовке по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</i></p> <p><i>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при подготовке по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</i></p> <p><i>Демонстрация умений оценивать качество пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</i></p> <p><i>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при подготовке по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных</i></p>	<p>усвоил</p>	

	<p><i>продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</i></p> <p><i>Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</i></p>		
<p>ДПК 7.6. Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара</p>	<p><i>Демонстрация навыков правильной обработки, нарезки и формовки овощей и грибов по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при обработке, нарезке и формовке овощей и грибов по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при обработке, нарезке и формовке овощей и грибов по заданию повара</i></p> <p><i>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при обработке, нарезке и формовке овощей и грибов по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</i></p>	усвоил	
<p>ДПК 7.7. Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара</p>	<p><i>Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</i></p> <p><i>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при подготовке рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при подготовке рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов</i></p>	усвоил	

	<p>из мяса и домашней птицы по заданию повара</p> <p><i>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при подготовке рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</i></p>		
<p>ДПК 7.8.</p> <p>Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара</p>	<p><i>Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</i></p> <p><i>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация умений оценивать качество готовых блюд.</i></p> <p><i>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при приготовлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</i></p>	усвоил	
<p>ДПК 7.9.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара</p>	<p><i>Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</i></p> <p><i>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при</i></p>	усвоил	

	<p>приготовлении блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара</p> <p>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара</p> <p>Демонстрация умений оценивать качество готовых блюд.</p> <p>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при приготовлении блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара</p> <p>Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</p>		
<p>ДПК 7.10.</p> <p>Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара</p>	<p>Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</p> <p>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении каш и гарниров из круп по заданию повара</p> <p>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении каш и гарниров из круп по заданию повара</p> <p>Демонстрация умений оценивать качество готовых блюд.</p> <p>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при приготовлении каш и гарниров из круп по заданию повара</p> <p>Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</p>	усвоил	
<p>ДПК 7.11.</p> <p>Приготовление блюд из рыбы и нерыбных</p>	<p>Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных</p>	усвоил	

<p>продуктов моря по заданию повара</p>	<p><i>продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</i> <i>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара</i> <i>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара</i> <i>Демонстрация умений оценивать качество готовых блюд.</i> <i>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при приготовлении блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара</i> <i>Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</i></p>		
<p>ДПК 7.12. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара</p>	<p><i>Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</i> <i>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара</i> <i>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара</i> <i>Демонстрация умений оценивать качество готовых блюд.</i> <i>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при приготовлении блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара</i></p>	<p>усвоил</p>	

	<i>Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептов, технологические карты)</i>		
ДПК 7.13. Приготовление блюд из яиц по заданию повара	<i>Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении блюд из яиц по заданию повара Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении блюд из яиц по заданию повара Демонстрация умений оценивать качество готовых блюд. Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при приготовлении блюд из яиц по заданию повара Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептов, технологические карты)</i>	усвоил	
ДПК 7.14. Приготовление блюд из творога по заданию повара	<i>Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении блюд из творога по заданию повара Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении блюд из творога по заданию повара Демонстрация умений оценивать качество готовых блюд. Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при приготовлении блюд из творога по заданию</i>	усвоил	

	<p>повара</p> <p><i>Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</i></p>		
<p>ДПК 7.15.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара</p>	<p><i>Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</i></p> <p><i>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация умений оценивать качество готовых блюд.</i></p> <p><i>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при приготовлении блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</i></p>	усвоил	
<p>ДПК 7.16.</p> <p>Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара</p>	<p><i>Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</i></p> <p><i>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении мучных блюд, выпечных изделий из теста с</i></p>	усвоил	

	<p>фаршами, пиццы, по заданию повара</p> <p>Демонстрация умений оценивать качество готовых блюд.</p> <p>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при приготовлении мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара</p> <p>Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</p>		
<p>ДПК 7.17.</p> <p>Приготовление горячих напитков по заданию повара</p>	<p>Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</p> <p>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении горячих напитков по заданию повара</p> <p>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении горячих напитков по заданию повара</p> <p>Демонстрация умений оценивать качество готовых блюд.</p> <p>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при приготовлении горячих напитков по заданию повара</p> <p>Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</p>	усвоил	
<p>ДПК 7.18.</p> <p>Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара</p>	<p>Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</p> <p>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов по</p>	усвоил	

	<p>заданию повара Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара Демонстрация умений оценивать качество готовых блюд. Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</p>		
<p>ДПК 7.19. Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара</p>	<p>Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении и оформлении салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении и оформлении салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара Демонстрация умений оценивать качество готовых блюд. Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при приготовлении и оформлении салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</p>	<p>усвоил</p>	

<p>ДПК 7.20. Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара</p>	<p><i>Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</i> <i>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении и оформлении супов, бульонов и отваров по заданию повара</i> <i>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении и оформлении супов, бульонов и отваров по заданию повара</i> <i>Демонстрация умений оценивать качество готовых блюд.</i> <i>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при приготовлении и оформлении супов, бульонов и отваров по заданию повара</i> <i>Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</i></p>	<p>усвоил</p>	
<p>ДПК 7.21. Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара</p>	<p><i>Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</i> <i>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара</i> <i>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара</i> <i>Демонстрация умений оценивать качество готовых блюд.</i></p>	<p>усвоил</p>	

	<p><i>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при приготовлении холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</i></p>		
<p>ДПК 7.22. Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара</p>	<p><i>Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</i></p> <p><i>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при процеживании, протирании, замешивании, измельчении, фаршировании, начинке продукции по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при процеживании, протирании, замешивании, измельчении, фаршировании, начинке продукции по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация умений оценивать качество готовых блюд.</i></p> <p><i>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при процеживании, протирании, замешивании, измельчении, фаршировании, начинке продукции по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</i></p>	усвоил	
<p>ДПК 7.23. Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара</p>	<p><i>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при порционировании (комплектации), раздаче блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара</i></p>	усвоил	

	<p><i>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при порционировании (комплектации), раздаче блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация умений оценивать качество готовых блюд.</i></p> <p><i>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при порционировании (комплектации), раздаче блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара</i></p> <p><i>Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</i></p>		
<p>ДПК 7.24. Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации</p>	<p><i>Демонстрация навыков работы в помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации</i></p> <p><i>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций в помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации</i></p> <p><i>Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование в помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации</i></p> <p><i>Демонстрация умений оценивать качество готовых блюд.</i></p> <p><i>Изложение правил безопасного использования технологического оборудования в помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации</i></p>	<p>усвоил</p>	

	<i>Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептов, технологические карты)</i>		
ДПК 7.25. Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара	<i>Демонстрация навыков приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептов, технологические карты)</i>	усвоил	
ДПК 7.26. Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара	<i>Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при упаковке готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при упаковке готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при упаковке готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара</i>	усвоил	

Характеристика продукта/ процесса (критерии оценки: описание эталона качества; заданного алгоритма; этапов процесса выполнения задания и т.п.) и отметка о выполнении/невыполнении.

4. Информационное обеспечение

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария.- М.: ИЦ Академия, 2013.
2. Здобнов А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для поп. Киев. Арий. - 2013. – 680 с.
3. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. — 5-е изд., стер. — М.: ИЦ «Академия», 2013. — 336 с.
4. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник. – Ростов н/Д.: Феникс, 2013. – 384 с.

5. Тимофеева Е.А. Товароведение продовольственных товаров. - Ростов н/Д.: Феникс, 2013. – 496 с.
6. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - 7-е издание./ Н.Э. Харченко. – М.: ИЦ «Академия», 2013. – 512 с.

Дополнительные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб.пособие для сред. проф. образования. - 10-е изд., стереотип/ Н.А. Анфимова. - М.: Академия, 2015. – 400 с.
2. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». — 6-е изд., стер. — М.: ИЦ «Академия», 2013. — 160 с.
3. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно - методическое пособие. – Ростов н/Д.: Феникс, 2015. – 384 с.
4. Качурина Т. А. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. — 3-е изд., стер. — М.: ИЦ «Академия», 2013. — 176 с.
5. Питание и общество, Профессиональное образование, ГастрономЪ - ежемесячные журналы.
6. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.З. Шильман. — 5-е изд., стер. — М.: ИЦ «Академия», 2014. — 192 с.
7. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению".
8. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования".
9. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.
10. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое.
11. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276).

Интернет-ресурсы:

1. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария
2. <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniva.html> - Технология ПОП - лекции
3. <http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ
4. <http://lojchka.ru/> - здоровое питание детей
5. <http://nashaucheba.ru/v50632> - материалы по специальности
6. <http://tourlib.net/restoran.htm> - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу
7. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»
8. <http://www.dbfood.ru/> - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности

Аттестационный лист по практике	
<p>Иванов Иван Иванович, обучающийся(аяся) на <u>2</u> курсе по специальности СПО <u>43.02.15 Поварское и кондитерское дело</u> успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю <u>ПМ.07 Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих (повар)</u> в объеме <u>108</u> часов с «<u> </u>» <u>20</u> г. по «<u> </u>» <u>20</u> г. в организации _____ (название организации, юридический адрес)</p>	
Виды и качество выполнения работ	
Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика (умеет/не умеет)
<i>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.</i>	умеет
<i>Проводить приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд, напитков, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>	умеет
<i>Проводить приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных блюд, напитков, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>	умеет
<i>Проводить приготовление, оформление и подготовку к реализации блюд национальной кухни</i>	умеет
Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики	
<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	
Дата « <u> </u> » <u>20</u> _____ Подпись руководителя практики _____ / ФИО, должность _____ / ФИО, должность Подпись ответственного лица организации (базы практики) _____ / ФИО, должность	

Оценочная ведомость по профессиональному модулю

ПМ.07 Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих (повар)

ФИО _____

обучающийся на 2 курсе по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** освоил (а) программу профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих (повар) в объеме 310 часов с «__»____.20__ г. по «__»____.20__ г. Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля.

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 07.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных изделий	Экзамен	
УП.07	Дифференцированный зачет	
ПП.07	Дифференцированный зачет	

Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
<i>ДПК 7.1. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>	<i>Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Демонстрация умений оценивать качество готовых блюд. Изложение правил безопасного использования технологического оборудования при приготовлении и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</i>	да
<i>ДПК 7.2. Проводить приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд, напитков, кулинарных изделий, закусок разнообразного</i>	<i>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья для приготовления горячих блюд, напитков, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при</i>	да

<p>ассортимента</p>	<p>приготовлении, оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении, оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Изложение правил безопасного использования технологического оборудования. Демонстрация проведения бракеража. Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</p>	
<p>ДПК 7.3. Проводить приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных блюд, напитков, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p>	<p>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья для приготовления холодных блюд, напитков, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.. Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении, оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении, оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Изложение правил безопасного использования технологического оборудования. Изложение знаний о требованиях к качеству и сроках хранения готовых холодных блюд, напитков, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</p>	<p>да</p>
<p>ДПК 7.4. Проводить приготовление, оформление и подготовку к реализации блюд национальной кухни</p>	<p>Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья для приготовления блюд национальной кухни. Демонстрация умений выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении, оформлении и подготовке к реализации блюд национальной кухни. Демонстрация последовательности выполнения технологических операций при приготовлении, оформлении и подготовке к реализации блюд национальной кухни. Изложение правил безопасного использования технологического оборудования.</p>	<p>да</p>

	<p><i>Изложение знаний о требованиях к качеству и сроках хранения готовых блюд национальной кухни. Демонстрация точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</i></p>	
--	---	--

Дата «__»_____20__г. Подписи членов экзаменационной комиссии

Председатель: _____/_____/

Заместитель председателя: _____/_____/

Члены комиссии: _____/_____/

_____/_____/

_____/_____/

Бланк ответов для контрольной работы

Контрольная работа «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных изделий»		
ФИО: _____		_____ ВАРИАНТ
Тест		Решение задачи
№	ответ	
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		