

Государственное бюджетное профессионально образовательное учреждение
«Троицкий технологический техникум»

**Комплект
контрольно-оценочных средств
по профессиональному модулю**

**ПМ 07. Выполнение работ по рабочим профессиям 16675Повар,
12901Кондитер**

**по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного
питания**

г.Троицк, 2020г.

Разработчик:

ГБПОУ «ТТТ» преподаватель спец.дисциплин Р. М. Исанбердина

Рассмотрено на заседании цикловой методической комиссии общеобразовательных дисциплин.

Протокол № _____ от « _____ » _____ 202__ г.

Разработчик: Исанбердина Р. М. преподаватель профессионального цикла

Содержание

1. Паспорт ККОС.....	4
Область применения.....	4
Система контроля и оценки результатов освоения умений и знаний	4
Организация контроля и оценки результатов освоения умений и знаний	4
2. Задания для контроля и оценки результатов освоения умений и знаний.....	6
2.1 Задания для текущего контроля.....	6

1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных средств по профессиональному модулю ПМ 07. Выполнение работ по рабочим профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер

1.1.Область применения.

Результатом освоения профессионального модуля является готовность студента к выполнению вида профессиональной деятельности Организация работ по профессиям «Повар», «Кондитер» и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППССЗ в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен», с выставлением оценки.

Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

1.1 Основные:

1.1.1 Профессиональные и общие компетенции

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

Таблица 1

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 7.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	владение навыками подбора инвентаря, инструментов и использования их с соблюдением правил техники безопасности; - проведение процесса проверки исправности механического оборудования для обработки овощей в соответствии с инструкциями по эксплуатации механического оборудования; - проведение первичной обработки овощей, пряностей, нарезки полуфабрикатов из них в соответствии с требованием технологического процесса; - приготовление овощных полуфабрикатов в соответствии с требованиями технологического процесса; - соблюдение условий и срока хранения полуфабрикатов из овощей, грибов, пряности ; - аккуратное составление технологических схем обработки овощей и полуфабрикатов из них;
ПК 7.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	владение навыками подбора инвентаря, инструментов и использования их с соблюдением правил техники безопасности; - проведение процесса проверки исправности теплового оборудования для приготовления блюд и гарниров из традиционных видов овощей, грибов в соответствии с инструкциями по эксплуатации теплового оборудования; - приготовление простых блюд и гарниров из овощей, грибов с соблюдением санитарно – гигиенических

	норм и правил; - правильный выбор теплового режима для приготовления блюд из овощей, грибов; - проведение бракеража готовых блюд из овощей и грибов в соответствии с требованиями к качеству; - соблюдение условий и сроков хранения блюд из овощей, грибов; - выполнение действий по приготовлению блюд из овощей и грибов в соответствии с технологической документацией; - выполнений действий по оформлению и отпуску блюд в соответствии с технологической документацией; - аккуратность составления технологических схем и карт приготовления блюд из овощей, грибов;
ПК 7.3 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	- владение навыками обработки круп, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров согласно технологическому процессу;
ПК 7.4 Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы, простые блюда и гарниры из макаронных изделий, простые блюда из яиц и творога, простые мучные блюда из теста с фаршем.	- владение навыками подбора инвентаря, инструментов и использования их с соблюдением правил техники безопасности; - проведение процесса проверки исправности теплового оборудования для приготовления блюд и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы, простых блюд и гарниров из макаронных изделий, простых блюд из яиц и творога, простых мучных блюд из теста с фаршем в соответствии с инструкциями по эксплуатации теплового оборудования; - приготовление простых блюд и гарниров из круп и риса, из бобовых и кукурузы, из макаронных изделий, из яиц и творога, мучных блюд из теста с фаршем с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил; - правильный выбор теплового режима для приготовления блюд из круп и риса, из бобовых и кукурузы, из макаронных изделий, из яиц и творога, мучных блюд из теста с фаршем; - проведение бракеража готовых блюд в соответствии с требованиями к качеству; - соблюдение условий и сроков хранения блюд; - выполнение действий по оформлению и отпуску блюд в соответствии с технологической документацией; - аккуратность составления технологических схем и карт приготовления блюд;
ПК 7.5 Готовить бульоны и отвары, простые супы, отдельные компоненты для	- владение навыками подбора, инвентаря, инструментов и использования их с соблюдением правил техники безопасности;

соусов и соусные полуфабрикаты, простые горячие и холодные соусы.	- соответствие организации рабочего места требованиям санитарно-гигиенических норм и правил; - проведение процесса проверки исправности теплового оборудования для технологического процесса приготовления супов, соусов в соответствии с инструкциями по эксплуатации теплового оборудования; - правильный выбор теплового режима для приготовления простых супов, соусов; - соблюдение технологического процесса приготовления простых супов, соусов; - определение готовности супов, соусов в соответствии с требованиями стандарта; - соблюдение требований к процессу хранения до момента реализации; - проведения бракеража супов, соусов в соответствии с требованиями к качеству;
ПК 7.6 Производить обработку рыбы с костным скелетом, приготовление (подготовку)полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	- владение навыками подбора инвентаря, инструментов и использования их с соблюдением правил техники безопасности; - проведение процесса проверки исправности механического оборудования для обработки рыбы с костным скелетом в соответствии с инструкциями по эксплуатации механического оборудования; - приготовление рыбных полуфабрикатов в соответствии с требованиями технологического процесса; - соблюдение условий и сроков хранения полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом;
ПК 7.7 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	- владение навыками подбора, инвентаря, инструментов и использования их с соблюдением правил техники безопасности; - проведение процесса проверки исправности теплового оборудования для приготовления простых блюд из рыбы в соответствии с инструкциями по эксплуатации теплового оборудования; - приготовление простых блюд из рыбы в соответствии с требованиями технологического процесса; - соблюдение условий и сроков хранения блюд из рыбы; - выполнение действий по оформлению и отпуску блюд в соответствии с технологической документацией; - аккуратность составления технологических схем и карт приготовления блюд из рыбы;
ПК 7.8 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	- владение навыками подбора инвентаря, инструментов и использования их с соблюдением правил техники безопасности; - проведение процесса проверки исправности механического оборудования для обработки мяса, сельскохозяйственной птицы в соответствии с

	инструкциями по эксплуатации механического оборудования; - приготовление из мяса, сельскохозяйственной птицы, кролика полуфабрикатов в соответствии с требованиями технологического процесса; - соблюдение условий и сроков хранения полуфабрикатов из мяса, сельскохозяйственной птицы; - выполнение действий по приготовлению блюд из мяса, сельскохозяйственной птицы в соответствии с технологической документацией; - выполнений действий по оформлению и отпуску блюд в соответствии с технологической документацией; - аккуратность составления технологических схем и карт приготовления блюд из мяса, сельскохозяйственной птицы;
ПК 7.9 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	- владение навыками подбора инвентаря, инструментов и использования их с соблюдением правил техники безопасности; - проведение процесса проверки исправности механического оборудования для обработки мяса, сельскохозяйственной птицы в соответствии с инструкциями по эксплуатации механического оборудования; - приготовление из мяса, сельскохозяйственной птицы, полуфабрикатов в соответствии с требованиями технологического процесса; - соблюдение условий и сроков хранения полуфабрикатов из мяса, с/х птицы; - выполнение действий по приготовлению блюд из мяса, сельскохозяйственной птицы в соответствии с технологической документацией; - выполнение действий по оформлению и отпуску блюд в соответствии с технологической документацией; - аккуратность составления технологических схем и карт приготовления блюд из мяса, сельскохозяйственной птицы.
ПК 7.10 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов, простые блюда из домашней птицы.	- владение навыками подбора инвентаря, инструментов и использования их с соблюдением правил техники безопасности; - проведение процесса проверки исправности теплового оборудования для приготовления простых блюд из мяса, мясных продуктов сельскохозяйственной птицы в соответствии с инструкциями по эксплуатации теплового оборудования; - приготовление простых блюд из мяса, мясных продуктов сельскохозяйственной птицы в соответствии с требованиями технологического процесса; - соблюдение условий и сроков хранения простых блюд из мяса, мясных продуктов сельскохозяйственной птицы;

	- выполнение действий по оформлению и отпуску блюд в соответствии с технологической документацией; - аккуратность составления технологических схем и карт приготовления блюд из мяса, мясных продуктов сельскохозяйственной птицы;
ПК 7.11 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	- владение навыками подбора, инвентаря, инструментов и использования их с соблюдением правил техники безопасности; - соответствие организации рабочего места требованиям санитарно-гигиенических норм и правил; - соблюдение организации ведения технологического процесса приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями; - соблюдение требований к процессу хранения бутербродов и гастрономических продуктов до момента реализации;
ПК 7.12 Готовить и оформлять салаты, простые холодные закуски, простые холодные блюда.	- владение навыками подбора инвентаря, инструментов и использования их с соблюдением правил техники безопасности; - соответствие организации рабочего места требованиям санитарно-гигиенических норм и правил; - соблюдение организации ведения технологического процесса приготовления простых холодных блюд и закусок, салатов; - определения готовности салатов, холодных блюд и закусок в соответствии с требованиями стандарта; - соблюдение требований к процессу хранения салатов, простых холодных блюд и закусок до момента реализации; - проведения бракеража салатов, холодных блюд и закусок в соответствии с правилами контроля качества;
ПК 7.13 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	- владение навыками подбора инвентаря, инструментов и использования их с соблюдением правил техники безопасности; - соответствие организации рабочего места требованиям санитарно-гигиенических норм и правил; - проведение процесса проверки исправности теплового оборудования для технологического процесса приготовления простых холодных блюд и горячих сладких блюд в соответствии с инструкциями по эксплуатации теплового оборудования; - правильный выбор теплового режима для приготовления холодных и горячих сладких блюд; - соблюдение технологического процесса приготовления холодных блюд и горячих сладких блюд; - определение готовности холодных и горячих сладких блюд в соответствии с требованиями стандарта; - соблюдение требований к процессу хранения простых холодных и горячих сладких блюд до момента

	реализации; - проведения бракеража холодных и горячих сладких блюд в соответствии с правилами контроля качества;
ПК 7.14 Готовить простые горячие напитки.	- владение навыками подбора инвентаря, инструментов и использования их с соблюдением правил техники безопасности; - соответствие организации рабочего места требованиям санитарно-гигиенических норм и правил; - проведение процесса проверки исправности теплового оборудования для технологического процесса приготовления горячих напитков в соответствии с инструкциями по эксплуатации теплового оборудования; - правильный выбор теплового режима для приготовления горячих напитков; - соблюдение технологического процесса приготовления простых горячих напитков; - определение готовности горячих напитков в соответствии с требованиями стандарта; - соблюдение требований к процессу хранения простых горячих напитков до момента реализации; - проведения бракеража горячих напитков в соответствии с правилами контроля качества;
ПК 7.15 Готовить и оформлять простые холодные напитки	- владение навыками подбора инвентаря, инструментов и использования их с соблюдением правил техники безопасности; - соответствие организации рабочего места требованиям санитарно-гигиенических норм и правил; - соблюдение технологического процесса приготовления простых холодных напитков; - оформление и отпуск простых холодных напитков; - соблюдение требований к процессу хранения простых холодных напитков до момента реализации; - проведения бракеража холодных напитков в соответствии с правилами контроля качества;
ПК 7.16 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб, основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки	- владение навыками подбора инвентаря, инструментов и использования их с соблюдением правил техники безопасности; - соответствие организации рабочего места требованиям санитарно-гигиенических норм и правил; - проведение процесса проверки исправности теплового оборудования для технологического процесса приготовления полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий в соответствии с инструкциями по эксплуатации теплового оборудования; - соблюдение технологического процесса приготовления полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; - определение готовности полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями стандарта; - соблюдение требований к процессу хранения до

	момента использования полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; - аккуратность составления технологических схем и карт приготовления полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; - соблюдение температурного режима выпечки, определение готовности;
ПК 7.17 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.	- владение навыками подбора инвентаря, инструментов и использования их с соблюдением правил техники безопасности; - соответствие организации рабочего места требованиям санитарно-гигиенических норм и правил; - проведение процесса проверки исправности теплового оборудования для технологического процесса приготовления пирожных и тортов в соответствии с инструкциями по эксплуатации теплового оборудования; - соблюдение технологического процесса приготовления пирожных и тортов; - определение готовности отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов в соответствии с требованиями стандарта; - соблюдение температурного режима выпечки, определение готовности изделий; - выполнение действий по охлаждению, отделки готовых изделий и подготовки их к реализации согласно технологической документации; - соблюдение температурного режима выпечки, определение готовности; - аккуратность составления технологических схем и карт приготовления пирожных и тортов;
ПК 7.18 Готовить и оформлять отечественные классические, фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.	- владение навыками подбора инвентаря, инструментов и использования их с соблюдением правил техники безопасности; - соответствие организации рабочего места требованиям санитарно-гигиенических норм и правил; - проведение процесса проверки исправности механического и теплового оборудования для приготовления отечественных классических, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных в соответствии с инструкциями по эксплуатации механического и теплового оборудования; - соблюдение температурного режима выпечки, определение готовности изделий; - выполнение действий по охлаждению, отделки готовых изделий и подготовки их к реализации согласно технологической документации; - аккуратность составления технологических схем и карт приготовления отечественных классических, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных;

Таблица 2

Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	аргументированность и полнота объяснений, социальной значимости будущей профессии; проявление интереса к освоению специальности Технология продукции общественного питания; наличие положительных отзывов по итогам прохождения производственной практики.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	обоснованность выбора и применяемых методов, способов решения профессиональных задач; своевременность сдачи отчетов и заданий; рациональность распределения времени на выполнение всех видов учебной деятельности в рамках освоения профессионального модуля
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	точность и быстрота оценивания ситуации выбор правильных, обоснованных решений в различных ситуациях профессионального характера
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	точность и быстрота поиска необходимой информации; правильность выбора необходимой информации для выполнения профессиональных задач; обоснованность выбора и оптимальный состав источников необходимых для решения поставленных задач; результативность использования информации необходимой для постановки и решения профессиональных задач.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	самостоятельность в работе с программами общего и профессионального назначения; правильность выбора средств ИКТ, необходимых для выполнения профессиональных задач; результативность использования средств ИКТ, необходимых для решения профессиональных задач
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	взаимодействие со студентами, преподавателями в процессе обучения; четкое выполнение обязанностей при работе в команде; соблюдение норм профессиональной этики при работе в команде; построение профессионального общения с учетом социально-профессионального статуса, ситуации общения, особенностей группы и участников коммуникации; эффективное взаимодействие со студентами, преподавателями и коллегами, родителями и внешними субъектами воспитания
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды	ответственное отношение к результатам выполнения своих профессиональных обязанностей; эффективное взаимодействие со студентами,

(подчиненных), результат выполнения заданий	преподавателями и внешними субъектами образовательного процесса во время решения профессиональных задач
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	эффективное планирование со студентами повышения своего личностного и профессионального уровня развития; самообразование; позитивная динамика достижений в процессе освоения вида профессиональной деятельности; результативность самостоятельной работы.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	осведомленность в инновационных технологиях в области общественного питания; способность применять инновационные методы и средства для рационального решения профессиональных задач.

Таблица 3

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата
ПК 7.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. ПК 7.2 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов. ПК 7.3 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них	- владение навыками подбора инвентаря, инструментов и использования их с соблюдением правил техники безопасности; - проведение процесса проверки исправности механического оборудования для обработки овощей в соответствии с инструкциями по эксплуатации механического оборудования; - проведение первичной обработки овощей, пряностей, нарезки полуфабрикатов из них в соответствии с требованием технологического процесса; - приготовление овощных полуфабрикатов в соответствии с требованиями технологического процесса; - соблюдение условий и срока хранения полуфабрикатов из овощей, грибов, пряности ; - аккуратное составление технологических схем обработки овощей и полуфабрикатов из них; - приготовление простых блюд и гарниров из овощей, грибов с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил; - правильный выбор теплового режима для приготовления блюд из овощей, грибов; - проведение бракеража готовых блюд из овощей и грибов в соответствии с требованиями к качеству: - соблюдение условий и сроков хранения блюд из овощей, грибов; - выполнение действий по приготовлению блюд из овощей и грибов в соответствии с технологической документацией;

ответственность. ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- выполнения действий по оформлению и отпуску блюд в соответствии с технологической документацией; - аккуратность составления технологических схем и карт приготовления блюд из овощей, грибов; - владение навыками обработки круп, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров согласно технологическому процессу; - обоснованность выбора и применяемых методов, способов решения профессиональных задач; - своевременность сдачи отчетов и заданий; - рациональность распределения времени на выполнение всех видов учебной деятельности в рамках освоения профессионального модуля - точность и быстрота оценивания ситуации - выбор правильных, обоснованных решений в различных ситуациях профессионального характера - взаимодействие со студентами, преподавателями в процессе обучения; - четкое выполнение обязанностей при работе в команде; - соблюдение норм профессиональной этики при работе в команде; - построение профессионального общения с учетом социально-профессионального статуса, ситуации общения, особенностей группы и участников коммуникации; - эффективное взаимодействие со студентами, преподавателями и коллегами, родителями и внешними субъектами воспитания.
ПК 7.4 Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы, простые блюда и гарниры из макаронных изделий, простые блюда из яиц и творога, простые мучные блюда из теста с фаршем. ПК 7.5 Готовить бульоны и отвары, простые супы, отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты, простые горячие и холодные соусы. ПК 7.9 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. ПК 7.10 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных	владение навыками подбора инвентаря, инструментов и использования их с соблюдением правил техники безопасности; - проведение процесса проверки исправности теплового оборудования для приготовления блюд и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы, простых блюд и гарниров из макаронных изделий, простых блюд из яиц и творога, простых мучных блюд из теста с фаршем в соответствии с инструкциями по эксплуатации теплового оборудования; - приготовление простых блюд и гарниров из круп и риса, из бобовых и кукурузы, из макаронных изделий, из яиц и творога, мучных блюд из теста с фаршем с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил; - правильный выбор теплового режима для приготовления блюд из круп и риса, из бобовых и кукурузы, из макаронных изделий, из яиц и творога, мучных блюд из теста с фаршем; - проведение бракеража готовых блюд в соответствии с требованиями к качеству; - соблюдение условий и сроков хранения блюд; - выполнение действий по оформлению и отпуску блюд в соответствии с технологической документацией;

продуктов, простые блюда из домашней птицы. ПК 7.11 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. ПК 7.12 Готовить и оформлять салаты, простые холодные закуски, простые холодные блюда. ПК 7.13 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. ПК 7.14 Готовить простые горячие напитки. ПК 7.15 Готовить и оформлять простые холодные напитки. ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- аккуратность составления технологических схем и карт приготовления блюд; - правильный выбор теплового режима для приготовления простых супов, соусов; - соблюдение технологического процесса приготовления простых супов, соусов; - определение готовности супов, соусов в соответствии с требованиями стандарта; - соблюдение требований к процессу хранения до момента реализации; - проведения бракеража супов, соусов в соответствии с требованиями к качеству; - приготовление из мяса, сельскохозяйственной птицы, полуфабрикатов в соответствии с требованиями технологического процесса; - соблюдение условий и сроков хранения полуфабрикатов из мяса, сельскохозяйственной птицы; - выполнение действий по приготовлению блюд из мяса, сельскохозяйственной птицы в соответствии с технологической документацией; - выполнение действий по оформлению и отпуску блюд в соответствии с технологической документацией; - выполнение действий по оформлению и отпуску блюд в соответствии с технологической документацией; - соблюдение организации ведения технологического процесса приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями; - соблюдение требований к процессу хранения бутербродов и гастрономических продуктов до момента реализации; - соблюдение организации ведения технологического процесса приготовления простых холодных блюд и закусок, салатов; - определения готовности салатов, холодных блюд и закусок в соответствии с требованиями стандарта; - соблюдение требований к процессу хранения салатов, простых холодных блюд и закусок до момента реализации; - проведения бракеража салатов, холодных блюд и закусок в соответствии с правилами контроля качества; - правильный выбор теплового режима для приготовления горячих напитков; - соблюдение технологического процесса приготовления простых горячих напитков; - определение готовности горячих напитков в соответствии с требованиями стандарта; - соблюдение требований к процессу хранения простых горячих напитков до момента реализации; - проведения бракеража горячих напитков в соответствии с правилами контроля качества; - соблюдение технологического процесса приготовления простых холодных напитков;
--	---

	- оформление и отпуск простых холодных напитков; - соблюдение требований к процессу хранения простых холодных напитков до момента реализации; - проведения бракеража холодных напитков в соответствии с правилами контроля качества. - аргументированность и полнота объяснений, социальной значимости будущей профессии; - проявление интереса к освоению специальности - Технология продукции общественного питания; - наличие положительных отзывов по итогам прохождения производственной практики. - организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. -принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. - самостоятельность в работе с программами общего и профессионального назначения; - правильность выбора средств ИКТ, необходимых для выполнения профессиональных задач; - результативность использования средств ИКТ, необходимых для решения профессиональных задач. - взаимодействие со студентами, преподавателями в процессе обучения; - четкое выполнение обязанностей при работе в команде; - соблюдение норм профессиональной этики при работе в команде; - построение профессионального общения с учетом социально-профессионального статуса, ситуации общения, особенностей группы и участников коммуникации; - эффективное взаимодействие со студентами, преподавателями и коллегами, родителями и внешними субъектами воспитания.
ПК 7.6 Производить обработку рыбы с костным скелетом, приготовление (подготовку) полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. ПК 7.7 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. ПК 7.8 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость	- владение навыками подбора инвентаря, инструментов и использования их с соблюдением правил техники безопасности; - проведение процесса проверки исправности механического оборудования для обработки рыбы с костным скелетом в соответствии с инструкциями по эксплуатации механического оборудования; - приготовление рыбных полуфабрикатов в соответствии с требованиями технологического процесса; - соблюдение условий и сроков хранения полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом; - приготовление простых блюд из рыбы в соответствии с требованиями технологического процесса; - соблюдение условий и сроков хранения блюд из рыбы; - выполнение действий по оформлению и отпуску блюд

своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	в соответствии с технологической документацией; - аккуратность составления технологических схем и карт приготовления блюд из рыбы; - приготовление из мяса, сельскохозяйственной птицы, кролика полуфабрикатов в соответствии с требованиями технологического процесса; - соблюдение условий и сроков хранения полуфабрикатов из мяса, сельскохозяйственной птицы; - выполнение действий по приготовлению блюд из мяса, сельскохозяйственной птицы в соответствии с технологической документацией; - выполнений действий по оформлению и отпуску блюд в соответствии с технологической документацией; - аккуратность составления технологических схем и карт приготовления блюд из мяса, сельскохозяйственной птицы; - аргументированность и полнота объяснений, социальной значимости будущей профессии; - проявление интереса к освоению специальности Технология продукции общественного питания; наличие положительных отзывов по итогам прохождения производственной практики. -организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. - взаимодействие со студентами, преподавателями в процессе обучения; - четкое выполнение обязанностей при работе в команде; - соблюдение норм профессиональной этики при работе в команде; - построение профессионального общения с учетом социально-профессионального статуса, ситуации общения, особенностей группы и участников коммуникации; - эффективное взаимодействие со студентами, преподавателями и коллегами, родителями и внешними субъектами воспитания. - осведомленность в инновационных технологиях в области общественного питания; - способность применять инновационные методы и средства для рационального решения профессиональных задач.
ПК 7.16 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб, основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки. ПК 7.17 Готовить и	- владение навыками подбора инвентаря, инструментов и использования их с соблюдением правил техники безопасности; - соответствие организации рабочего места требованиям санитарно-гигиенических норм и правил; - проведение процесса проверки исправности теплового оборудования для технологического процесса приготовления полуфабрикатов для мучных

использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. ПК 7.18 Готовить и оформлять отечественные классические, фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные. ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	кондитерских изделий в соответствии с инструкциями по эксплуатации теплового оборудования; - соблюдение технологического процесса приготовления полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; - определение готовности полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями стандарта; - соблюдение требований к процессу хранения до момента использования полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; - аккуратность составления технологических схем и карт приготовления полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; - соблюдение температурного режима выпечки, определение готовности; - соблюдение технологического процесса приготовления пирожных и тортов; - определение готовности отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов в соответствии с требованиями стандарта; - соблюдение температурного режима выпечки, определение готовности изделий; - выполнений действий по охлаждению, отделки готовых изделий и подготовки их к реализации согласно технологической документации; - соблюдение температурного режима выпечки, определение готовности; - аккуратность составления технологических схем и карт приготовления пирожных и тортов; - соблюдение температурного режима выпечки, определение готовности изделий; - выполнений действий по охлаждению, отделки готовых изделий и подготовки их к реализации согласно технологической документации; - аккуратность составления технологических схем и карт приготовления отечественных классических, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных; - аргументированность и полнота объяснений, социальной значимости будущей профессии; - проявление интереса к освоению специальности Технология продукции общественного питания; - наличие положительных отзывов по итогам прохождения производственной практики. -организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. - точность и быстрота поиска необходимой информации; - правильность выбора необходимой информации для выполнения профессиональных задач;
---	--

	обоснованность выбора и оптимальный состав источников необходимых для решения поставленных задач; результативность использования информации необходимой для постановки и решения профессиональных задач. - взаимодействие со студентами, преподавателями в процессе обучения; четкое выполнение обязанностей при работе в команде; соблюдение норм профессиональной этики при работе в команде; построение профессионального общения с учетом социально-профессионального статуса, ситуации общения, особенностей группы и участников коммуникации; эффективное взаимодействие со студентами, преподавателями и коллегами, родителями и внешними субъектами воспитания. осведомленность в инновационных технологиях в области общественного питания; способность применять инновационные методы и средства для рационального решения профессиональных задач.
--	---

1.1.2. Общие и (или) профессиональные компетенции, проверяемые дополнительно:
ОК 1, ОК 5, ОК 7, ОК 8, ОК 9. ПК 7.1, ПК 7.3 - ПК 7.16

1.2. Вспомогательные:

иметь практический опыт:

ПО1- организации рабочего места для приготовления простой кулинарной и кондитерской продукции;

ПО2- организации и разработки ассортимента полуфабрикатов из овощей, грибов и полуфабрикатов для мучных и кондитерских изделий;

ПО3- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы сельскохозяйственной (домашней) птицы, кролика для приготовления простой кулинарной продукции;

ПО4- разработки приготовления супов и соусов;

ПО5- разработки ассортимента кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий;

ПО6- разработки ассортимента для приготовления блюд из яиц и творога;

ПО7- разработки ассортимента для приготовления сладких блюд и горячих напитков;

ПО8- разработки ассортимента для приготовления холодных блюд и закусок;

ПО9- организации и проведения замеса всех видов теста;

ПО10- организации изготовления полуфабрикатов для пирожных и тортов;

ПО11- организации изготовления мучных кондитерских изделий пониженной калорийности;

уметь:

У1- пользоваться нормативно-технологической документации, давать органолептическую оценку сырья;

У2- пользоваться весоизмерительными и мерными приборами;

У3- принимать решения по организации процессов подготовки для приготовления полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции;

У4- выбирать различные способы тепловой обработки для приготовления простой кулинарной продукции;
У5- подбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем, инструментами и всеми видами технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции;
У6- обеспечивать выпуск качественной кулинарной продукции;
У7- производить расчеты муки, воды и других продуктов для замеса теста;
У8- вести подготовку сырья, производить замес дрожжевого теста, определять его готовность, изготавливать изделия из него;
У9- готовить полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий;
У10- вести технологический процесс приготовления бездрожжевого теста, полуфабрикатов и изделий из него;
У11- украшать изделия кремом, помадой, желе, глазурью, фруктами, цукатами;
У12- производить расчеты продуктов для приготовления полуфабрикатов и изделий пониженной калорийности, готовить изделия, соблюдая технологический процесс;
У13- вести технологический процесс приготовления пирожных и тортов;
У14- проводить органолептическую оценку качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;

знать:

31- формы организации труда в цехе, организацию рабочих мест в цехе;
32- правила первичной и тепловой обработки продуктов;
33- ассортимент полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы, кролика, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога;
34- требования к качеству готовой кулинарной продукции;
35- правила оформления заявки на продукты со склада и приема продуктов;
36- основные критерии оценки качества приготовления полуфабрикатов и блюд кулинарной продукции;
37- варианты подбора пряности и приправ для приготовления полуфабрикатов и блюд кулинарной продукцией;
38- способы рационального использования сырья и уменьшения количества отходов при изготовлении полуфабрикатов;
39- виды технологического оборудования производственного инвентаря, инструментов и их безопасное использование при приготовлении кулинарной продукции;
310- правила и требования к отпуску и хранению кулинарной продукции;
312- технологию подготовки кондитерского сырья к производству, характеристику сырья, условия приемки и хранения в цехе;
313- классификацию теста, сущность процессов при замесе теста;
314- технологию приготовления дрожжевого теста и изделий из него;
315- классификацию бездрожжевого теста, технологию приготовления всех видов бездрожжевого теста и изделий из него;
316- технологию приготовления отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов, способы их украшения;
317- технология приготовления мучных кондитерских изделий пониженной калорийности;
318- основные процессы приготовления пирожных, их классификацию, условия и сроки хранения, реализации;
319- основные полуфабрикаты для приготовления тортов, технологию приготовления тортов, их классификацию, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации;

- 320- об ответственности за выпуск недоброкачественной и фальсифицированной продукции;
- 321- формы и методы контроля качества продукции.

1.3. Требования к портфолио

Тип портфолио: смешанный

Состав портфолио:

1. Титульный лист (ФИО, год рождения)
2. Сводная ведомость оценок выполнения тестовых заданий по каждой теме МДК.
3. Аттестационный лист выполнения практических и лабораторных работ.
4. Аттестационный лист по учебной практике (характеристика профессиональной деятельности студента во время учебной практики).
5. Аттестационный лист по производственной практике.
6. Дневник-отчет по практике.
7. Творческие работы студента (рефераты, проекты, презентации).
8. Сводная ведомость достижений студента (участие в конкурсах профессионального мастерства, внеклассных мероприятиях, выставках и т.п.)
9. Грамоты, дипломы, свидетельства, демонстрирующие высокую результативность студента по овладению ВПД.

2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Таблица 4

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК.07.01.Технология приготовления кулинарной продукции	экзамен	практические работы; лабораторные работы; собеседование; тестирование
МДК 07.02 Технология приготовления мучных кондитерских изделий	экзамен	практические работы; лабораторные работы; собеседование; тестирование
УП	дифференцированный зачет	дневник - отчет
ПП	дифференцированный зачет	дневник - отчет
ПМ 07Выполнение работ по рабочим профессиям Повар, Кондитер	экзамен квалификационный	

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Типовые задания для оценки освоения МДК

3.3.1. Типовые задания для оценки освоения МДК.07.01:

Проверяемые результаты обучения: ПК 7.1-ПК 7.18, ОК 1- ОК 9,
З 1- З 21, У1 – У 14

Задание 1

1. Технологический процесс приготовления : щи из свежей капусты с картофелем, требование к качеству, правила отпуска.
2. Составление технологической схемы приготовления дрожжевого теста безопасным способом.
3. Как обрабатывают сушеные грибы?

Задание 2

1. Технологический процесс приготовления супов с бобовыми и картофелем, требование к качеству, правила отпуска.
2. Составление технологической схемы приготовления дрожжевого теста опарным способом.
3. Зачем капусту кладут в соленую воду?

Задание 3

1. Технологический процесс приготовления рассольника ленинградского, требование к качеству, правила отпуска.
2. Составление технологической схемы приготовления пельменей с мясным фаршем.
3. В чем особенность обработки наваги, камбалы, трески?

Задание 4

1. Технологический процесс приготовления супа картофельного с макаронными изделиями.
2. Составление технологической схемы приготовления грибного фарша.
3. Для чего панируют рыбу, перечислите виды панировки?

Задание 5

1. Технологический процесс приготовления супа картофельного с крупой, требование к качеству, правила подачи.
2. Составление технологической схемы приготовления ватрушка с творогом.
3. Что входит в состав натуральной рубленой массы?

Задание 6

1. Технологический процесс приготовления супа из смеси сухофруктов, требование к качеству, правила подачи.
2. Составление технологической схемы приготовления вареники с творожным фаршем.
3. Какие продукты входят в котлетную массу?

Задание 7

1. Технологический процесс приготовления бульонов: костного, мясокостного, рыбного. Использование бульонов, требования к качеству.
2. Составление технологической схемы приготовления бисквита (полуфабрикат).
3. В чем заключается значение пассерования?

Задание 8

1. Технологический процесс приготовления соуса белого основного, требование к качеству, норма отпуска.
2. Составление технологической схемы приготовления крема сливочного основным способом?
3. Как сохраняют цвет свеклы при тепловой обработке?

Задание 9

1. Технологический процесс приготовления соуса майонез, требование к качеству, нормы отпуска.
2. Составление технологической схемы приготовления ватрушки с творогом.
3. В чем заключается особенность варки бобовых?

Задание 10

1. Технологический процесс приготовления гарнира картофельное пюре, требование к качеству, нормы отпуска.
2. Составление технологической схемы приготовления кулебяки.
3. Какие гарниры используют к сладким супам?

Задание 11

1. Технологический процесс приготовления блюда зразы картофельные, требование к качеству, правила отпуска.
2. Составление технологической схемы приготовления оладьи со сметаной.
3. Назовите причины возникновения : тесто медленно и плохо размешано.

Задание 12

1. Технологический процесс приготовления блюда рагу из овощей, требование к качеству, правила отпуска.
2. Составление технологической схемы приготовления сдобного пресного теста (полуфабрикат).
3. Из каких стадий складывается процесс приготовления крошек?

Задание 13

1. Технологический процесс приготовления блюда помидоры фаршированные, требование к качеству, правила отпуска.
2. Составление технологической схемы приготовления : чебуреки.
3. По каким признакам классифицируют соусы?

Задание 14

1. Технологический процесс приготовления блюда грибы в сметанном соусе.
2. Составление технологической схемы приготовления вафельного теста.
3. В чем заключается особенность варки бобовых?

Задание 15

1. Технологический процесс приготовления блюда котлеты рыбные с гарниром и соусом, требование к качеству, правила отпуска.
2. Составление технологической схемы приготовления пряничного теста сырцовым способом.
3. Как сохранить витамин С?

Задание 16

1. Технологический процесс приготовления блюда поджарка из говядины, с гарниром, требование к качеству, правила отпуска.
2. Составление технологической схемы приготовления заварного теста.
3. Каковы сроки и условия хранения готовых блюд из рыбы?

Задание 17

1. Технологический процесс приготовления блюда гуляш, требование к качеству, правила отпуска.
2. Составление технологической схемы приготовления слоеного теста.
3. Можно ли хранить готовые блюда из яиц?

Задание 18

1. Технологический процесс приготовления блюда печень тушеная в соусе, требование к качеству, правила подачи.
2. Составление технологической схемы приготовления сдобы Выборгской.
3. С каким гарниром приготавливают запеченные омлеты?

Задание 19

1. Технологический процесс приготовления блюда салат из белокочанной капусты, требование к качеству, правила отпуска.
2. Составление технологической схемы приготовления пирожки с фаршем.
3. Чем поливают при отпуске натуральные жареные мясные блюда?

Задание 20

1. Технологический процесс приготовления блюда винегрет овощной, требование к качеству, правила отпуска.
2. Составление технологической схемы приготовления лапши домашней.
3. Назовите причины возникновения слоеного теста : изделия с малым объемом?

Задание 21

1. Технологический процесс приготовления блюда пудинг рисовый, требование к качеству, правила отпуска.
2. Составление технологической схемы приготовления хвороста.
3. Чем отличается желе от самбука?

Задание 22

1. Технологический процесс приготовления блюда щи из квашеной капусты, требование к качеству, правила отпуска.
2. Составление технологической схемы приготовления пончики московские.
3. Для чего производят расстойку?

Задание 23

1. Технологический процесс приготовления рыба припущенная, с гарниром и соусом, требование к качеству, правила отпуска.
2. Составление технологической схемы приготовления сдобы лесной хоровод.
3. Какую роль играют дрожжи при приготовлении теста?

Задание 24

1. Технологический процесс приготовления блюда тефтели с гарниром, требование к качеству, правила отпуска.
2. Составление технологической схемы приготовления пирога с капустой .
3. Когда производят обминку теста и для чего?

Задание 25

1. Технологический процесс приготовления блюда кисель клюквенный, требование к качеству, правила отпуска.

2. Составление технологической схемы приготовления пирожного бисквитного нарезного.

3. Какие разрыхлители используют для приготовления теста?

Критерии оценки:

Таблица 5

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнено правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы.
3 балла	задание выполнено с двумя ошибками в расчетах и неточностью в ответах на вопросы.
2 балла	задание не выполнено, студент допустил значительные ошибки в ответах на вопросы и расчетах.

4. Оценка по учебной и (или) производственной практике

4.1. Общие положения

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

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

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

4.2.1. Учебная практика (при наличии):

Таблица 6

Виды работ	Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО, У)
механическая кулинарная обработка овощей и грибов, рыбы, мяса, субпродуктов, птицы, кролика	ПК 7.1, ПК 7.6, ПК 7.8, ПК 7.9 ОК 1 - ОК 9, ПО 1 – ПО 3 У 1 – У 3, У 5
приготовление супов, соусов	ПК 7.2, ПК 7.5, ОК 1 – ОК 9, ПО 4, У 6, У 14
приготовление блюд из круп бобовых и макаронных изделий, блюд и гарниров из овощей и грибов	ПК 7.3 – ПК 4, ОК 1 – ОК 9, ПО 5, У 2- У 6, У 14
приготовление блюд из рыбы и морепродуктов, из мяса, птицы, кролика, субпродукты	ПК 7.6 – ПК 7.10, ОК 1 – ОК 9, ПО 1, ПО 3, У 1 – У 6, У 14
приготовление блюд из яиц и творога, холодных блюд и закусок, сладких блюд горячих напитков, простых холодных напитков	ПК 7.4, ПК 7.11 - ПК 7.15, ОК 1 – ОК 9, ПО 1, ПО 6 – ПО 8, У 1 – У 6, У 14
подготовка кондитерского сырья к производству, приготовление полуфабрикатов для мучных и кондитерских изделий, приготовление дрожжевого, бездрожжевого теста и изделий из него, отделочные	ПК 7.16 – ПК 7.18, ОК 1 – ОК 9, ПО 1, ПО 2, ПО 10 – ПО 12, У 1, У 14

полуфабрикаты для пирожных и тортов и приготовление пирожных и тортов	
--	--

4.2.2. Производственная практика (при наличии):

Таблица 7

Виды работ	Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО, У)
механическая кулинарная обработка овощей и грибов, рыбы, мяса, субпродуктов, птицы, кролика	ПК 7.1, ПК 7.6, ПК 7.8, ПК 7.9 ОК 1 - ОК 9, ПО 1 – ПО 3 У 1 – У 3, У 5
приготовление супов, соусов	ПК 7.2, ПК 7.5, ОК 1 – ОК 9, ПО 4, У 6, У 14
приготовление блюд из круп бобовых и макаронных изделий, блюд и гарниров из овощей и грибов	ПК 7.3 – ПК 4, ОК 1 – ОК 9, ПО 5, У 2- У 6, У 14
приготовление блюд из рыбы и морепродуктов, из мяса, птицы, кролика, субпродукты	ПК 7.6 – ПК 7.10, ОК 1 – ОК 9, ПО1, ПО 3, У 1 – У 6, У 14
приготовление блюд из яиц и творога, холодных блюд и закусок, сладких блюд горячих напитков, простых холодных напитков	ПК 7.4, ПК 7.11 - ПК 7.15, ОК 1 – ОК 9, ПО 1, ПО 6 – ПО 8, У 1 –У6, У 14
подготовка кондитерского сырья к производству, приготовление полуфабрикатов для мучных и кондитерских изделий, приготовление дрожжевого, бездрожжевого теста и изделий из него, отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов и приготовление пирожных и тортов, приготовление изделий пониженной калорийности	ПК 7.16 – ПК 7.18, ОК 1 – ОК 9, ПО 1, ПО 2, ПО 10 – ПО 12, У 1, У 14

4.3. Форма аттестационного листа

Аттестационный лист

Характеристика профессиональной деятельности
студента во время учебной практики

1. ФИО студента

Курс _____ группа _____ специальность _____

2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес

3. Время проведения практики с _____._____201__ г. по _____._____201__ г.

4. Виды и качество выполнения работ

Виды работ, выполненные студентами во время практики	Объем работ, ч	Качество выполнения работ

Дата
МП

Подписи руководителя практики

Аттестационный лист

Характеристика профессиональной деятельности
студента во время производственной практики

1. ФИО студента

Курс _____ группа _____ специальность _____

2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес

3. Время проведения практики с _____. _____. 201__ г. по _____. _____. 201__ г.

4. Виды и качество выполнения работ

Виды работ, выполненные студентами во время практики	Объем работ, ч	Качество выполнения работ

Дата
МП

Подписи руководителя практики

5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля

Выполнение работ по профессиям «Повар», «Кондитер»

по специальности СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания

19.02.10 Технология продукции общественного питания

II. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Профессия «Повар»

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 1/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.6 Производить обработку рыбы с костным скелетом, приготовление (подготовку) полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 7.7. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить рыбу жаренную основным способом с гарниром – картофельное пюре – 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 2/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.6 Производить обработку рыбы с костным скелетом, приготовление (подготовку) полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 7.7. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить рыбу припущенную по-русски - 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 18 порций и оформление технологической карточки

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 3/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.12. Готовить и оформлять салаты, простые холодные закуски, простые холодные блюда

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить салат из свежих помидоров с яблоками – 2 порции

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 18 порций и оформление технологической карточки

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 4/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.12. Готовить и оформлять салаты, простые холодные закуски, простые холодные блюда

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания.

Приготовить салат «Весна» - 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 18 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 5/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.12. Готовить и оформлять салаты, простые холодные закуски, простые холодные блюда

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить салат мясной – 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 18 порций и оформление технологической карточки

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 6/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.5. Готовить бульоны и отвары, простые супы, отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты, простые и горячие и холодные соусы.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить щи из квашеной капусты - 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 7/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.5. Готовить бульоны и отвары, простые супы, отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты, простые и горячие и холодные соусы.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить «рассольник по - петербургски» - 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 8/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.5. Готовить бульоны и отвары, простые супы, отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты, простые и горячие и холодные соусы.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить зразы рубленые с гарниром, соус белый основной .

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 9/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить рулет картофельный с фаршем - 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;

- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 10/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания.

Приготовить запеканку картофельную с фаршем - 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 11/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания.

Приготовить рагу из овощей - 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 12/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.3. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 7.4. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы, простые блюда и гарниры из макаронных изделий, простые блюда из яиц и творога, простые мучные блюда из теста с фаршем.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания.

Приготовить макароны отварные с овощами - 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 13/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.3. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовление блюд и гарниров.

ПК 7.4. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы, простые блюда и гарниры из макаронных изделий, простые блюда из яиц и творога, простые мучные блюда из теста с фаршем.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить пудинг рисовый - 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 14/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.3. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовление блюд и гарниров.

ПК 7.4. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы, простые блюда и гарниры из макаронных изделий, простые блюда из яиц и творога, простые мучные блюда из теста с фаршем.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания.

Приготовить крупеник - 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 15/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.3. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 7.4. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы, простые блюда и гарниры из макаронных изделий, простые блюда из яиц и творога, простые мучные блюда из теста с фаршем.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания.

Приготовить омлет смешанный - 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 16/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.3. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 7.4. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы, простые блюда и гарниры из макаронных изделий, простые блюда из яиц и творога, простые мучные блюда из теста с фаршем.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить омлет фаршированный - 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 17/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.3. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 7.4. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы, простые блюда и гарниры из макаронных изделий, простые блюда из яиц и творога, простые мучные блюда из теста с фаршем.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить сырники со сметанной - 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 18/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.3. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 7.4. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы, простые блюда и гарниры из макаронных изделий, простые блюда из яиц и творога, простые мучные блюда из теста с фаршем.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания.

Приготовить запеканку из творога - 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 19/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.3. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовление блюд и гарниров.

ПК 7.4. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы, простые блюда и гарниры из макаронных изделий, простые блюда из яиц и творога, простые мучные блюда из теста с фаршем.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить вареники из творога - 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 20/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.3. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовление блюд и гарниров.

ПК 7.4. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы, простые блюда и гарниры из макаронных изделий, простые блюда из яиц и творога, простые мучные блюда из теста с фаршем.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить блины из дрожжевого теста - 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 21/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.6 Производить обработку рыбы с костным скелетом, приготовление (подготовку) полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 7.7. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить котлеты рыбные с гарниром - 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;

- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 22/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.8 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 7.9 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 7.10 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов, простые блюда из домашней птицы.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить биточки из мясного фарша с гарниром - 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 23/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.8 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 7.9 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 7.10 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов, простые блюда из домашней птицы.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить мясной рулет с яйцом - 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 24/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.8 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 7.9 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 7.10 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов, простые блюда из домашней птицы.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить печень тушенную в соусе - 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 25/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.8 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 7.9 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 7.10 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов, простые блюда из домашней птицы.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить курицу отварную с гарниром и соусом - 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

II. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Профессия «Кондитер»

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 1/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.16 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб, основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки.

ПК 7.17 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания.

Приготовить коржики молочные - 15 штук

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 2/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.16 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб, основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки.

ПК 7.17 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить сочни с творогом - 15 штук.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 3/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.16 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб, основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки.

ПК 7.17 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить сдобу выборгскую-«плюшка» - 15 штук

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 4/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.16 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб, основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки.

ПК 7.17 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить пирожки с фаршем из свежей капусты с луком – 15 штук.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 5/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.16 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб, основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки.

ПК 7.17 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить беляши с мясом - 15 штук

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 6/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.16 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб, основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки.

ПК 7.17 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить оладьи «кольца» - 15 штук

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 7/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.16 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб, основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки.

ПК 7.17 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить сдобу «лесной хоровод» - 15 штук.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 8/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.16 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб, основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки.

ПК 7.17 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания.

Приготовить пончики «Московские» - 20 штук.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 9/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.16 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб, основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки.

ПК 7.17 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания.

Приготовить пирожки с картофельным фаршем - 15 штук

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 10/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.16 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб, основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки.

ПК 7.17 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить пирожки с мясом - 15 штук

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 11/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.16 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб, основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки.

ПК 7.17 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить пирожки с яблоками - 15 штук

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 12/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.16 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб, основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки.

ПК 7.17 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить пирожки с рисом и яйцом - 15 штук

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 13/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.16 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб, основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки.

ПК 7.17 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить ватрушки с творогом - 15 штук.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 14/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.16 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб, основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки.

ПК 7.17 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить кулебяку с капустным фаршем - 2 штуки (вес по 500 грамм)

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 15/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.16 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб, основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки.

ПК 7.17 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить расстегаи с рыбным фаршем - 15 штук.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 16/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.16 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб, основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки.

ПК 7.17 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить печенье «Косички» - 0,5 килограмма.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 17/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.16 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб, основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки.

ПК 7.17 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания.

Приготовить печенье песочное - 0,5 килограмма

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 18/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.16 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб, основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки.

ПК 7.17 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить трубочки вафельные с начинкой - 15 штук.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 19/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.16 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб, основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки.

ПК 7.17 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания.

Приготовить ватрушки из сдобного пресного теста с повидлом - 15 штук.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 20/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.16 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб, основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки.

ПК 7.17 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить коржики сахарные - 15 штук.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 21/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.16 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб, основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки.

ПК 7.17 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить печенье творожное - 0,5 килограмма.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 22/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.17 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 7.18 Готовить и оформлять отечественные классические, фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить торт бисквитно-кремовый – 1,5 килограмма.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 23/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.17 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 7.18 Готовить и оформлять отечественные классические, фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить торт песочный «Подмосковный» – 1 килограмм.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 24/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.17 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 7.18 Готовить и оформлять отечественные классические, фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания.

Приготовить пирожное «Песочное кольцо» - 15штук

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 25/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.17 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 7.18 Готовить и оформлять отечественные классические, фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить пирожное бисквитное нарезное - 15 штук.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

IIIa. УСЛОВИЯ

Количество вариантов каждого задания / пакетов заданий для экзаменуемого по профессии «Повар»: 25

Количество вариантов каждого задания / пакетов заданий для экзаменуемого по профессии «Кондитер»: 25

Время выполнения каждого задания: 120 минут

Оборудование:

- механическое, тепловое и холодильное оборудование;
- немеханическое оборудование;
- посуда, инвентарь и приспособления, средства малой механизации.

Литература для экзаменуемого:

1.Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л.Татарская. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 352 с.

2.Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Н. Э. Харченко. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 512 с.

3.Ермилова С. В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник - Москва Издательский центр «Академия», 2016 .- 329 с.

4.Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для начального профессионального образования – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 303 с.

III.6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Ход выполнения задания
Таблица 8

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 7.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	- владение навыками подбора инвентаря, инструментов и использования их с соблюдением правил техники безопасности; - проведение процесса проверки исправности механического оборудования для обработки овощей в соответствии с инструкциями по эксплуатации механического оборудования; - проведение первичной обработки овощей, пряностей, нарезки полуфабрикатов из них в соответствии с требованием технологического процесса; - приготовление овощных полуфабрикатов в соответствии с требованиями технологического процесса; - соблюдение условий и срока хранения полуфабрикатов из овощей, грибов, пряности ; - аккуратное составление технологических схем обработки овощей и полуфабрикатов из них;	
ПК 7.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	- владение навыками подбора инвентаря, инструментов и использования их с соблюдением правил техники безопасности; - проведение процесса проверки исправности теплового оборудования для приготовления блюд и гарниров из традиционных видов овощей, грибов в соответствии с инструкциями по эксплуатации теплового оборудования;	

	- приготовление простых блюд и гарниров из овощей, грибов с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил; - правильный выбор теплового режима для приготовления блюд из овощей, грибов; - проведение бракеража готовых блюд из овощей и грибов в соответствии с требованиями к качеству: - соблюдение условий и сроков хранения блюд из овощей, грибов; - выполнение действий по приготовлению блюд из овощей и грибов в соответствии с технологической документацией; - выполнений действий по оформлению и отпуску блюд в соответствии с технологической документацией; - аккуратность составления технологических схем и карт приготовления блюд из овощей, грибов.	
ПК 7.3 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	- владение навыками обработки круп, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров согласно технологическому процессу;	
ПК 7.4 Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы, простые блюда и гарниры из макаронных изделий, простые блюда из яиц и творога, простые мучные блюда из теста с фаршем.	- владение навыками подбора инвентаря, инструментов и использования их с соблюдением правил техники безопасности; - проведение процесса проверки исправности теплового оборудования для приготовления блюд и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы, простых блюд и гарниров из макаронных изделий, простых блюд из яиц и творога, простых мучных блюд из теста с фаршем в соответствии с инструкциями по эксплуатации теплового оборудования; - приготовление простых блюд и гарниров из круп и риса, из бобовых и кукурузы, из макаронных изделий, из яиц и творога, мучных блюд из теста с фаршем с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил; - правильный выбор теплового режима для приготовления блюд из круп и риса, из бобовых и кукурузы, из макаронных изделий, из яиц и творога, мучных блюд из теста с фаршем; - проведение бракеража готовых блюд в соответствии с требованиями к качеству: - соблюдение условий и сроков хранения блюд; - выполнение действий по оформлению и отпуску блюд в соответствии с технологической документацией; - аккуратность составления технологических схем и	

	карт приготовления блюд;	
ПК 7.5 Готовить бульоны и отвары, простые супы, отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты, простые горячие и холодные соусы.	- владение навыками подбора, инвентаря, инструментов и использования их с соблюдением правил техники безопасности; - соответствие организации рабочего места требованиям санитарно-гигиенических норм и правил; - проведение процесса проверки исправности теплового оборудования для технологического процесса приготовления супов, соусов в соответствии с инструкциями по эксплуатации теплового оборудования; - правильный выбор теплового режима для приготовления простых супов, соусов; - соблюдение технологического процесса приготовления простых супов, соусов; - определение готовности супов, соусов в соответствии с требованиями стандарта; - соблюдение требований к процессу хранения до момента реализации; - проведения бракеража супов, соусов в соответствии с требованиями к качеству;	
ПК 7.6 Производить обработку рыбы с костным скелетом, приготовление (подготовку) полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	- владение навыками подбора инвентаря, инструментов и использования их с соблюдением правил техники безопасности; - проведение процесса проверки исправности механического оборудования для обработки рыбы с костным скелетом в соответствии с инструкциями по эксплуатации механического оборудования; - приготовление рыбных полуфабрикатов в соответствии с требованиями технологического процесса; - соблюдение условий и сроков хранения полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом;	

ПК 7.7 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	- владение навыками подбора, инвентаря, инструментов и использования их с соблюдением правил техники безопасности; - проведение процесса проверки исправности теплового оборудования для приготовления простых блюд из рыбы в соответствии с инструкциями по эксплуатации теплового оборудования; - приготовление простых блюд из рыбы в соответствии с требованиями технологического процесса; - соблюдение условий и сроков хранения блюд из рыбы; - выполнение действий по оформлению и отпуску блюд в соответствии с технологической документацией; - аккуратность составления технологических схем и карт приготовления блюд из рыбы;	
--	---	--

ПК 7.8 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	- владение навыками подбора инвентаря, инструментов и использования их с соблюдением правил техники безопасности; - проведение процесса проверки исправности механического оборудования для обработки мяса, сельскохозяйственной птицы в соответствии с инструкциями по эксплуатации механического оборудования; - приготовление из мяса, сельскохозяйственной птицы, кролика полуфабрикатов в соответствии с требованиями технологического процесса; - соблюдение условий и сроков хранения полуфабрикатов из мяса, сельскохозяйственной птицы; - выполнение действий по приготовлению блюд из мяса, сельскохозяйственной птицы в соответствии с технологической документацией; - выполнений действий по оформлению и отпуску блюд в соответствии с технологической документацией; - аккуратность составления технологических схем и карт приготовления блюд из мяса, сельскохозяйственной птицы;	
ПК 7.9 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	- владение навыками подбора инвентаря, инструментов и использования их с соблюдением правил техники безопасности; - проведение процесса проверки исправности механического оборудования для обработки мяса, сельскохозяйственной птицы в соответствии с инструкциями по эксплуатации механического оборудования; - приготовление из мяса, сельскохозяйственной птицы, полуфабрикатов в соответствии с требованиями технологического процесса; - соблюдение условий и сроков хранения полуфабрикатов из мяса, сельскохозяйственной птицы; - выполнение действий по приготовлению блюд из мяса, сельскохозяйственной птицы в соответствии с технологической документацией; - выполнение действий по оформлению и отпуску блюд в соответствии с технологической документацией; - аккуратность составления технологических схем и карт приготовления блюд из мяса, сельскохозяйственной птицы.	
ПК 7.10 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов, простые блюда из домашней птицы.	- владение навыками подбора инвентаря, инструментов и использования их с соблюдением правил техники безопасности; - проведение процесса проверки исправности теплового оборудования для приготовления простых блюд из мяса, мясных продуктов	

	сельскохозяйственной птицы в соответствии с инструкциями по эксплуатации теплового оборудования; - приготовление простых блюд из мяса, мясных продуктов сельскохозяйственной птицы в соответствии с требованиями технологического процесса; - соблюдение условий и сроков хранения простых блюд из мяса, мясных продуктов сельскохозяйственной птицы; - выполнение действий по оформлению и отпуску блюд в соответствии с технологической документацией; - аккуратность составления технологических схем и карт приготовления блюд из мяса, мясных продуктов сельскохозяйственной птицы;	
ПК 7.11 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	- владение навыками подбора, инвентаря, инструментов и использования их с соблюдением правил техники безопасности; - соответствие организации рабочего места требованиям санитарно-гигиенических норм и правил; - соблюдение организации ведения технологического процесса приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями; - соблюдение требований к процессу хранения бутербродов и гастрономических продуктов до момента реализации;	
ПК 7.12 Готовить и оформлять салаты, простые холодные закуски, простые холодные блюда.	- владение навыками подбора инвентаря, инструментов и использования их с соблюдением правил техники безопасности; - соответствие организации рабочего места требованиям санитарно-гигиенических норм и правил; - соблюдение организации ведения технологического процесса приготовления простых холодных блюд и закусок, салатов; - определения готовности салатов, холодных блюд и закусок в соответствии с требованиями стандарта; - соблюдение требований к процессу хранения салатов, простых холодных блюд и закусок до момента реализации; - проведения бракеража салатов, холодных блюд и закусок в соответствии с правилами контроля качества;	;
ПК 7.13 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	- владение навыками подбора инвентаря, инструментов и использования их с соблюдением правил техники безопасности; - соответствие организации рабочего места требованиям санитарно-гигиенических норм и правил; - проведение процесса проверки исправности теплового оборудования для технологического процесса приготовления простых холодных блюд и горячих сладких блюд в соответствии с инструкциями по эксплуатации теплового оборудования;	

	- правильный выбор теплового режима для приготовления холодных и горячих сладких блюд; - соблюдение технологического процесса приготовления холодных блюд и горячих сладких блюд; - определение готовности холодных и горячих сладких блюд в соответствии с требованиями стандарта; - соблюдение требований к процессу хранения простых холодных и горячих сладких блюд до момента реализации; - проведения бракеража холодных и горячих сладких блюд в соответствии с правилами контроля качества;	
ПК 7.14 Готовить простые горячие напитки.	- владение навыками подбора инвентаря, инструментов и использования их с соблюдением правил техники безопасности; - соответствие организации рабочего места требованиям санитарно-гигиенических норм и правил; - проведение процесса проверки исправности теплового оборудования для технологического процесса приготовления горячих напитков в соответствии с инструкциями по эксплуатации теплового оборудования; - правильный выбор теплового режима для приготовления горячих напитков; - соблюдение технологического процесса приготовления простых горячих напитков; - определение готовности горячих напитков в соответствии с требованиями стандарта; - соблюдение требований к процессу хранения простых горячих напитков до момента реализации; - проведения бракеража горячих напитков в соответствии с правилами контроля качества;	
ПК 7.15 Готовить и оформлять простые холодные напитки.	- владение навыками подбора инвентаря, инструментов и использования их с соблюдением правил техники безопасности; - соответствие организации рабочего места требованиям санитарно-гигиенических норм и правил; - соблюдение технологического процесса приготовления простых холодных напитков; - оформление и отпуск простых холодных напитков; - соблюдение требований к процессу хранения простых холодных напитков до момента реализации; - проведения бракеража холодных напитков в соответствии с правилами контроля качества;	
ПК 7.16 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб, основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки.	- владение навыками подбора инвентаря, инструментов и использования их с соблюдением правил техники безопасности; - соответствие организации рабочего места требованиям санитарно-гигиенических норм и правил; - проведение процесса проверки исправности теплового оборудования для технологического процесса приготовления полуфабрикатов для мучных	

	кондитерских изделий в соответствии с инструкциями по эксплуатации теплового оборудования; - соблюдение технологического процесса приготовления полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; - определение готовности полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями стандарта; - соблюдение требований к процессу хранения до момента использования полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; - аккуратность составления технологических схем и карт приготовления полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; - соблюдение температурного режима выпечки, определение готовности;	
ПК 7.17 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.	- владение навыками подбора инвентаря, инструментов и использования их с соблюдением правил техники безопасности; - соответствие организации рабочего места требованиям санитарно-гигиенических норм и правил; - проведение процесса проверки исправности теплового оборудования для технологического процесса приготовления пирожных и тортов в соответствии с инструкциями по эксплуатации теплового оборудования; - соблюдение технологического процесса приготовления пирожных и тортов; - определение готовности отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов в соответствии с требованиями стандарта; - соблюдение температурного режима выпечки, определение готовности изделий; - выполнение действий по охлаждению, отделке готовых изделий и подготовки их к реализации согласно технологической документации; - соблюдение температурного режима выпечки, определение готовности; - аккуратность составления технологических схем и карт приготовления пирожных и тортов;	
ПК 7.18 Готовить и оформлять отечественные классические, фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.	- владение навыками подбора инвентаря, инструментов и использования их с соблюдением правил техники безопасности; - соответствие организации рабочего места требованиям санитарно-гигиенических норм и правил; - проведение процесса проверки исправности механического и теплового оборудования для приготовления отечественных классических, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных в соответствии с инструкциями по эксплуатации механического и теплового оборудования;	

	- соблюдение температурного режима выпечки, определение готовности изделий; - выполнений действий по охлаждению, отделки готовых изделий и подготовки их к реализации согласно технологической документации; - аккуратность составления технологических схем и карт приготовления отечественных классических, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных;	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	аргументированность и полнота объяснений, социальной значимости будущей профессии; проявление интереса к освоению специальности Технология продукции общественного питания; наличие положительных отзывов по итогам прохождения производственной практики.	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	обоснованность выбора и применяемых методов, способов решения профессиональных задач; своевременность сдачи отчетов и заданий; рациональность распределения времени на выполнение всех видов учебной деятельности в рамках освоения профессионального модуля	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	точность и быстрота оценивания ситуации выбор правильных, обоснованных решений в различных ситуациях профессионального характера	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	точность и быстрота поиска необходимой информации; правильность выбора необходимой информации для выполнения профессиональных задач; обоснованность выбора и оптимальный состав источников необходимых для решения поставленных задач; результативность использования информации необходимой для постановки и решения профессиональных задач.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	самостоятельность в работе с программами общего и профессионального назначения; правильность выбора средств ИКТ, необходимых для выполнения профессиональных задач; результативность использования средств ИКТ, необходимых для решения профессиональных задач	

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	взаимодействие со студентами, преподавателями в процессе обучения; четкое выполнение обязанностей при работе в команде; соблюдение норм профессиональной этики при работе в команде; построение профессионального общения с учетом социально-профессионального статуса, ситуации общения, особенностей группы и участников коммуникации; эффективное взаимодействие со студентами, преподавателями и коллегами, родителями и внешними субъектами воспитания	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	ответственное отношение к результатам выполнения своих профессиональных обязанностей; эффективное взаимодействие со студентами, преподавателями и внешними субъектами образовательного процесса во время решения профессиональных задач	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	эффективное планирование студентами повышения своего личностного и профессионального уровня развития; самообразование; позитивная динамика достижений в процессе освоения вида профессиональной деятельности; результативность самостоятельной работы.	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	осведомленность в инновационных технологиях в области общественного питания; способность применять инновационные методы и средства для рационального решения профессиональных задач.	

2) Подготовленный продукт / осуществленный процесс:

Таблица 9

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 7.2 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов	<u>Соответствие эталону качества</u> - внешний вид; - цвет, вкус, запах; - форма нарезки продуктов;	
ПК 7.17 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.	<u>Соответствие эталону качества</u> - внешний вид; - цвет, вкус, запах; - форма нарезки продуктов;	
ПК 7.18 Готовить и оформлять	<u>Соответствие эталону качества</u>	

отечественные классические, фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.	- внешний вид; - цвет, вкус, запах; - форма нарезки продуктов;	
--	--	--

6. Вариант сводной таблицы

Результаты обучения по профессиональному модулю	Текущий и рубежный контроль				Промежуточная аттестация по ПМ		Экзамен (квалификационный)			
	Тестирование	Решение ситуационных задач	Защита ЛПЗ	Контрольные работы	Экзамены по МДК	Дифференцированные зачеты по практике	Ход выполнения задания	Подготовленный продукт / осуществленный процесс	Устное обоснование результатов работы	Портфолио и его защита
Основные										
ПК 7.1			+		+	+				+
ПК 7.2			+		+	+	+	+		
ПК 7.3			+		+	+				+
ПК 7.4			+		+	+				+
ПК 7.5			+		+	+				+
ПК 7.6			+		+	+				+
ПК 7.7			+		+	+				+
ПК 7.8			+		+	+				+
ПК 7.9			+		+	+				+
ПК 7.10			+		+	+				+
ПК 7.11			+		+	+				+
ПК 7.12			+		+	+				+
ПК 7.13			+		+	+				+
ПК 7.14			+		+	+				+
ПК 7.15			+		+	+				+
ПК 7.16			+		+	+				+
ПК 7.17			+		+	+	+	+		
ПК 7.18			+		+	+	+	+		
ОК 1		+	+		+	+				+
ОК 2		+	+		+	+	+			+
ОК 3		+	+		+	+	+			+
ОК 4		+	+		+	+	+			+
ОК 5		+	+		+	+				+
ОК 6		+	+		+	+	+			+

ОК 7			+	+		+	+				+
ОК 8			+	+		+	+	+			+
ОК 9			+	+		+	+	+		+	+
ОК 10			+	+		+	+			+	+
Вспомогательные											
Иметь практический опыт	ПО 1						+				
	ПО 2						+				
	ПО 3						+				
	ПО 4						+				
	ПО 5						+				
	ПО 6						+				
	ПО 7						+				
	ПО 8						+				
	ПО 9						+				
	ПО 10						+				
	ПО 11						+				
Уметь	У 1			+		+	+				
	У 2	+		+		+	+				
	У 3			+		+	+				
	У 4			+		+	+				
	У 5			+		+	+				
	У 6			+		+	+				
	У 7			+		+	+				
	У 8			+		+	+				
	У 9			+		+	+				
	У 10			+		+	+				
	У 11			+		+	+				
	У 12			+		+	+				
	У 13			+		+	+				

	У 14			+		+	+				
Знать	3 1	+		+	+	+					
	3 2	+		+	+	+					
	3 3	+		+		+					
	3 4	+		+		+					
	3 5	+		+		+					
	3 6	+				+					
	3 7	+				+					
	3 8	+				+					
	3 9	+				+					
	3 11	+				+					
	3 12	+				+					
	3 13	+				+					
	3 14	+				+					
	3 15	+				+					
	3 16	+				+					
	3 17	+				+					
	3 18	+				+					
	3 19	+				+					
	3 20	+				+					
	3 21	+				+					

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ по профессии «ПОВАР».
Вариант № 1/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.6 Производить обработку рыбы с костным скелетом, приготовление (подготовку) полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 7.7. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить рыбу жаренную основным способом с гарниром – картофельное пюре – 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ по профессии «ПОВАР».
Вариант № 2/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.6 Производить обработку рыбы с костным скелетом, приготовление (подготовку) полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 7.7. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить рыбу припущенную по-русски - 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 18 порций и оформление технологической карточки

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ по профессии «ПОВАР».

Вариант № 3/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.12. Готовить и оформлять салаты, простые холодные закуски, простые холодные блюда

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить салат из свежих помидоров с яблоками – 2 порции

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 18 порций и оформление технологической карточки

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ по профессии «ПОВАР».

Вариант № 4/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.12. Готовить и оформлять салаты, простые холодные закуски, простые холодные блюда

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания.

Приготовить салат «Весна» - 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 18 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ по профессии «ПОВАР».
Вариант № 5/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.12. Готовить и оформлять салаты, простые холодные закуски, простые холодные блюда

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить салат мясной – 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 18 порций и оформление технологической карточки

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ по профессии «ПОВАР».
Вариант № 6/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.5. Готовить бульоны и отвары, простые супы, отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты, простые и горячие и холодные соусы.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить щи из квашеной капусты - 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ по профессии «ПОВАР».
Вариант № 7/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.5. Готовить бульоны и отвары, простые супы, отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты, простые и горячие и холодные соусы.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить рассольник «Ленинградский» - 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ по профессии «ПОВАР».

Вариант № 8/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.5. Готовить бульоны и отвары, простые супы, отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты, простые и горячие и холодные соусы.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить зразы рубленые с гарниром, соус белый основной – 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ по профессии «ПОВАР».
Вариант № 9/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить рулет картофельный с фаршем - 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ по профессии «ПОВАР».
Вариант № 10/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания.

Приготовить запеканку картофельную с фаршем - 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ по профессии «ПОВАР».

Вариант № 11/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания.

Приготовить рагу из овощей - 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ по профессии «ПОВАР».
Вариант № 12/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.3. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 7.4. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы, простые блюда и гарниры из макаронных изделий, простые блюда из яиц и творога, простые мучные блюда из теста с фаршем.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания.

Приготовить макароны отварные с овощами - 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ по профессии «ПОВАР».

Вариант № 13/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.3. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 7.4. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы, простые блюда и гарниры из макаронных изделий, простые блюда из яиц и творога, простые мучные блюда из теста с фаршем.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить пудинг рисовый - 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ по профессии «ПОВАР».

Вариант № 14/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.3. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 7.4. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы, простые блюда и гарниры из макаронных изделий, простые блюда из яиц и творога, простые мучные блюда из теста с фаршем.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания.

Приготовить крупеник - 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ по профессии «ПОВАР».

Вариант № 15/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.3. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 7.4. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы, простые блюда и гарниры из макаронных изделий, простые блюда из яиц и творога, простые мучные блюда из теста с фаршем.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания.

Приготовить омлет смешанный - 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ по профессии «ПОВАР».

Вариант № 16/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.3. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 7.4. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы, простые блюда и гарниры из макаронных изделий, простые блюда из яиц и творога, простые мучные блюда из теста с фаршем.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить омлет фаршированный - 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ по профессии «ПОВАР».
Вариант № 17/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.3. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 7.4. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы, простые блюда и гарниры из макаронных изделий, простые блюда из яиц и творога, простые мучные блюда из теста с фаршем.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить сырники со сметанной - 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ по профессии «ПОВАР».
Вариант № 18/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.3. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 7.4. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы, простые блюда и гарниры из макаронных изделий, простые блюда из яиц и творога, простые мучные блюда из теста с фаршем.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания.

Приготовить запеканку из творога - 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ по профессии «ПОВАР».

Вариант № 19/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.3. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 7.4. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы, простые блюда и гарниры из макаронных изделий, простые блюда из яиц и творога, простые мучные блюда из теста с фаршем.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить вареники из творога - 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ по профессии «ПОВАР».

Вариант № 20/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.3. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 7.4. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы, простые блюда и гарниры из макаронных изделий, простые блюда из яиц и творога, простые мучные блюда из теста с фаршем.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить блины из дрожжевого теста - 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;

- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ по профессии «ПОВАР».

Вариант № 21/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.6 Производить обработку рыбы с костным скелетом, приготовление (подготовку) полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 7.7. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить котлеты рыбные с гарниром - 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ по профессии «ПОВАР».

Вариант № 22/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.8 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 7.9 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 7.10 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов, простые блюда из домашней птицы.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить биточки из мясного фарша с гарниром - 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ по профессии «ПОВАР».

Вариант № 23/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.8 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 7.9 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 7.10 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов, простые блюда из домашней птицы.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить мясной рулет с яйцом - 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ по профессии «ПОВАР».

Вариант № 24/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.8 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 7.9 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 7.10 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов, простые блюда из домашней птицы.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить печень тушенную в соусе - 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ по профессии «ПОВАР».

Вариант № 25/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.8 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 7.9 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 7.10 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов, простые блюда из домашней птицы.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить курицу отварную с гарниром и соусом - 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ по профессии «КОНДИТЕР».
Вариант № 1/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.16 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб, основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки.

ПК 7.17 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания.

Приготовить коржики молочные - 15 штук

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ по профессии «КОНДИТЕР».
Вариант № 2/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.16 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб, основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки.

ПК 7.17 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить сочни с творогом - 15 штук.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ по профессии «КОНДИТЕР».

Вариант № 3/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.16 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб, основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки.

ПК 7.17 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить сдобу выборгскую-«плюшка» - 15 штук

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ по профессии «КОНДИТЕР».

Вариант № 4/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.16 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб, основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки.

ПК 7.17 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить пирожки с фаршем и свежей капусты с луком – 15 штук.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ по профессии «КОНДИТЕР».

Вариант № 5/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.16 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб, основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки.

ПК 7.17 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить беляши с мясом - 15 штук

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ по профессии «КОНДИТЕР».

Вариант № 6/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.16 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб, основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки.

ПК 7.17 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить оладьи «кольца» - 15 штук

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ по профессии «КОНДИТЕР».

Вариант № 7/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.16 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб, основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки.

ПК 7.17 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить сдобу «лесной хоровод» - 15 штук.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ по профессии «КОНДИТЕР».

Вариант № 8/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.16 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб, основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки.

ПК 7.17 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания.

Приготовить пончики «Московские» - 20 штук.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ по профессии «КОНДИТЕР».

Вариант № 9/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.16 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб, основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки.

ПК 7.17 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания.

Приготовить пирожки с картофельным фаршем - 15 штук

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ по профессии «КОНДИТЕР».

Вариант № 10/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.16 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб, основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки.

ПК 7.17 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить пирожки с мясом - 15 штук

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ по профессии «КОНДИТЕР».

Вариант № 11/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.16 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб, основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки.

ПК 7.17 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить пирожки с яблоками - 15 штук

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ по профессии «КОНДИТЕР».
Вариант № 12/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.16 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб, основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки.

ПК 7.17 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить пирожки с рисом и яйцом - 15 штук

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ по профессии «КОНДИТЕР».
Вариант № 13/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.16 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб, основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки.

ПК 7.17 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить ватрушки с творогом - 15 штук.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ по профессии «КОНДИТЕР».

Вариант № 14/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.16 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб, основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки.

ПК 7.17 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить кулебяку с капустным фаршем - 2 штуки (вес по 500 грамм)

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ по профессии «КОНДИТЕР».

Вариант № 15/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.16 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб, основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки.

ПК 7.17 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить расстегаи с рыбным фаршем - 15 штук.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ по профессии «КОНДИТЕР».
Вариант № 16/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.16 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб, основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки.

ПК 7.17 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить печенье «Косички» - 0,5 килограмма.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ по профессии «КОНДИТЕР».
Вариант № 17/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.16 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб, основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки.

ПК 7.17 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания.

Приготовить печенье песочное - 0,5 килограмма

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ по профессии «КОНДИТЕР».

Вариант № 18/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.16 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб, основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки.

ПК 7.17 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить трубочки вафельные с начинкой - 15 штук.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ по профессии «КОНДИТЕР».

Вариант № 19/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.16 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб, основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки.

ПК 7.17 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания.

Приготовить ватрушки из сдобного пресного теста с повидлом - 15 штук.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ по профессии «КОНДИТЕР».
Вариант № 20/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.16 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб, основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки.

ПК 7.17 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить коржики сахарные - 15 штук.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ по профессии «КОНДИТЕР».
Вариант № 21/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.16 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб, основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки.

ПК 7.17 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить печенье творожное - 0,5 килограмма.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ по профессии «КОНДИТЕР».

Вариант № 22/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.17 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 7.18 Готовить и оформлять отечественные классические, фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить торт бисквитно-кремовый – 1,5 килограмма.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ по профессии «КОНДИТЕР».

Вариант № 23/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.17 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 7.18 Готовить и оформлять отечественные классические, фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить торт песочный «Подмосковный» – 1 килограмм.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ по профессии «КОНДИТЕР».

Вариант № 24/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.17 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 7.18 Готовить и оформлять отечественные классические, фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания.

Приготовить пирожное «Песочное кольцо» - 15штук

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ по профессии «КОНДИТЕР».
Вариант № 25/25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 7.17 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 7.18 Готовить и оформлять отечественные классические, фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Текст задания

Приготовить пирожное бисквитное нарезное - 15 штук.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.