

Министерство образования и науки Челябинской области  
филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
«Троицкий технологический техникум» в с. Октябрьское

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

**ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих  
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

с. Октябрьское, 2021 г.

Комплект контрольно оценочных средств по профессиональному модулю разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»

Разработчики: преподаватель профессиональных дисциплин О.А.Арчакова

## Общие положения

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

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

### 1. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Таблица 1

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	Дифференцированный зачет
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Дифференцированный зачет
УП. 02	Дифференцированный зачет
ПП.02	Дифференцированный зачет
ПМ 02	Экзамен (квалификационный)

### 2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

#### 2.1. Профессиональные и общие компетенции

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

Таблица 2

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
<i>ПК 1.</i> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	<ul style="list-style-type: none"><li>- выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований;</li><li>- определение качества сырья, по органолептической оценке,</li><li>- соблюдение последовательности приемов и технологических операций</li><li>-соответствие формы нарезки овощей технологическим требованиям;</li><li>- рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и</li></ul>

	<p>потерь</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие подбора пряностей и приправ определенному блюду;</li> <li>-соблюдение правил хранения сырья и полуфабрикатов.</li> </ul>
<p><i>ПК 2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований</li> <li>- соблюдение последовательности приемов и технологических операций простой и средней сложности;</li> <li>- проведение бракеража;</li> <li>-минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении блюд;</li> <li>-соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования;</li> <li>-соблюдение правил тепловой обработки в соответствии видом продукта.</li> </ul>
<p><i>ПК 3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований</li> <li>- соблюдение последовательности приемов и технологических операций простой и средней сложности;</li> <li>- проведение бракеража;</li> <li>-минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении блюд;</li> <li>-соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования;</li> <li>-соблюдение правил тепловой обработки в соответствии видом рыбы.</li> </ul>
<p><i>ПК 4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение соусов, отваров разнообразного ассортимента.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований</li> <li>- соблюдение последовательности приемов и технологических операций простой и средней сложности;</li> <li>- проведение бракеража;</li> <li>-минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении блюд;</li> <li>-соответствие подбора и использования</li> </ul>

	<p>инвентаря и оборудования;</p> <p>-соблюдение правил тепловой обработки в соответствии видом мяса.</p>
<p><i>ПК 5.</i> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение соусов, отваров разнообразного ассортимента.</p>	<p>- выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований</p> <p>- соблюдение последовательности приемов и технологических операций простой и средней сложности;</p> <p>- проведение бракеража;</p> <p>- минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении блюд;</p> <p>-соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования;</p>
<p><i>ПК 6.</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p>	<p>- выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований</p> <p>- соблюдение последовательности приемов и технологических операций простой и средней сложности;</p> <p>- проведение бракеража;</p> <p>-минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении блюд;</p> <p>-соответствие подбора и использования</p>
<p><i>ПК 7.</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<p>- выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований</p> <p>- соблюдение последовательности приемов и технологических операций простой и средней сложности;</p> <p>- проведение бракеража;</p> <p>-минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении блюд;</p> <p>-соответствие подбора и использования</p>
<p><i>ПК 8.</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p>	<p>- выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований</p> <p>- соблюдение последовательности приемов и технологических операций простой и средней сложности;</p> <p>- проведение бракеража;</p> <p>- минимизация потерь полезных</p>

	<p>питательных веществ при приготовлении блюд;</p> <p>-соответствие подбора и использования</p>
--	---

Таблица 3

Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> <li>• демонстрация интереса к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики;</li> <li>• участие в конкурсах предметных недель,</li> <li>• участие в конкурсах профмастерства;</li> </ul>
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие способов достижения цели, способам определенным руководителем.</li> </ul>
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>• положительная динамика в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы;</li> <li>• своевременность выполнения заданий;</li> <li>• качественность выполненных заданий.</li> </ul>
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>• эффективный поиск необходимой информации;</li> <li>• анализ инноваций в области профессиональной деятельности;</li> <li>• обзор публикаций в профессиональных изданиях.</li> </ul>
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>• использование информационных технологий в процессе обучения;</li> <li>• освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности.</li> </ul>
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных	<ul style="list-style-type: none"> <li>• взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах</li> </ul>

общечеловеческих ценностей	<p>толерантного отношения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдение норм деловой культуры;</li> <li>• соблюдение этических норм.</li> </ul>
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнение работ по подготовке производственного помещения к работе;</li> <li>• аккуратность в работе;</li> </ul> <p>- участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы;</p> <p>- аргументированное представление и отстаивание своего мнения с соблюдением этических норм.</p>
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• своевременное получение приписного свидетельства;</li> <li>• участие в военно-патриотических мероприятиях;</li> <li>• участие в военно-спортивных объединениях;</li> <li>• выполнение профессиональных обязанностей во время учебных сборов.</li> </ul>
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• работы с различными видами информации;</li> <li>• владение различными способами самостоятельного поиска информации;</li> <li>• результативное использование ИКТ и их применение в соответствии с конкретным характером профессиональной деятельности;</li> </ul> <p>использование новых информационных продуктов для совершенствования профессиональной деятельности.</p>
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• работы с различными видами информации;</li> <li>• владение различными способами самостоятельного поиска информации;</li> <li>• результативное использование</li> </ul>

	<p>ИКТ и их применение в соответствии с конкретным характером профессиональной деятельности;</p> <p>использование новых информационных продуктов для совершенствования профессиональной деятельности.</p>
<p><i>ОК 11.</i> Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации;</li> </ul> <p>- правильность и адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих документов, сырья, инструментов;</p> <p>- правильность осуществления самостоятельного текущего контроля со стороны исполнителя.</p>

## 2.2 Иметь практический опыт – уметь-знать.

ПО 1. - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

ПО 2-выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

ПО 3-упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

ПО 4-оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.

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

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

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

У4. -упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

У5. -порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

У6. -ведении расчетов с потребителями.

31. -Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
32. -видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;
- 33 -ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- 34 -норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- 35-правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

### **3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля**

#### **3.1. Типовые задания для оценки освоения МДК02.01**

##### **Типовые задания для оценки освоения МДК 02.01:**

**Контрольные вопросы по МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента**

##### **Вопросы для текущего контроля**

1. Способы хранения и укладки сырья и продуктов.
2. Для чего предназначено суповое отделение.
3. Организация работы раздаточной.
4. Что является визитной карточкой предприятия общественного питания.

##### **1 вариант**

1. Перечислить виды варочно – жарочного оборудования.

---

2. Определите производственную деятельность заготовочных предприятий а) обрабатывающие сырье, приготавливающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;

б) вырабатывающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;

в) выполняющие полный производственный цикл по обработке сырья, приготовлению п/ф, выпускающие готовую продукцию и реализующие ее.

3. Дать характеристику организации рабочих мест в рыбном цехе.

---

4. Дать характеристику организации рабочих мест в суповом отделении.

---

##### **2 вариант.**

1. Правила эксплуатации электрических плит.

---

2. Определите деятельность предприятий с полным производственным циклом:

а) работающие на сырье 2-3 наименований;

б) обрабатывающие сырье и производящие п/ф;

в) перерабатывающие сырье, вырабатывающие п/ф, производящие готовую продукцию и реализующие ее.

**3. Организация работы овощного цеха.**

---

---

**4. Перечислить виды аппаратов для жарки и выпечки.**

---

---

**3 вариант.**

**1. Опишите правила эксплуатации и безопасности при работе картофелеочистительной машины.**

---

---

**2. Дать характеристику производственной деятельности столовой.**

---

---

**3. Ассортимент выпускаемой продукции специализируемых предприятий.**

- а) разнообразные блюда,
- б) различные полуфабрикаты;
- в) продукция из определенного вида сырья

**4. Перечислить оборудование устанавливаемое в соусном отделении горячего цеха.**

---

---

**4 вариант.**

**1. Перечислить виды холодильного оборудования.**

---

---

**2. Опишите последовательность организации рабочего места в мясном цехе.**

---

---

**3. Дайте объяснение калибровки картофеля для очистительной машины:**

- а) для большей загрузки в рабочую камеру;
- б) для равномерной очистки;
- в) для быстрой загрузки.

**4. Правила эксплуатации холодильного оборудования.**

---

---

## **Перечень вопросов**

### **практических заданий для проведения дифференцированного зачета по МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента**

1. Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд
2. Алгоритм действий при организации рабочего места (овощного, мясного, рыбного, птицегольевого, холодного, горячего цеха, моечного отделения, линии раздачи, обслуживания посетителей) в соответствии с видом изготавливаемых блюд
3. Подбирать необходимое технологическое оборудование, производственный инвентарь.
4. Алгоритм действий при подборе необходимого оборудования и производственного инвентаря кулинарного и кондитерского производства для работы (в овощном, мясном, рыбном, птицегольевом, холодном, горячем цехе, моечном отделении, линии раздачи).
5. производить отпуск готовой кулинарной продукции
6. Алгоритм действий при отпуске готовой кулинарной продукции (закусок, супов, вторых блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий) в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания» и правилами СанПиН 42-123-4117-86
7. Расчет потерь при тепловой обработке мяса отварного.
8. Расчет необходимого количества сырья для приготовления рыбы жареной с луком
9. Расчет необходимого количества сырья для приготовления салата столичного
10. Расчет необходимого количества сырья для приготовления каши гречневой рассыпчатой
11. Расчет необходимого количества сырья для приготовления пирожков с капустой
12. Расчет необходимого количества сырья для приготовления биточков по-селянски
13. расчет потерь при тепловой обработке овощей
14. расчет потерь при тепловой обработке мяса
15. Заполнение калькуляционных карточек

### **Задания для оценки освоения МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий по темам**

#### **Задание №1**

1. Как влияют экстрактивные вещества на свойства отвара при варке рыбы?
  - А) повышают калорийность
  - Б) придают цвет
  - В) придают вкус и аромат
2. Какой алгоритм приготовления костного бульона правильный:
  - А) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой

Б) кости моют, измельчают, заливают горячей водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой

В) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке?

3. Какой алгоритм приготовления мясо-костного бульона правильный:

А) мясо одновременно с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой

Б) мясо с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке

В) варят мясной бульон, добавляют грудинку или лопатку и варят в течение 2-2,5 ч до готовности?

4. С какой целью овощи для супов пассеруют

А) для улучшения вкуса и аромата готовых изделий

Б) сокращения продолжительности варки

В) изменения консистенции?

5. С какой целью в некоторые заправочные супы вводят мучную пассировку

А) для равномерности распределения гарнира и улучшения цвета

Б) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира и стабилизации витамина С

В) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира?

6. Какой формы нарезают капусту для борща «Московский»

А) соломка

Б) шашки

В) рубка?

7. Какой тепловой обработке подвергают белые корни и морковь при приготовлении супов

А) пассерование

Б) варка

В) припускание

## **Задание № 2**

1. Какой тепловой обработке подвергают огурцы соленые при приготовлении рассольников

А) варка

Б) бланширование

В) припускание

2. Чем существенно отличается солянка мясная от солянки мясной сборной?

А) составом мясных продуктов

Б) подачей

В) отпуском?

3. При какой температуре подают горячие супы?

А) 40...50<sup>0</sup>С

Б) 70...75<sup>0</sup>С

В) 80.....85<sup>0</sup>С

4. В какой последовательности необходимо закладывать картофель при варке супов

А) до кислотосодержащих продуктов

Б) после кислотосодержащих продуктов

В) одновременно с кислотосодержащими продуктами

5. С какой целью на рабочем месте повара, который готовит супы, устанавливают охлаждаемые шкафы или холодильники

А) для недлительного хранения жира, сметаны, зелени и другой продукции

Б) хранение концентрированного бульона

В) хранение пассеровок?

6. Какие наполнители вводят в красный основной соус:

А) подготовленная красная сухая мучная пассеровка., пассерованные корни и лук, пассерованное томат-пюре

Б) белая мучная жировая пассеровка

В) подготовленная белая жировая мучная пассеровка, пассерованные белые корни?

7. Какой соус имеет неоднородную консистенцию

А) томатный

Б) грибной

В) паровой?

8. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов

А) бульон, сливки, уксус, растительное масло

Б) сметана, бульон, растительное масло

В) сливки, сметана, уксус

Г) растительное масло, уксус

Д) растительное и сливочное масло?

9. Какие соусы относятся к холодным

А) заправки, маринады, сливки

Б) майонез, маринады, заправки

В) красный, майонез, молочный

Г) белый, сметанный, молочный?

10. Укажите продолжительность хранения яично-масляных соусов

А) до 2 ч

Б) 4 ч

В) 1 ч

Г) 30 мин.

### Задание № 3

1. Перечислите способы подготовки свеклы для борщей \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

2. Назовите ассортимент супов по жидкой основе:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

3. Почему при варке молочного рисового супа крупу отваривают в воде

А) Это ускоряет процесс приготовления

Б) способствует приготовлению крупы

В) улучшает визуальные и вкусовые показатели супа?

4. Какие жидкие основы можно использовать для приготовления холодных супов?

5. Перечислите гарниры для сладких супов \_\_\_\_\_

### Задание № 4

1. Заполните таблицу:

Суп	Внешний вид	Консистенция	Цвет	Вкус и запах
Борщи				
Щи				
Рассольники				
Овощные				
Из круп				
С макаронными изделиями				
Суп-пюре				
Молочные				
Окрошки				
Сладкие				

2. Укажите консистенцию и использование разных видов молочных соусов.

Консистенция молочного соуса	Использование

3. Какое сырье используют для приготовления сладких соусов? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

4. Заполните таблицу:

Соус	Цвет	Вкус и запах	Консистенция	Форма нарезки и густота наполнителя
Красный основной				
Белый				
Томатный				
Рыбный				
Грибной				
Молочный				
Сметанный				
Яично-масляный				
Маринад				
Майонез				

5. Составьте таблицу по указанной форме:

Классификационные признаки	Виды супов
----------------------------	------------

#### Задание № 4

1. Опишите последовательность приготовления:

А) Бульона из птицы

Б) Грибного отвара

2. Что закладывают раньше:

А) Пассерованные овощи или картофель?

Б) Тушеная квашенная капуста или картофель?

3. В чем отличительные особенности приготовления борща украинского от борща флотского?

4. Перечислите продукты, входящие в состав супа:

А) картофельного с макаронными изделиями?

Б) картофельного с бобовыми?

5. Для каждого предложения подберите соответствующую концовку и запишите ее номер после многоточия.

Предложение	Концовка
1. У вареной птицы...	1. Замачивают
2. Бобовые перед варкой....	2. Отделяют мякоть от костей
3. У печени снимают....	3. Просеивают
4. Крупу перед варкой....	4. Промывают
5. Морковь, петрушку для приготовления супа – пюре .....	5. Протирают
	6. Пленку
	7. Верхний слой
	8. Пассеруют
	9. Очистить от грязи и песка
	10. Перебирают

6. Для каждого вопроса выберите правильный вариант ответа и впишите соответствующую цифру в колонку «ответ»

Вопрос	Варианты ответов	Ответ
1. Какие продукты используют для яблочного супа?	1. Гарнир, сметана, сливки	1-... 2-... 3-... 4-... 5-... 6-... 7-... 8-...
2. Что является жидкой основой сладкого супа?	2. Яблоки, сахар, корица, лимонная кислота, крахмал	
3. Как подготовить свежие яблоки для супа?	3. Яблоки, чернослив, изюм, урюк, сахар, лимонная кислота, крахмал	
4. Как подготовить сухофрукты?	4. Со сметаной или сливками	
5. С чем отпускают сладкий суп?	5. Перебрать, промыть, очистить от кожицы и семян, нарезать	
6. Из чего готовят отвар для супа из свежих плодов?	6. Перебрать, разобрать по видам, промыть, нарезать	
7. Какие гарниры подходят для отпуска сладких супов?	7. Фруктовый отвар	
8. Как подготовить крахмал для	8. Из кожицы, сердцевины	

заправки супа? 9. Когда вводят крахмал в суп? 10. Что составляет плотную основу супа для сухофруктов?	9. Отварной рис, саго, клецки, вареники с ягодами, кукурузные хлопья или палочки и др. 10. Развести охлажденным отваром 11. В конце варки 12. В начале варки.	9-... 10-...
---	--	-----------------

7. Составьте таблицу по указанной форме

Наименование холодного супа	Жидкая основа	Состав сырья	Технология приготовления	Отпуск
-----------------------------	---------------	--------------	--------------------------	--------

8. Какие виды гарниров используют при отпуске прозрачных супов?

9. Что такое оттяжка? Что входит в состав оттяжки для мясного бульона?

10. Составьте технологическую схему приготовления соуса «Абрикосовый»

### Задание № 6

1. Отметьте в таблице продукты, входящие в соус:

Продукты	Соус			
	Луковый	Красный с луком и огурцами	Красный с кореньями	Красный кисло-сладкий
Зеленый горошек				
Лук репчатый				
Масло сливочное				
Морковь				
Огурцы маринованные				
Орехи				
Петрушка				
Сахар				
Соус «Кетчуп»				
Соус красный основной				
Специи				
Уксус				
Чернослив, изюм				

2. Отметьте в таблице продукты, входящие в соус:

Продукты	Соус			
	Польский	Польский с белым соусом	сухарный	Голландский
Бульон				
Вода				
Масло сливочное				
Зелень петрушки				
Кислота лимонная				
Мука пшеничная				
Сок лимонный				
Соль				
Сухари из хлеба				
Яйца				

Задание 7:

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

1. Разварившиеся, слипающиеся зерна рассыпчатых каш:

- а) нарушение рецептуры;
- б) нарушение правил варки каш;
- в) долго не сливали воду.

2. Темные крупинки, зерновая примесь в кашах:

- а) не перебрали крупу;
- б) плохо промыли;
- в) использовали для варки грязную посуду

3. Горьковатый привкус каши:

- а) не промыли крупу;
- б) добавили много соли;
- в) каша пригорела.

4. Рассыпчатая крупа недоварена:

- а) нарушение рецептуры (соотношение воды и крупы);
- б) рано сняли с сипы;
- в) не промыли.

5. Кислый и затхлый привкус каши:

- а) использовали некачественное сырье;
- б) использовали некачественную воду;
- в) использовали грязную посуду.

### Задание 8:

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

1. Что нужно добавить при варке овощей, чтобы они имели красивый желтый цвет:

а/горчицу

б/тимьян, анис, базилик

в/куркуму, паприку

г/бульон «Ролтон»

2. Укажите форму нарезки свеклы, используемый бульон и особенности приготовления борщей.

Борщ	Форма нарезки свеклы	Используемый бульон	Особенности приготовления борщей
«Московский»			
«Украинский»			
«Флотский»			
«Сибирский»			

3. Какой из перечисленных борщей отличается формой нарезки?

а) «Сибирский»;

б) «Московский»;

в) «Флотский».

4. Какие виды каш используют для гарниров и для приготовления запеканок, пудингов, котлет и биточков?

5. Составьте схему приготовления каши гречневой рассыпчатой.

### Задание 9:

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

1. Котлеты по-киевски жарят:

- А) основным способом;
- Б) в жарочном шкафу;
- В) во фритюре;
- Г) на углях?

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

- а) 3...4 л; б) 4...5 л; в) 5...6 л.

3. Каково количество жидкости на 1 кг макарон при варке несливным способом?

- а) 1,5...2 л; б) 2...3 л; в) 3...4 л.

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

- а) сгибаются, но не полностью;
- б) падают с вилки;
- в) слегка деформированы.

5. В какие щи овощи нарезают мелкими кубиками (рубят)?

- а) суточные;
- б) «по-уральски»;
- в) из свежей капусты.

#### **Задание 10:**

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

1. Для вторых блюд реже варят с/х птицу:

- А) кур, цыплят;
- Б) гусей, уток;
- В) кур, индеек?

2. Укажите оптимальный слой запеканки и температуру ее запекания.

3. Чем отличаются пудинги от запеканки?

4. Какой соус используют при отпуске данного блюда?

5. Крупнокусковые п/ф обжаривают:

- А) со всех сторон;
- Б) с двух сторон;
- В) помешивая?

#### **Задание 11:**

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

1. К запеченным блюдам относятся:

- А) «Ростбиф»;
- Б) «голубцы с мясом»
- В) «плов из баранины»;
- Г) «поджарка»?

2. Кнельная масса считается готовой, если:

- А) ее хорошо отбивают;
- Б) хорошо перемешивают;
- В) масса не тонет?

3.Жир при тепловой обработке:

- а/ эмульгирует с последующим разложением на глицерин и жирные кислоты
- б/ поддерживает нужную температуру в нутрии продукта
- в/ используется для облегчения тепловой обработки, предотвращения потемнения продуктов

4.Клейстеризация крахмала, образование клейкой массы, декстринизация, карамелизация присущи:

- а/ белкам б/ жирам в/ углеводам

5.При тепловой обработке (варке) масса овощей:

- а/увеличивается
- б/ уменьшается
- в/ не изменяется

## Задание 12:

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

1. Определите название блюда и составьте схему его приготовления, учитывая что для его приготовления используют следующие продукты: лапшу (1 кг), воду (2...3 л), сахар, творог, яйцо сырое, масло сливочное, сухари, сметану.

2.Как избежать потери пищевых веществ при приготовлении блюд и гарниров из макарон?

3.Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?

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

4. Дополните :

а/отварные овощи и блюда хранят на мармите не более .....часов

б/овощи в соусе хранят на мармите под крышкой не более.....часов

в/тушеные и запеченные блюда из овощей в горячем состоянии хранят не более .....часов

5.Укажите количество (%) привара макаронных изделий.

### **Задание 13:**

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

1.кулинарии:

а/ меланж

б/ яичный порошок

в/ колер

2.Куриные яйца в зависимости от сроков хранения делят:

а/ диетические и соловые

б/ 1 и 2 сорт

в/ куриные, перепелиные

3.Ответьте на вопросы.

1). Как приготовить соленые огурцы для рассольника?

2). Какова последовательность закладки продуктов в рассольники и от чего она зависит?

3). В чем заключается цель пассерования моркови и лука?

4.Что представляет собой меланж:

а/ смесь яичных белков и желтков, освобожденных от скорлупы, профильтрованных и замороженных

б/ смесь белков

в/ это желтки освобожденные от скорлупы, профильтрованные и высушенные

5.Меланжем можно заменить сырые яйца в соотношении:

а/ 1:8

б/1:1

в/1:20

### **Задание 14:**

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

1. Почему пшенная каша горчит?

а) каша подгорела;

б) плохо промыли пшено;

в) кашу пересолили.

2. Почему манная каша получается комками?

а) заварили большое количество крупы;

б) засыпая крупу, плохо размешивали;

в) добавили много сахара.

3. Почему рисовая каша рассыпчатая получается вязкой?

а) переварили;

б) нарушили норму засыпки крупы и жидкости;

в) засыпали в холодную воду.

4. Как используют крупную рыбу массой свыше 1,5 кг?

а) целиком;

б) кругляшом (порционным куском);

в) разделявают на филе.

5. Сколько граммов пшенной крупы берут для приготовления 1 кг каши рассыпчатой?

а) 300 г;

б) 400 г;

в) 450 г.

### **Задание 15:**

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

1. Какое количество воды потребуется при варке 1 кг макарон несливным способом?

а) 2,2...3 л;

б) 3...4 л;

в) 4...5 л.

2. Какая крупа варится дольше всех?

а) манная; б) рисовая; в) перловая.

3. Какая крупа перед варкой не промывается?

а) манная; б) рисовая; в) пшено.

3. Какую крупу не надо варить?

а) манную; б) пшенную; в) толокно.

4. Какая крупа перед варкой слегка поджаривается?

а) манная; б) гречневая; в) пшено.

5. Почему манная каша получается комками?

а) заварили большое количество крупы;

б) засыпая крупу, плохо размешивали;

в) добавили много сахара.

### **Задание 16:**

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

1. Уберите лишнее оборудование и инвентарь, которые не используются для обработки клубнеплодов

а/овощемоечная машина, овощечистка, машина для нарезки овощей

б/доски разделочные ОС, ванны моечные, кастрюли, ножи ОС

в/доски разделочные ОВ, ножи МС, дуршлаг, терка

г/рыбоочистительная машина, плита электрическая секционная модульная, пароварка

1. Выберите оборудование для приготовления картофельного пюре (картофель уже очищен):

а/фаршемешалка б/плита электрическая в/котел наплитный

г/машина для приготовления картофельного пюре

д/протирочная машина е/взбивальная машина ж/рыбоочиститель

з/миксер и/сковорода электрическая

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

а/ОС, ОВ

б/МС,МВ

в/РС,РВ

4.К основным способам тепловой обработки не относят:

а/ варку б/ жарку в/пассерование

5. Как избежать потери минеральных веществ при размораживании рыбы?

### **Задание 17:**

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

1. Укажите количество жидкости (л) для вязких и жидких каш на 1 кг крупы.

Используя сборник рецептов заполните таблицу расчета выхода ингредиентов. Поясните, как определяют необходимое количество соли при варке каш.

Вариант	Каша		
1	рассыпчатая	вязкая	жидкая
	Крупа гречневая - 1 кг Вода — 1,5 л	Крупа гречневая — 1 кг Вода, молоко — ...	Крупа рисовая — 1 кг Молоко, вода — ...
	Выход — 2,1 кг	Выход — ...	Выход — ...
2	Крупа рисовая — 1 кг Вода — 2,1 л	Крупа рисовая — 1 кг Молоко, вода — ...	Крупа манная — 1 кг Молоко, вода — ...
	Выход — 2,8 кг	Выход — ...	Выход — ...

2. Объясните причины возникновения следующих недопустимых дефектов крупяных гарниров из круп и каш:

- а) разварившиеся, слипающиеся зерна;
- б) наличие темных крупинок зерновой примеси;
- в) горьковатый привкус;
- г) крупа недоварена.

К дефектам каш относят также наличие затхлости, вкус подгорелой крупы и пересоленность.

3. Перечислите виды круп.

4. Назовите пищевую ценность круп.

5. Как подготовить к варке следующие крупы:

- а) мелкие и дробленые;
- б) пшеничную, рисовую, перловую;
- в) дробленые и плющенные;
- г) гречневую.

### Задание 18:

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

1. Пользуясь Сборником рецептур укажите норму жидкости для приготовления .1 кг рассыпчатых каш:

а)гречневая;

б)рисовая:

припущенная;

рассыпчатая;

в)пшенная.

2.Используя сборник рецептур рассчитайте количество крупы, воды и соли для приготовления 10 порций каши гречневой рассыпчатой с молоком, если на 1 порцию отпускают по 200 г каши.

3.Какие виды каш используют для гарниров и для приготовления запеканок, пудингов, котлет и биточков?

4.Составьте схему приготовления каши гречневой рассыпчатой.

5. Составьте технологическую схему приготовления вязкой рисовой каши (рис, вода, молоко, соль, сахар).

### **Задание 19:**

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

1. Составьте технологическую схему приготовления вязкой рисовой каши (рис, вода, молоко, соль, сахар).
2. Приведите качественную характеристику вязкой рисовой каши по всем показателям.
3. Как используют вязкую рисовую кашу?
- 4.Укажите продолжительность варки следующих макаронных изделий:  
а) макарон; б) лапши; в) вермишели.
- 5.Определите название блюда по набору приведенных продуктов и составьте схему его приготовления: макароны, вода, соль, яйца сырые, сахар, жир, сухари, масло сливочное, сметана.

### **Задание 20:**

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

1. Перечислите виды бобовых.
2. Назовите пищевые вещества, содержащиеся в бобовых овощах.
3. Назовите причину плохой развариваемости бобовых.
- 4.Перечислите недопустимые дефекты отварных макарон.
- 5.какой целью отварные макароны заправляют сливочным маслом?

## Критерии оценки

### Задание 21:

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

1. Укажите качественную характеристику, правила подачи и кулинарное использование приведенных в таблице блюд.

Блюдо	Качественная характеристика	Правила подачи и кулинарное использование
Котлеты рисовые		
Пудинг рисовый		
Крупеник гречневый		
Лапшевник		
Фасоль в томате		

2. Ответьте на вопрос и выполните задания.

3. Какие дефекты могут быть у рисовых котлет?

4. Назовите соотношение между жидкостью и крупой для приготовления следующих каш:  
а) гречневой рассыпчатой; б) рисовой рассыпчатой; в) рисовой вязкой.

5. Укажите причину плохой развариваемости бобовых.

### Задание 22:

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

1. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?

- а) по степени усвояемости;
- б) по химическому составу;
- в) по минеральному составу.

2. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?

- а) разрушается;
- б) улетучивается с паром;
- в) переходит в клейкое вещество глютин.

3. Чему способствуют экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, которые переходят в бульон?

- а) улучшению цвета;
- б) повышению калорийности;
- в) возбуждению аппетита.

4. Укажите продолжительность варки следующих макаронных изделий:

- а) вермишели; б) лапши; в) макарон.

5. Заполните приведенную таблицу по образцу.

Блюдо	Вид каши	Продукты-наполнители блюд	Правила введения яйца	Вид тепловой обработки	Соусы при отпуске
Котлеты рисовые	Вязкая	Сахар, яйцо	В охлажденную кашу — 60 °С	Жаренье основным способом	Сладкий или грибной
Биточки манные					
Запеканка рисовая					
Крупеник гречневый					
Пудинг рисовый					

### Задание 23:

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

1. Какой способ размораживания рыбы считается лучшим?
2. Что происходит с рыбой при размораживании на воздухе, в воде?
3. Какие виды рыб размораживают на воздухе?
4. Как избежать потери минеральных веществ при размораживании рыбы?
5. Дополните схему классификации рыб по разным признакам.

Классификация рыбы:

По семействам По способу По размерам Условно по степени обработки жирности


### Задание 24:

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

Закончите предложения, выполните задание и ответьте на вопросы.

1. Размораживают на воздухе при температуре 18... 20 ° С всю крупную рыбу \_\_\_\_\_
2. Назовите потери массы рыбы (%) при размораживании на воздухе.
3. В воде размораживают \_\_\_\_\_ и рыбу.

На 1 кг рыбы берут холодной воды ( $t = 10...15^{\circ}\text{C}$ ) \_\_\_\_\_ л.

Продолжительность размораживания в воде рыбы: мелкой \_\_\_\_\_, крупной .

1. На сколько увеличивается (%) масса рыбы за счет набухания тканей в воде?
2. В чем заключается комбинированный способ размораживания рыбы?

### Задание 25:

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

Выберите правильный вариант ответа.

1. У каких рыб перед тепловой обработкой снимают кожу?

- а) сом, зубатка, угольная, камбала;
- б) судак, сом, сабля;
- в) нототения, треска, хек.

2. У каких рыб кожу снимают «чулком»?

- а) налим, угорь, бельдюга;
- б) щука, навага, линь;
- в) камбала, треска, сайда.

3. Какую рыбу перед очисткой от чешуи погружают в кипяток на 20 — 30 с и быстро перекладывают в холодную воду?

- а) линь;
- б) камбала;
- в) судак.

4. У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой?

- а) окунь;
- б) маринка;
- в) ставрида.

**Задание 26:**

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

1. Укажите названия рыб, входящих в семейство, их отличительные особенности и кулинарное использование

Семейство рыб	Рыбы, входящие в семейство	Отличительные особенности и кулинарное использование
Осетровые	Осетр, севрюга, белуга, шип, калуга, стерлядь, бестер	Рыба с очень нежным вкусом и жировыми прослойками. Используют для жаренья, варки, припускания, запекания
Карповые		
Сельдевые		
Камбаловые		

2. Допишите недостающие процессы первичной обработки осетровой рыбы.

... .

3. Удаление головы с грудными плавниками.

Срезание спинных жучек.

Удаление плавников, визиги.

Деление рыбы на звенья.

... .

4. Очистка от боковых, брюшных и мелких жучек.

... .

5. Перевязывание звеньев перед варкой.

Срезание хрящей и нарезание на порционные куски для жаренья.

Ошпаривание порционных кусков.

**Задание 27:**

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

1. По термическому состоянию мясо может быть:

А) охлажденное – от 0оС до -4оС;

- Б) замороженное -80С;
- В) остывшее - +120С;
- Г) подмороженное -20С до -30С?

2. Установите последовательность механической обработки мороженого мяса:

Способы обработки	Последовательность обработки
-------------------	------------------------------

Приготовление п/ф

Обвалка и жиловка

Размораживание

Обмывание теплой водой

Обмывание холодной водой

Разделка туши

Обсушивание

Срезание клейма

3. У каких рыб кожу снимают «чулком»?

- а) налим, угорь, бельдюга;
- б) щука, навага, линь;
- в) камбала, треска, сайда.

4. Какую часть передней четвертины говяжьей туши можно использовать для жарки крупным куском;

- А) лопаточная;
- Б) покромка;
- В) толстый край;
- Г) шейная часть?

5. Выделяют корейку:

- А) у говядины;
- Б) из птицы;
- В) у свинины?

### **Задание 28:**

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

1. П/ф филе натуральное из говядины:

- А) цилиндр 4-5 см;
- Б) овально-приплюснутой формы;

В) брусочками длиной 3-4 см;

Г) кубиками по 30-40 гр?

2. Допишите: для приготовления шашлыка  
мясо \_\_\_\_\_

3. К котлетному мясу относят:

А) шейную часть;

Б) пашины?

В) покромку;

Г) толстый край?

4. Какие панировки используют для полуфабрикатов из рыбы?

5. Крупнокусковые п/ф обжаривают:

А) со всех сторон;

Б) с двух сторон;

В) помешивая?

Г) размягчения?

### **Задание 29:**

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

1. Люля-кебаб готовят из:

А) птицы;

Б) говядины;

В) свинины;

Г) из баранины?

2. Кнельная масса считается готовой, если:

А) ее хорошо отбивают;

Б) хорошо перемешивают;

В) масса не тонет?

3. Установите последовательность приготовления п/ф «Шашлык по-карски»:

Наименование сырья	Способ приготовления.
-----------------------	-----------------------

Баранина

Почки

Соль

Специи

Сок для лимона

Репчатый лук

Свежая зелень

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

А) котлеты;

Б) биточки;

В) зразы;

Г) тефтели?

5. Фаршируют сливочным маслом п/ф:

А) котлеты натуральные;

Б) котлеты по-киевски;

В) котлеты рубленые;

Г) птица по-столичному?

### **Задание 30:**

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

1. Питательная ценность блюд из мяса возрастает если:

А) их подают с гарниром;

Б) с соусами?

2. Готовность отварного мяса проверяют:

А) по цвету;

Б) по аромату;

В) по бесцветному соку?

3. В какую воду необходимо опустить сваренные языки для быстрой очистки соединительной ткани:

А) в горячую;

Б) в холодную;

В) не имеет значения?

4. Картофель для «Азу» предварительно:

А) отваривают;

Б) обжаривают;

В) запекают?

5. Запекают блюда из мяса при температуре:

А) 150-170°C;

Б) 200-220°C;

В) 220-280°C?

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно**

**80% - «4» хорошо**

**90% - и выше «5» отлично**

#### 4. Контроль приобретения практического опыта. 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 обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

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

Таблица 6

Иметь практический опыт	Виды и объем работ на учебной практике, требования к их выполнению и/ или условия выполнения	Документ, подтверждающий качество выполнения работ
1	2	3
ПО 1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	<i>Дневник по учебной практике</i>
ПО 2	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.	<i>Дневник по учебной практике</i>
ПО 3	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	<i>Дневник по учебной практике</i>
ПО 4	Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	<i>Дневник по учебной практике</i>

Таблица 7

Иметь практический опыт	Виды и объем работ на производственной практике, требования к их выполнению	Документ, подтверждающий качество выполнения работ
1	2	3
ПО 1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	<i>Дневник по производственной практике</i> <i>Характеристика</i> <i>Аттестационный лист</i>
ПО 2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.	<i>Дневник по производственной практике</i> <i>Характеристика</i> <i>Аттестационный лист</i>
ПО 3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	<i>Дневник по производственной практике</i> <i>Характеристика</i> <i>Аттестационный лист</i>
ПО 4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи.	<i>Дневник по производственной практике</i> <i>Характеристика</i> <i>Аттестационный лист</i>

## Аттестационный лист по практике

Студент(ка) \_\_\_\_\_

обучающийся(аяся) на \_\_\_\_ курсе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер  
прошел(ла) производственную практику «ПМ 02.

\_\_\_\_\_» в объеме  
\_\_\_\_\_ часа с «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.  
в организации \_\_\_\_\_

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ в период производственной  
практики

<i>Виды работ, выполненных студентом во время практики, согласно программе производственной практики</i>	<i>Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика ( % )</i>	<i>Оцен</i>

### Характеристика профессиональной деятельности студента во время производственной практики

*В ходе производственной практики студентом освоены следующие профессиональные компетенции:*

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами \_\_\_\_\_ (Освоена/неосвоена)

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента \_\_\_\_\_ (Освоена/неосвоена)

ПК2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента \_\_\_\_\_ (Освоена/неосвоена)

ПК2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента \_\_\_\_\_ (Освоена/неосвоена)

ПК.2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента \_\_\_\_\_ (Освоена/неосвоена)

ПК.2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента \_\_\_\_\_ (Освоена/неосвоена)

ПК.2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента \_\_\_\_\_ (Освоена/неосвоена)

ПК.2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента \_\_\_\_\_ (Освоена/неосвоена)

Итоговая оценка по практике \_\_\_\_\_

Дата « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г Подпись руководителя практики

\_\_\_\_\_ / ФИО, должность

Место

печати

## **5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)**

### **I. ПАСПОРТ**

#### **Назначение:**

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

**Экзамен включает:** теоретическую и практическую часть по профессиональному модулю 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

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

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

Экзамен (квалификационный) включает:

- Практическое задание
- Представление портфолио

### **5.1 Выполнение заданий**

#### **II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.**

##### **Билет № 1**

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

##### **Билет № 2**

1. Приготовление и отпуск мяса жареного крупным куском
2. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления картофельного пюре, оладьев из кабачков.
3. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей

##### **Билет № 3**

1. Приготовление и отпуск бифштекса натурального
2. Приготовление и отпуск борща флотского
3. Технология приготовления яичницы-глазуньи

#### **Билет № 4**

1. Составьте технологическую схему обработки чешуйчатой рыбы для использования в целом виде.
2. Технология приготовления и отпуск блюда «Рыба, запеченная в сметанном соусе»
3. Приготовление и отпуск супа молочного с клецками

#### **Билет №5**

1. Приготовление и отпуск эскалопа из свинины
2. Технология приготовления капусты тушеной
3. Технология приготовления картофеля, запеченного с грибами и ветчиной

#### **Билет № 6**

1. Приготовление и отпуск бефстроганов
2. Приготовление и отпуск соуса красного с кореньями
3. Технология приготовления запеканки из картофеля

#### **Билет № 7**

1. Приготовление и отпуск поджарки
2. Технология приготовления запеканки рисовой с творогом
3. Приготовление и отпуск борща сибирского

#### **Билет № 8**

1. Санитарные требования к процессу приготовления полуфабрикатов из рыбы и их хранения.
2. Технология приготовления и отпуск блюда «Рыба, запеченная с помидорами»
3. Пищевая ценность рыбы.

#### **Билет № 9**

1. Приготовление и отпуск мяса шпигованного
2. Технология приготовления мяса отварного
3. Правила проведения бракеража блюд

#### **Билет № 10**

1. Приготовление и отпуск говядины в кисло-сладком соусе
2. Технология приготовления фасоли в томате с луком
3. Технология приготовления омлета натурального жареного

#### **Билет № 11**

1. Приготовление и отпуск соуса красного с луком и грибами
2. Технология приготовления и отпуск блюда «Рыба, запеченная с яйцом»
3. Технологическая схема приготовления полуфабриката для блюда «рыба, запеченная с картофелем по-русски».

**Билет № 12**

1. Приготовление и отпуск жаркого по- домашнему
2. Приготовление и отпуск борща украинского
3. Технология приготовления мяса жареного крупным куском

**Билет № 13**

1. Приготовление и отпуск гуляша
2. Технология приготовления макарон отварных с мясом
3. Приготовление и отпуск соуса кисло-сладкого

**Билет № 14**

1. Приготовление и отпуск борща с черносливом и грибами
2. Технология приготовления зраз картофельных
3. Технология приготовления оладьев овощных с сыром

**Билет № 15**

1. Технология подготовки рыбы для фарширования.
2. Технология приготовления и отпуск блюда «Зразы донские»
3. Технологическая схема приготовления полуфабриката для блюда «поджарка из рыбы».

**Билет № 16**

1. Приготовление и отпуск азу
2. Технология приготовления картофеля отварного
3. Технология приготовления рулета картофельного

**Билет № 17**

1. Приготовление и отпуск рагу из баранины или свинины
2. Технология приготовления картофеля в молоке
3. Приготовление и отпуск супа прозрачного «Уха ростовская»

**Билет № 18**

1. Приготовление и отпуск щей из свежей капусты
2. Технология приготовления запеканки из бобовых с картофелем
3. Технология приготовления омлета жареного с картофелем, ветчиной и луком

**Билет №19**

1. Приготовление и отпуск плова
2. Технология приготовления картофеля тушеного с копченой грудинкой
3. Технология приготовления запеканки из картофеля с мясными продуктами

**Билет № 20**

1. Технология подготовки рыбы для фарширования.
2. Технология приготовления и отпуск блюда «Зразы донские»
3. Технологическая схема приготовления полуфабриката для блюда «поджарка из рыбы».

**Билет № 21**

1. Организация механической кулинарной обработки мяса
2. Технология приготовления ростбиф
3. Технология приготовления бефстроганов

**Билет № 22**

1. Приготовление и отпуск запеканки картофельной с мясом
2. Технология приготовления картофельного пюре
3. Технология приготовления оладьев из кабачков или тыквы

**Билет № 23**

1. Приготовление и отпуск окрошки мясной
2. Технология приготовления пюре из овощей
3. Технология приготовления картофеля запеченного в сметанном соусе с яйцами

**Билет № 24**

1. Приготовление и отпуск голубцов с мясом и рисом
2. Технология приготовления картофеля тушеного
3. Приготовление и отпуск соуса парового

**Билет № 25**

1. Разделка и обвалка свиной туши
2. Технология приготовления гуляша
3. Технология приготовления азу

**Билет №26**

1. Правила тушения овощей
2. Технология приготовления картофеля жареного основным способом
3. Технология приготовления помидоров запеченных с мясным фаршем

**Билет № 27**

1. Разделка и обвалка свиной туши
2. Технология приготовления гуляша
3. Технология приготовления азу

**Билет № 28**

1. Разделка и обвалка говяжьей туши

2. Технология приготовления поджарки
3. Технология приготовления шашлыка из говядины

**Билет № 29**

1. Приготовление и отпуск соуса белого с яйцом
2. Технология приготовления картофеля отварного
3. Технология приготовления рулета картофельного

**Билет № 30**

1. Приготовление и отпуск солянки сборной на сковороде
2. Приготовление и отпуск окрошки сборной мясной
3. Приготовление и отпуск борща московского

**ЗАДАНИЕ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**  
**(Практическая часть)**

**Задание 1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

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

**Задание 2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

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

### Задание 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

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

### Задание 4

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

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

### Задание 5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

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

### Задание 6

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

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

#### **Задание 7**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

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

#### **Задание 8**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

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

#### **Задание 9**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

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

#### **Задание 10**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

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

#### **Задание 11**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - Рыба, запеченная с картофелем по-русски** **Задание 12**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

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

### Задание 13

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

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

### Задание 14

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

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

### Задание 15

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

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

### Задание 16

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

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

#### **Задание 17**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

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

#### **Задание 18**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

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

#### **Задание 19**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

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

### **Задание 20**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

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

### **Задание 21**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

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

### **Задание 22**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

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

### **Задание 23**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

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

### **Задание 24**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

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

### **Задание 25**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

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

### **Задание 26**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

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

### **Задание 27**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

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

### **Задание 28**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

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

### **Задание 29**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

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

### **Задание 30**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ОК 11

ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

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

## **ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА**

## **УСЛОВИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ**

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

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

Оборудование:

- рабочие столы,

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

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

Литература для учащегося:

- **учебники**

Основные источники:

1.Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов М: ИЦ Академия, 2015 г.

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

Нормативные документы:

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

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

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий М.: Академия, 2019 г.
2. Татарская Л. Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. – М.: Академия, 2018 г.
3. Семиряжко Т.Г. Кулинария: контрольные материалы. – М.: Академия, 2017 г.
4. Качурина Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2017 г.
5. Татарская Л. А. Сборник дидактических материалов по курсу «Кулинария». – М.: Высшая школа, 2017 г.
6. Методические рекомендации по выполнению контрольных работ М: ИЦ Академия, 2019 г.

Периодические издания:

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

Профессиональные информационные системы:

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

Интернет ресурсы:

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

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

Профессиональные информационные системы:

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

Интернет ресурсы:

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

### III.6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

#### 1. Ход выполнения задания

Таблица 8

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	

ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение соусов, отваров разнообразного ассортимента.	
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение соусов, отваров разнообразного ассортимента.	
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	
У 1	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	
У 2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	
У 3	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	
У 4	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	
З 1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	
З 2	виды, назначение, правила пожарной безопасности технологического оборудования и правила ухода за ним;	
З 3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	

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

## 2) Подготовленный продукт / осуществленный процесс:

Таблица 9

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 1, 2	- выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований;	

	- соблюдение последовательности приемов и технологических операций простой и средней сложности;	
	- обоснованность подбора соусов; - эстетичность оформления блюд; - соблюдение правил подачи блюд; - проведение бракеража;	
	- минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении блюд;	
	- соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования;	
	-соблюдение правил тепловой обработки в соответствии видом овощей.	

## 5.2. Требования к портфолио

### Тип портфолио (смешанного типа)

#### **Состав портфолио:**

##### Обязательные документы

- Аттестационный лист по производственной практике
- Аттестационный лист по учебной практике
- Характеристика с производства

##### Дополнительные материалы:

- Доклады участников научно-практических конференций.
- Грамоты, дипломы за спортивные и общественные достижения,
- Сертификаты за участие в училищных и областных мероприятиях,
- Приказы о поощрениях, прохождении военных сборов и др.
- Презентации по темам программы.
- Другое.

## Показатели оценки портфолио

Таблица 11

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

Оценочная ведомость по профессиональному модулю  
оценочная ведомость по профессиональному модулю

код и наименование профессионального модуля

ФИО \_\_\_\_\_

обучающийся на \_\_\_\_\_ курсе по профессии НПО / специальности СПО

код и наименование

освоил(а) программу профессионального модуля \_\_\_\_\_

наименование профессионального модуля

в объеме \_\_\_\_\_ час. с «\_\_» \_\_\_\_\_.20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_.20\_\_ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля (если предусмотрено учебным планом).

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 0п.01 _____		
МДК 0п.0м _____		
УП		
ПП		

#### Заключение о сформированности компетенций

Профессиональные и общие компетенции	Заключение о сформированности компетенций ДА/НЕТ
ПК	
ОК	

#### ЗАКЛЮЧЕНИЕ ОБ ОСВОЕНИИ ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

ВИД ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

(название ВПД)

\_\_\_\_\_

(освоен / не освоен)

Дата \_\_\_\_\_.\_\_\_\_.20\_\_\_\_ Подписи членов экзаменационной комиссии