Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 04.10.2024 11:29:52
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6abac5a1f10c0f4399

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Отдел среднего профессионального образования

Комплект оценочных средств по профессиональному модулю

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

образовательной программы среднего профессионального образования - подготовки специалистов среднего звена

По специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Образовательная база подготовки: основное общее образование, среднее общее образование

Форма обучения: очная

Краснодар 2024

Комплект оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**
для квалификации Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Уровень подготовки – базовый, программы профессионального модуля **ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

Разработчик:

Родик А.А., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Одобрено на заседании предметной цикловой комиссии специальности Поварское и кондитерское дело
Протокол № 4 от «12» января 2024 года

Председатель ПЦК

_____ Н.С. Грушина

Подпись Инициалы Фамилия

1 ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1.1 Пояснительная записка

Комплект оценочных средств по профессиональному модулю **ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** предназначен для проверки результатов освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Комплект оценочных средств позволяет оценивать освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности.

Обязательной формой аттестации по итогам освоения программы профессионального модуля является экзамен (квалификационный). Результатом этого экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен». Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю представлены в таблице 1.

Таблица 1 - Запланированные формы промежуточной аттестации

Элементы модуля	Формы промежуточной аттестации
Учебная практика УП 07.01	Дифференцированный зачет
Производственная практика (по профилю специальности) ПП 07.01	Дифференцированный зачет
ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Экзамен квалификационный

1.2 Формируемые компетенции, дидактические единицы

Результатом освоения программы профессионального модуля является формирование у обучающихся профессиональных компетенций и освоение дидактических единиц, представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Формируемые компетенции, освоенные дидактические единицы (ПК, ПО, У, З)

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий

	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

1.3 Результаты освоения профессионального модуля

Результат освоения профессиональных компетенций, сформированных на основе приобретенного практического опыта по профессиональному модулю ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, усвоенных знаний и освоенных умений, определяется по каждой компетенции. Используемые оценочные средства представлены в таблице 3.

Таблица 3 - Матрица компетенций и дидактических единиц по темам профессионального модуля ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Контролируемые разделы, темы	**Формируемые компетенции, дидактические единицы**	**Оценочные средства**		
		Количество тестовых заданий	**Другие оценочные средства**	
			Вид	**Количество**

Учебная практика	ПК 1.1-1.4; 2.1-2.8;3.1-3.7;4.1-4.6; 5.1-5.6;6.1-6.5	70	Вопросы для защиты отчета по практике	12
Производственная практика	ПК 1.1-1.4; 2.1-2.8;3.1-3.7;4.1-4.6; 5.1-5.6;6.1-6.5	80	Вопросы для защиты отчета по практике	12

Формы и методы контроля по элементам, составляющим профессиональный модуль, представлены в таблице 3.

Таблица 3 – Формы и методы контроля

Элемент учебной дисциплины	**Формы и методы контроля**			
	Текущий контроль		**Промежуточная аттестация**	
	Форма контроля	**Проверяемые ПК, ПО, У, З**	**Форма контроля**	**Проверяемые ПК, ПО, У, З**
Учебная практика	Защита отчета Тестирование	ПК 1.1-1.4; 2.1-2.8;3.1-3.7;4.1-4.6; 5.1-5.6;6.1-6.5	Экзамен квалификационный	ПК 1.1-1.4; 2.1-2.8;3.1-3.7;4.1-4.6; 5.1-5.6;6.1-6.5
Производственная практика	Защита отчета Тестирование	ПК 1.1-1.4; 2.1-2.8;3.1-3.7;4.1-4.6; 5.1-5.6;6.1-6.5		

2 ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫХ КУРСОВ, ВХОДЯЩИХ В ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ

2.1 Комплект тестов

Раздел 1 Приготовление блюд из овощей и грибов
Одиночный выбор
1 Для приготовления морковных котлет морковь нарезают:
1 кубиками
2 брусочками
3 соломкой
4 ломтиком
2 Для приготовления картофельного пюре картофель протирают:
1 горячим
2 теплым
3 остывшим
4 нет значения
3 Для варки в молоке, картофель нарезают:
1 брусочками
2 ломтиками
3 кубиками
4.дольками
4 При температуре 170-180 С овощи жарят:
1 основным способом
2 во фритюре
3.в жарочном шкафу
4 на решетки
5 Процесс клейстерилизации крахмала в картофеле происходит при температуре:
1 55-600;
2 60-650;
3 70-850
4 35-450
6 Овощи, содержащие бактерицидные вещества - фитонциды:
1 свекла, морковь;
2 чеснок, лук;
3 картофель, огурец;
4 тыква, капуста.
7 Овощи, содержащие ароматические вещества и эфирные масла:
1 картофель, тыква;
2 сельдерей, петрушка;
3 свекла, капуста;
4 спаржа, шпинат.
8.Картофельные зразы:
1.жарят во фритюре
2.жарят основным способом
3.запекают
4.готовят на пару
9 Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде:
1.с открытой крышкой
2.с закрытой крышкой
3 с добавлением уксуса
4 не имеет значения
10 Картофель, жареный во фритюре необходимо солить:
1.До жарки
2.Во время жарки
3.После жарки в жире

4.Нет значения

Множественный выбор

11 Картофель для горячих отварных блюд используют как гарнир, нарезанный

1 стружкой
2 чесночками
3 бочонками
4 шариком

12 При запекании картофельного рулета на поверхности появились трещины:

1 картофельная масса слишком влажная
2.картофельная масса плотная
3 не сделали проколы
4 низкая температура в жарочном шкафу

Раздел 2 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста

Одиночный выбор

13 Причина, почему утиные и гусиные яйца не допускаются в общественном питании:

1 Могут заражаться микроорганизмами из группы сальмонелл, вызывающими пищевую интоксикацию
2.Обладают низкой пищевой ценностью
3.Имеют большую загрязненность скорлупы
4 Не высокое производство яиц

14 Перед тепловой обработкой не промывают крупы:

1 манную
2 пшенную
3 перловую
4 рисовую

15.Денатурация протеинов белка происходит при температуре

1 50-550;
2 60-650
3 30-450
4 35-450

16 Для приготовления блюда «Крупеник» используют:

1 жидкую кашу
2 рассыпчатую кашу
3 вязкую кашу
4 пуховую кашу

17.Варка яиц без скорлупы:

1.Яйца в смятку
2 Яйца в«мешочек»
3 Яйца вкрутую
4 Яичная кашка

18 Макаронник готовят из макарон сваренных способом:

1 не сливным
2 сливным
3 припущенным
4 нет значения

19 Для холодных блюд используют творог жирностью:

1 5%
2.9%
3.18%
4.2%

20 Бобовые варят без соли потому, что:

1 ухудшается их вкус
2 замедляется процесс варки
3 изменяется цвет

4 другое
Множественный выбор
21 Для приготовления фаршированного омлета используют:
1.овощи
2 мясные продукты
3 консервы
4 джемы
22 Для запеканки творожной используют:
1.Яйца
2 сахар
3 майонез
4 изюм
Раздел 3 Приготовление супов и соусов
Одиночный выбор
23.Варка продуктов в небольшом количестве жидкости – это:
1.бланширование
2 пассерование
3 припускание
4 тушение
24.Один из способов варки, чаще всего используют в лечебном питании:
1 варка основным способом
2 варка на пару
3 припускание
4 варка в СВЧ - аппаратах
25 Процесс тушения – это:
1.Варка в большом количестве жира
2.Варка в небольшом количестве жира с последующей варкой
3.Варка в небольшом количестве жира и последующем запекании
4 Нет значения
26 Основой для приготовления заправочных супов является:
1.Специи
2.Соль
3 Пассерованные коренья, лук
4 Припущенные огурцы
27.После окончания варки супы настаивают с целью:
1 формирования вкуса и аромата;
2 улучшения цвета
3 чтобы овощи стали мягче
4 другое.
28.Выделите основной продукт борщей:
1 Чеснок
2.Картофель
3 Свекла
4 Капуста
29.Укажите цель удаления пены при варке бульона.
1.Для уменьшения калорийности;
2.Чтобы бульон был прозрачным.
3 Для повышения калорийности;
4.Нет значения
30.Пассерованные овощи закладывают в суп за :
1 10-15 мин
2 5-7 мин
3 15-20мин
4 Нет значения
31.Заправляют пассерованой мукой:
1 щи из квашенной капусты
2 борщи
3 рассольники

4 солянки
32 Супы-пюре рекомендуется, заправляют льезоном при температуре:
1 50
2.6
3.4
4.7
33 При приготовлении щей из квашеной капусты ее тушат в течении:
1 1,5-2часа
2 1-1,5часа
3 30мин
4 60 мин
34 Для борщей флотского и сибирского белокочанную капусту нарезают
1 соломкой
2 шашками
3 дольками
4 рубка
35 Пассерованую муку для горячих соусов охлаждают:
1 50 град
2 60град
3 40град
4 другой вариант
36 Для приготовления соуса грибного используют мучную пассеровку:
1 красную мучную
2 белую сухую
3 белую жировую
4 холодную
Множественный выбор
37 К ассортименту борщей относятся:
1 Московский
2 по-уральски
3 Украинский
4 Флотский
38 Щи из квашеной капусты отпускают
1 крупеником
2 ватрушками с творогом
3 пирожками
4 кулебякой
Раздел 4 Приготовление блюд из рыбы
Одиночный выбор
39 Блюдо «Зразы донские» приготавливают, используя следующий п/ф:
1 котлетную рыбную массу
2 кругляши
3 чистое филе
4 филе с кожей
40 При тепловой обработке белки рыбы:
1.разрушаются
2.улетучиваются с паром
3 переходит в клейкое вещество глютин
4.не изменяются
41 Экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, переходят в бульон и способствуют:
1.улучшению цвета
2.повышению калорийности
3 возбуждению аппетита
4 другой вариант
42 Для запекания рыбы под молочным соусом используют:
1 порционные куски (в сыром виде)
2 припущенную рыбу

3 жаренную рыбу
4 полуфабрикаты из котлетной массы

43 Полуфабрикат отварной рыбы хранят:

1 в воде
2 на воздухе
3 в бульоне
4 в соусе

Множественные варианты ответа:

44 Для улучшения вкуса и аромата припускаемой рыбы в бульон добавляют:

1 белое сухое вино
2 сахар
3 горчицу
4 лимон
5 шампиньоны

45 Полуфабрикаты из котлетной массы:

1 зразы донские
2 тельное
3 рыба в тесте
4 тефтели

46 К натуральным жареным блюдам из рыбы рекомендуют гарниры:

1 жареный картофель, фри
2 сложный гарнир
3 отварной картофель – обточенный в форме «груши», «бочонками»
4 каши рассыпчатые

Раздел 5 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Одиночный выбор

47 Выберите из перечисленных в ответах панировочных продуктов применяемый для панировки тефтелей из мяса.

1 молотые сухари;
2 льезон
3 мука
4 хлебная панировка

48 Выберите из перечисленных вариантов форм соответствующий котлеты:

1 овально-удлиненная с заостренным концом
2 овально-круглая
3 овально-вытянутая
4 пирожка

49 Шпик (сырец) добавляют в рубленную массу:

1 для сочности
2 для улучшения внешнего вида
3 для формы изделия
4 другой вариант

50 Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:

1 бифштекс, шпигованное мясо
2 ростбиф, отварное мясо
3 лангет, говядина духовая
4 филе, антрекот, зразы

Множественный выбор

51 Коренья и репчатый лук при варке мяса добавляют:

1 для улучшения вкуса
2 для улучшения аромата
3 для размягчения ткани мяса
4 другой вариант

52 Из филе птицы приготавливают порционные полуфабрикаты:

1 котлет «по-киевски»
2 «шницель по - столичному»
3 котлеты «пожарские»

4 котлеты «гатчинские»

Раздел 6 Приготовление холодных блюд и закусок

Одиночный выбор

53 Овощи для винегрета нарезают:

1 соломка
2 брусочки
3 ломтики
4 ромбик

54 Для салата зеленого промытые листья салата нарезают:

1 кубиками
2 шашками
3 разрывают на кусочки
4 шинкуют

55 Холодные блюда и закуски готовят в цехе:

1.овощном
2 холодном
3 горячем
4.мясном

56 Канапе относится к бутербродам:

1 открытым
2 закрытым
3 закусочным
4 «столичные»

57 Филе рыбы используемое для блюда «Рыба жареная под маринадом»:

1 филе с кожей и костью
2 чистое филе
3 филе с кожей
4 не имеет значения

Раздел 7 Приготовление сладких блюд и напитков

Одиночный выбор

58 При варке компота из смеси сухофруктов изюм закладывают:

1 вместе с фруктами
2 за -20 мин до конца варки
3 за -5 мин до конца варки
4 не имеет значения

59 Для приготовления самбука абрикосового используют загустители:

1 мука
2 крупа манная
3 крахмал картофельный
4 желатин

60 Продукт, используемый для ароматизации молочного киселя:

1 корица
2 ванилин
3 майоран
4 апельсиновая эссенция

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетвори-тельно	неудовлетво-рительно
Тестирование	Глубокое знание темы, 91-100% правильно выполненных заданий	Хорошее понимание темы, 90-71% правильно выполненных заданий	Плохое понимание темы, 70-51% правильно выполненных заданий	Обучающийся не усвоил тему, менее 50% правильно выполненных заданий

3 КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ФОРМАМ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ

3.1 Учебная практика

Методические указания по проведению дифференцированного зачета
Место проведения: учебная аудитория.
Условия проведения: каждый студент должен работать индивидуально.
Использование вспомогательной литературы и подсказок не допускается.
Порядок проведения: рекомендуется зачет проводить письменно, в виде теста и задачи.

Дифференцированный зачет по учебной практике

Формулировка вопроса	Варианты ответов
Вариант 1	
1 С какой целью в некоторые заправочные супы вводят мучную пассировку	1 для равномерности распределения гарнира и улучшения цвета 2 повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира и стабилизации витамина С 3 повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира
2 Производным какого соуса является соус томатный?	1 белого; 2 красного; 3 молочного
3 Для приготовления рагу из овощей картофель нарезают	1 соломкой; 2 брусочками; 3 дольками.
4 Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде	1 с открытой крышкой; 2 с закрытой крышкой
5 Для приготовления картофельного пюре картофель протирают:	1 горячим; 2 теплым: 3 остывшим
6 Какой формой нарезают капусту для борща «Сибирского»?	1 соломка 2 шашки 3 рубят
7 Какой из рассольников готовят без картофеля?	1 «Ленинградский»; 2 «Московский»; 3 «Домашний».
8 При какой температуре отпускают супы-пюре?	1 65 °С; 2 75 °С; 3 80 °С.
9 Какой тепловой обработке подвергают огурцы соленые при приготовлении рассольников	1 варка 2 бланширование 3 припускание
10 Ромштекс относят к блюдам	1 жаренным натуральным порционным 2 жаренным панированным 3 жаренным мелкокусковым
11 По способу тепловой обработке Плов относят к блюдам:	1 запечённым 2 тушёным 3 жаренным
12 Вырезку используют для приготовления блюда:	1 лангет, филе, бифштекс 2 ромштекс, шницель 3 зразы отбивные, антрекот
13 Что происходит с белком	1 разрушается;

рыбы под действием тепловой обработки?	2 улетучивается с паром; 3 переходит в клейкое вещество глютин.
14 Для жаренья рыбы во фритюре не используют:	1 порционные куски круглой формы (кругляши); 2 порционные куски из чистого филе рыбы, нарезанные под углом 30°; 3 чистое филе рыбы в виде ленты шириной 4...5 см, толщиной 1 см, длиной 15...20 см; 4 чистое филе рыбы в форме ромба.
15 В состав какого рассольника входит крупа?	1 «Домашний»; 2 «Ленинградский»; 3 «Московский».
16 Какие кулинарные части говяжьей полутуши используют для жарки порционными кусками?	1 тазобедренная часть, вырезка, грудинка 2 вырезка, тонкий и толстый край 3 пашина, шейная часть
17 Большая продолжительность варки	1 на пару; 2 в воде.
18 Порционное мясное блюдо из говядины	1 поджарка, гуляш 2 бифштекс, филе 3 бефстроганов, азу
19 Мясо жареное крупным куском	1 антрекот 2 ростбиф 3 ромштекс
20 Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?	1 порционными кусками (кругляшом); 2 целиком; 3 разделывают на филе.
Вариант 2	
1 Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка применяют прием:	1 стерилизации; 2 защипывания; 3 бланширования;
2 Какая мучная пассировка используется для приготовления молочного соуса?	1 сухая; 2 жировая; 3 холодная
3 Какой алгоритм приготовления мясо-костного бульона правильный?	1 мясо одновременно с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой 2 мясо с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке 3 варят мясной бульон, добавляют грудинку или лопатку и варят в течение2-2,5 ч до готовности
4 С какой целью на рабочем месте повара, который готовит супы,устанавливают охлаждаемые шкафы или холодильники?	1 для недлительного хранения жира, сметаны, зелени и другой продукции 2 хранение концентрированного бульона 3 хранение пассировок
5 При варке картофеля наблюдают следующие изменение крахмала:	1 декструкцию крахмальных полисахаридов 2 модификацию крахмальных полисахаридов 3 ретроградацию крахмальных полисахаридов
6 В какие щи овощи нарезают мелкими кубиками (рубят)?	1 суточные; 2 «по-уральски»; 3 из свежей капусты.
7 Для какого соуса используется коричневый бульон?	1 томатный; 2 луковый; 3 сметанный.

8 Как сохранить зеленый цвет овощей при варке?	1 варить при низкой температуре; 2 варить в бурно кипящей воде с открытой крышкой
9 В какую воду при варке кладут быстрозамороженные овощи, не размораживая их?	1 в кипящую; 2 в холодную; 3 в теплую.
10 Производным какого соуса является соус луковый?	1 белого; 2 красного; 3 томатного,
11 При отпуске блюда, бифштекс с яйцом, яйцо кладут	1 рядом с бифштексом 2 на бифштекс 3 под бифштекс
12 Какую солянку подают без сметаны?	1 сборную мясную; 2 грибную; 3 рыбную.
13 При какой температуре подают горячие супы?	1 40...50^{0}С 2 70...65^{0}С 3 75.....85^{0}С
14 Укажите продолжительность хранения яично-масляных соусов	1 до 2 ч 2 4 ч 3 1 ч 4 30 мин
15 Какова масса (г) рыбы, отпускаемой на 1 порцию?	1 75, 100, 125; 2 100, 125, 150; 3 200.
16 Для варки не используют рыбу:	1 порционные куски круглой формы под прямым углом; 2 куски из пластованной рыбы с кожей и костями нарезанные под углом 30 0; 3 с кожей без костей, кожу надрезают в двух-трех местах;
17 Какие мясные блюда относятся к тушеным?	1 жаркое по-домашнему, мясо духовое 2 говядина в луковом соусе, макаронник с мясом 3 грудинка фаршированная, ростбиф
18 Температура отпуска готовых мясных блюд	1 55^{0}С 2 65^{0}С 3 75^{0}С
19 На сколько процентов изменяется масса рыбы при тепловой обработке?	1 на 18...20 2 15...20; 3 20...25.
20 Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?	1 разрушается; 2 улетучивается с паром; 3 переходит в клейкое вещество глютин.

Форма текущего контроля	Баллы и оценки по учебной практике			
	отлично	хорошо	Удовлетво-рительно	неудовлетво-рительно
Зачет (дифферен цированный)	Глубокое знание темы, 91-100% правильно выполненных заданий	Хорошее понимание темы, 90-71% правильно выполненных заданий	Плохое понимание темы, 70-51% правильно выполненных заданий	Обучающийся не усвоил тему, менее 50% правильно выполненных заданий

3.2 Производственная практика

Методические указания по проведению дифференцированного зачета
Место проведения: учебная аудитория.
Условия проведения: каждый студент должен работать индивидуально.
Использование вспомогательной литературы и подсказок не допускается.
Порядок проведения: рекомендуется зачет проводить письменно, в виде теста и задачи.

Дифференцированный зачет по производственной практике

Формулировка вопроса	Варианты ответов
Вариант 1	
1 Как влияют экстрактивные вещества на свойства отвара при варке рыбы?	1 повышает калорийность 2 придает цвет 3 придают вкус и аромат
2 Какой алгоритм приготовления мясо-костного бульона правильный?	1 мясо одновременно с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой 2 мясо с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят прислабом кипении при закрытой крышке 3 варят мясной бульон, добавляют грудинку или лопатку и варят в течение2-2,5 ч до готовности
3 Температура отпуска горячих овощных блюд	1 не ниже 55°С; 2 не ниже 65°С; 3 не ниже 74°С
4 Что делают с продуктами, чтобы получить супы-пюре однородной нежной консистенции?	1 протирают 2 сильно разваривают; 3 припускают мелко нарезанными
5 При варке картофеля наблюдают следующие изменение крахмала:	1 декструкцию крахмальных полисахаридов 2 модификацию крахмальных полисахаридов 3 ретроградацию крахмальных полисахаридов
6 Производным какого соуса является кисло-сладкий соус?	1 сметанного; 2 белого; 3 красного
7 Какой борщ заправляют чесноком, растертым с салом?	1 «Московский» 2 «Украинский»; 3 «Флотский».
8 При температуре 170-180° С овощи жарят	1 основным способом; 2 во фритюре; 3 в жарочном шкафу.
9 С какой целью овощи для супов пассируют?	1 для улучшения вкуса и аромата готовых блюд 2 сокращения продолжительности варки 3 изменения консистенции
10 К каким блюдам используют соус белый основной?	1 для запекания мяса или рыбы, супов 2 блюдам из отварного и припущенного мяса и птицы 3 к блюдам из овощей, к сосискам
11 Пай – картофель, жаренный во фритюре, нарезанный	1 соломкой; 2 брусочками; 3 стружкой.
12 К натуральным жареным блюдам относят	1 поджарка, бефстроганов 2 бифштекс, лангет 3 антрекот, гуляш

13 Температура отпуска готовых мясных блюд	1 55^0С 2 65^0С 3 75^0С
14 Как определить готовность жареной рыбы?	1 по наличию на ее поверхности мелких воздушных пузырьков; 2 прокалыванием поварской иглой наиболее толстой части; 3 по вкусу, по внешнему виду
15 В какую воду закладывают мясо, если его варят для вторых блюд?	1 в холодную; 2 в горячую; 3 в пряный отвар.
16 Запеченное мясное блюдо:	1 жаркое по-домашнему, мясо духовое 2 говядина в луковом соусе, макаронник с мясом 3 грудинка фаршированная, ростбиф
17 Мясо жареное крупным куском:	1 антрекот 2 ростбиф 3 ромштекс
18 Люля-кебаб относят к блюдам:	1 из рубленной массы 2 из котлетной массы 3 к тушёным блюдам
19 Морковь пассируют	1 для перехода в жир красящих веществ; 2 для улучшения вкуса; 3 для сохранения аромата
20 Жареные блюда из домашней птицы:	1 цыплята табака, люля-кебаб 2 котлеты по-киевски, птица по-столичному 3 чахохбили, рагу
21 Размер кусочков хлеба для приготовления канапе (ширина: толщина)	1. 3-5 см : 0,5-1 см 2. 5-7 см : 0,5-1 см 3. 5-7 см : 1 – 1,5 см 4. 5-7 см : 1,5 – 2 см
22 Какое филе сельди используется для блюда «Сельдь с картофелем и маслом»?	1. филе с кожей и костью; 2. чистое филе; 3. кругляши.
23 Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?	1 перекипел; 2 добавили много сока; 3 варили в окисляющейся посуде
24 Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?	1 айву, яблоки, груши; 2 малину, землянику, мандарины, ананасы; 3 сливы, абрикосы, вишню
25 Как подают кофе по-венски?	1 с молочными пенками от топленого молока 2 со взбитыми сливками 3 с шариком мороженого
Вариант 2	
1 Чему способствуют экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, которые переходят в бульон?	1 улучшению цвета; 2 повышению калорийности; 3 возбуждению аппетита 4 ускорению процесса варки
2 Какой алгоритм приготовления костного бульона правильный:	1 кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой

	2 кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке 3 кости моют, измельчают, заливают горячей водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой
3 Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде	1 с открытой крышкой; 2 с закрытой крышкой
4 Температура отпуска горячих овощных блюд	1 не ниже 55°С; 2 не ниже 65°С; 3 не ниже 74°С.
5 Для борщей флотского и сибирского белокочанную капусту нарезают	1 шашками; 2 соломкой; 3 дольками
6 Какой соус готовят с добавлением рубленого вареного яйца и зелени?	1 белое вино; 2 паровой; 3 польский; 4 рассол.
7 Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка применяют прием:	1 стерилизации; 2 защипывания; 3 бланширования; 4 процеживания.
8 С какой целью овощи для супов пассируют	1 для улучшения вкуса и аромата готовых блюд 2 сокращения продолжительности варки 3 изменения консистенции
9 Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:	1 поджарка, гуляш, бефстроганов 2 антрекот, ромштекс, лангет 3 ростбиф, шпигованное мясо, тушёное мясо
10 Как используют крупную рыбу массой свыше 1,5 кг?	1 целиком; 2 кругляшом (порционным куском); 3 разделывают на филе.
11 Производным какого соуса является соус томатный?	1 белого; 2 красного; 3 молочного
12 Мясо жареное крупным куском:	1 антрекот 2 ростбиф 3 ромштекс
13 Какие части говядины используют для приготовления блюд из котлетной массы?	1 пашина, обрезки; 2 покромка II категории; 3 вырезка
14 Какой формы нарезают капусту для борща «Московский»?	1 соломка 2 шашки 3 рубка
15 Для варки не используют рыбу :	1 порционные куски круглой формы под прямым углом; 2 куски из пластованной рыбы с кожей и костями; 3 куски из пластованной рыбы без кожи и костей;
16 Для чего настаивают супы после окончания варки?	1 для формирования вкуса и аромата; 2 для улучшения цвета; 3 чтобы овощи стали мягче.
17 Какую панировку используют для зраз рубленых?	1 сухарную; 2 двойную; 3 мучную;

	4 хлебную
18 Блюдо из говяжьей вырезки:	1 антрекот 2 гуляш 3 шашлык по-московски
19 Фаршированные овощи	1 варят; 2 запекают; 3 жарят
20 Выход мяса жареного порционным куском составляет	1 50 2 75 3 100 4 все варианты верны
21 Какой толщиной нарезают ломать хлеба для открытых бутербродов	1 0,5 – 0,9 см 2 1 – 1,5 см 3 1.7 – 2 см
22 Обозначьте цифрами последовательность приготовления салатов из свежих овощей:	1 выложить в салатницу и украсить 2 провести первичную обработку овощей 3 заправить салат 4 нарезать овощи
23 Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась?	1 перекипел; 2 добавили много сока; 3 медленно охлаждали
24 Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?	1 все сразу и варят в течение 20...30 мин; 2 последовательно, учитывая продолжительность варки; 3 закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.
25 Как подают кофе по-восточному?	1 с молочными пенками от топленого молока; 2 со взбитыми сливками; 3 в турке, не процеживая, с холодной кипяченой водой.

Форма текущего контроля	Баллы и оценки по производственной практике			
	отлично	хорошо	Удовлетво-рительно	неудовлетво-рительно
Зачет (дифферен цированный)	Глубокое знание темы, 91-100% правильно выполненных заданий	Хорошее понимание темы, 90-71% правильно выполненных заданий	Плохое понимание темы, 70-51% правильно выполненных заданий	Обучающийся не усвоил тему, менее 50% правильно выполненных заданий

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ 07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

Целью оценки по учебной и производственной практике является оценка:

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

Оценка по учебной и 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.

Перечень видов работ для проверки результатов освоения программы профессионального модуля на практике представлен в таблице 4

Таблица 4 - Перечень видов работ учебной и производственной практике

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК)
<u>Учебная практика (по профилю специальности)</u> 1 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов. 2 Подготовка продуктов и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых,макаронных изделий, яиц, творога, теста. 3 .Технология подготовки сырья и приготовление супов и соусов 4.Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление и оформление простых блюдиз рыбы с костным скелетом. При-готовление блюд из мяса и домашней птицы 5 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. 6 Приготовление сладких блюд и напитков. 7 Приготовление, оформление основных хлебобулочных изделий 8 Приготовление, оформление основных хлебобулочных изделий 9.Приготовление, оформление мучных кондитерских мучных изделий 10 Приготовление, оформление мучных кондитерских мучных изделий 11 Приготовление, оформление мучных кондитерских мучных изделий 12 Приготовление, оформление мучных кондитерских мучных изделий	ПК 1.1-1.4; 2.1-2.8;3.1-3.7;4.1-4.6; 5.1-5.6;6.1-6.5
<u>Производственная практика (по профилю специальности)</u> 1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов всоответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники	ПК 1.1-1.4; 2.1-2.8;3.1-3.7;4.1-4.6; 5.1-5.6;6.1-6.5

безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответ-ствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5.Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с уче-том соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой про-дукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6.Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по без-опасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения8. 8..Выполнение задания (заказа) по приготовлению основных хлебобулочных, кондитерских мучных изделий в соответствии зада-нием (заказом) производственной программой кондитерского цеха 9.Подготовка к реализации (презентации) готовых основных хлебобулочных, мучных кондитерских мучных изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления основных хлебобулочных, кондитерских мучных из-делий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 10.Организация хранения готовых основных хлебобулочных, кондитерских мучных изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции 11.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 12.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовно-сти, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порциониро-вания, условий хранения на раздаче и т.д.).	

Обучающиеся, не выполнившие план учебной или производственной практики и не представившие отчет по учебной или производственной практике, не допускаются к квалификационному экзамену.

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Дифферен	обучающимся	обучающимся	обучающимся	обучающимся

цированный зачет	достигнуты все основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся выполнил план практики и все необходимые задания; обучающийся предоставил полную отчетную документацию по данным заданиям, не имеет замечаний в их выполнении; · руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «отлично»; · обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике	достигнуты основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся выполнил план и необходимые задания, но имеет небольшие недоработки и замечания в их выполнении; · руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «хорошо» и выше; · обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике;	достигнуты не все основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся частично выполнил план; · обучающийся выполнил не все необходимые задания (отчитался по 70 % заданий) и имеет значительные недоработки и замечания в их выполнении; · руководитель практики от организации оценил практическую деятельность студента на «удовлетворительно» и выше; · обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике	достигнуты не все цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся выполнил не все необходимые задания (отчитался по 50 % заданий) и имеет значительные недоработки и замечания в их выполнении; · обучающийся не вовремя вышел на практику (с задержкой на 1 неделю) или не выходил на практику вообще; · руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «неудовлетворительно»; · обучающийся не вовремя сдал дневник с отчетной документацией по практике

5 КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар,12901 Кондитер»), осуществляется на квалификационном экзамене. Условием допуска к квалификационному экзамену является положительная аттестация по МДК, учебной и производственной практики.

Квалификационный экзамен проводится в виде выполнения практических заданий. Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на квалификационном экзамене является положительная оценка (80 % выполнения задания) освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

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

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

Форма комплекта экзаменационных материалов

Состав

I. Паспорт.

II. Задание для экзаменующегося.

III. Пакет экзаменатора.

III а. Условия.

III б. Критерии оценки.

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Оцениваемые компетенции:

Профессиональные компетенции:

ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

	супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий

	потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Оцениваемые компетенции: ПК 1.1-1.4; 2.1-2.8;3.1-3.7;4.1-4.6; 5.1-5.6;6.1-6.5

Вариант № _____

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Каждый студент работает индивидуально. Использование вспомогательной литературы допускается.

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ ЭКЗАМЕНА КВАЛИФИКАЦИОННОГО

Типовое задание: выполнить приготовление и подачу комплексного обеда.

Условия выполнения задания: выполняется 1/2 группы одновременно

Место проведения: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков; учебный поварской и кондитерский цех

Максимальное время выполнения задания: 4 часа

Критерии оценок приведены в ПРИЛОЖЕНИИ 1. На основании критериев оценок заполняется бланк экзаменатора (ПРИЛОЖЕНИЕ 3).

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Задания на выполнение работ по профессиональному модулю разработаны с учетом Ворлдскилс и включать в себя перечень работ по компетенциям, включенным в баллы Ворлдскиллс для подготовки обучающихся к демонстрационному экзамену в рамках государственной итоговой аттестации с применением методик Ворлдскиллс.
На основе разработанного и объявленного обучающимся перечня проверяемых компетенций, с учетом стандартов Ворлдскиллс, рекомендуемых для подготовки к демонстрационному экзамену, составляется комплект экзаменационного материала: (КОС) или комплект оценочных документации (КОД прим. Ворлдскиллс.), Оценочные листы, инфраструктурные листы и образцы исполнения, содержание которых, до обучающихся не доводятся.

1. За основу берется задание финала Национального Чемпионата Ворлдскиллс Россия и дорабатывается в соответствии с требованиями ФГОС к результатам освоения профессионального модуля;
2. Задание разработано так, чтобы обучающиеся смогли продемонстрировать навыки, указанные в Техническом описании, выявлять степень овладения мастерством и подготовится к ГИА в форме демонстрационного экзамена;
3. Задания рассмотрены на заседании ПЦК, утверждены директором и согласованы с экспертом WSR.

Сырье: согласно заданию.
Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Практические задания

1. Используя сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания и калькулятор, рассчитайте количество сырья, необходимое для выполнения задания. Полученные данные внесите в таблицу 1.
2. Произвести подбор производственного инвентаря и оборудования для выполнения задания. Произвести подготовку основного и дополнительного сырья для.
3. Выполнить задание.
4. Убрать рабочее место.
5. Организовать хранение оставшихся продуктов.

Вариант № 1

Задание 1.	Приготовьте комплексный обед и оформите блюда на подачу	
	Блюдо 1:	Борщ московский
	Блюдо 2:	Крупеник
	Блюдо 3:	Салат картофельный
Задание 2.	Представьте блюда для оценивания экзаменаторам.	

Вариант № 2

Задание 1.	Приготовьте комплексный обед и оформите блюда на подачу	
	Блюдо 1:	Рассольник ленинградский
	Блюдо 2:	Плов
	Блюдо 3:	Салат столичный
Задание 2.	Представьте блюда для оценивания экзаменаторам.	

Вариант № 3

Задание 1.	Приготовьте комплексный обед и оформите блюда на подачу	
	Блюдо 1:	Щи по-уральски
	Блюдо 2:	Солянка овощная
	Блюдо 3:	Салат рыбный
Задание 2.	Представьте блюда для оценивания экзаменаторам.	

Вариант № 4

Задание 1.	Приготовьте комплексный обед и оформите блюда на подачу	
	Блюдо 1:	Суп картофельный с клецками
	Блюдо 2:	Капуста тушеная
	Блюдо 3:	Винегрет овощной
Задание 2.	Представьте блюда для оценивания экзаменаторам.	

ТАБЛИЦА 1

Наименование сырья	**Блюдо 1**		**Блюдо 2**		**Блюдо 3**		**Итого для выполнения задания**	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1.								
2.								
…								
Выход порции								

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ ЭКЗАМЕНА КВАЛИФИКАЦИОННОГО

Форма текущего контроля: экзамен квалификационный.

Типовое задание: дать ответы на контрольные вопросы билетов.

Условия выполнения задания: выполняется всей группой.

Максимальное время выполнения задания: 1 час.

Критерии оценивания ответов:

оценка «5», если ответы на поставленные вопросы излагаются логично, последовательно и не требуют дополнительных пояснений; делаются обоснованные выводы; демонстрируются глубокие знания технологических процессов и операций;
оценка «4», если на поставленные вопросы излагаются систематизировано и последовательно; знания технологических процессов используются, но в недостаточном объеме;
оценка «3», если допускаются нарушения в последовательности изложения; демонстрируются поверхностные знания вопроса, с трудом решаются конкретные задачи; имеются затруднения с выводами;
оценка «2», если материал излагается непоследовательно, сбивчиво, не представляет определенной системы знаний по дисциплине; ответы на дополнительные вопросы отсутствуют

Вопросы для проведения экзамена квалификационного

1. Физиологическое значение соусов, классификация, ассортимент, нормы вложения основных продуктов, соли, специй, правила подбора к блюдам.
2. Полуфабрикаты для соусов: характеристика, ассортимент, технология производства, физико-химические изменения, происходящие в продуктах при производстве соусов.
3. Соусы мясные красные, белые на мясном бульоне, на рыбном бульоне: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, полуфабрикаты, правила подбора к блюдам, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
4. Соусы молочные, сметанные: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, полуфабрикаты, правила подбора к блюдам, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
5. Соусы грибные, яично-масляные: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, полуфабрикаты, правила подбора к блюдам, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
6. Соусы холодные, масляные смеси: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, полуфабрикаты, правила подбора к блюдам, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
7. Соусы сладкие и сиропы: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, полуфабрикаты, правила подбора к блюдам, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
8. Физиологическое значение, классификация и ассортимент супов. Нормы взаимозаменяемости продуктов, нормы соли и специй, зелени, мясопродуктов.
9. Производство полуфабрикатов для супов: характеристика, режимы тепловой обработки, ассортимент, требования к качеству, нормы вложения продуктов.
10. Борщи: ассортимент, технологические схемы производства, рецептуры, полуфабрикаты, гарниры, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
11. Щи: ассортимент, технологические схемы производства, рецептуры, полуфабрикаты, гарниры, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
12. Рассольники: ассортимент, технологические схемы производства, рецептуры, полуфабрикаты, гарниры, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
13. Солянки: ассортимент, технологические схемы производства, рецептуры,

полуфабрикаты, гарниры, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.

14. Супы картофельные, с макаронными изделиями: ассортимент, технологические схемы производства, рецептуры, полуфабрикаты, гарниры, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.

15. Супы молочные, супы-пюре: ассортимент, технологические схемы производства, рецептуры, полуфабрикаты, гарниры, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.

16. Супы холодные и сладкие: ассортимент, технологические схемы производства, рецептуры, полуфабрикаты, гарниры, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.

17. Супы прозрачные: ассортимент, технологические схемы производства, рецептуры, полуфабрикаты, гарниры, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации. Приемы осветления, их физико-химическая сущность.

18. Характеристика овощей, плодов и грибов: классификация, химический состав.

19. Производство полуфабрикатов из картофеля, корнеплодов: ассортимент; технологические схемы производства; требования к качеству; условия, сроки хранения и транспортировки; отходы и их использование; технологические приемы, способствующие снижению отходов.

20. Производство полуфабрикатов из капустных и луковых, салатных, шпинатных овощей, плодовых овощей и зелени: ассортимент; технологические схемы производства; требования к качеству; условия, сроки хранения и транспортировки; отходы и их использование; технологические приемы, способствующие снижению отходов.

21. Способы очистки картофеля: достоинства и недостатки; влияние способов очистки картофеля на содержание основных пищевых веществ в полуфабрикатах.

22. Технологические факторы, влияющие на продолжительность тепловой обработки овощей: строение продукта, способ обработки, температура варочной среды, реакция среды.

23. Физико-химические факторы, влияющие на изменение цвета овощей и плодов при тепловой обработке: в овощах и плодах с зеленой, красно- фиолетовой, желто-оранжевой и белой окраской; технологические приемы, препятствующие этим процессам.

24. Физико-химические факторы, влияющие на изменение цвета овощей и плодов при тепловой обработке: в овощах и плодах с желто-оранжевой и белой окраской; технологические приемы, препятствующие этим процессам.

25. Изменения витаминов в плодах и овощах при тепловой обработке: количественная и качественная характеристика; технологические приемы, способствующие сохранности витаминов.

26. . Способы и режимы варки, припускания, тушения, запекания и жарки овощей: характеристика; изменения массы; технологические приемы, способствующие снижению потерь пищевых веществ при тепловой обработке.

27. Блюда и гарниры из отварных, припущенных, тушеных, жареных, запеченных овощей и грибов: ассортимент, рецептуры и технологические схемы производства, подбор соусов, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.

28. Сложные гарниры из овощей и грибов: ассортимент, технология приготовления, рецептуры и технологические схемы производства; правила подбора к основному блюду.

29. Характеристика круп, бобовых и макаронных изделий: ассортимент, морфологическое строение, химический состав отдельных элементов тканей, пищевая и технологическая ценность.

30. Механическая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий: операции по обработке, изменения массы, физико- химические процессы, происходящие при замачивании, режимы замачивания.

31. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке круп: размягчение, изменение массы и содержания растворимых веществ.

32. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке бобовых: размягчение, изменение массы и содержания растворимых веществ.

33. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке макаронных изделий: размягчение, изменение массы и содержания растворимых веществ.

34. Технологические факторы, влияющие на продолжительность тепловой обработки круп и бобовых: строение продукта, содержание фитиновой кислоты, способ обработки, температура и реакция варочной среды.

35. Формирование консистенции, вкуса и аромата каш: технологические приемы, обеспечивающие сохранность растворимых веществ в готовых изделиях в процессе хранения.

36. Приготовление каш разной консистенции: нормы вложения крупы, жидкости, соли, сахара; технология варки; требования к качеству; сроки и условия хранения и реализации. Производство блюд из каш: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.

37. Производство блюд из бобовых изделий; ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.

38. Производство блюд из макаронных изделий: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.

39. Способы и режимы варки, жарки, тушения, запекания мяса: характеристика, используемые полуфабрикаты, изменения массы и пищевых веществ. Технологические приемы, способствующие снижению потерь массы и пищевых веществ, нормы вложения специй и соли.

40. Блюда из отварного мяса: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.

41. Блюда из жареного мяса: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.

42. Блюда из тушеного мяса: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.

43. Блюда из запеченного мяса: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.

44. Блюда из рубленного мяса: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.

45. Характеристика сырья (сельскохозяйственная птица, пернатая дичь, кролик): классификация по виду сырья, по термическому состоянию, упитанности, строение мышечной ткани, пищевая и технологическая ценность.

46. Технологическая схема разделки птицы. Обработка голов, ног, кожи шеи, потрохов.

47. Производство полуфабрикатов из птицы: способы формовки, схема расчленения тушки, ассортимент порционных полуфабрикатов и наборы полуфабрикатов, требования к качеству, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации, технологическая ценность различных частей тушки.

48. Производство полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы: ассортимент, технология приготовления, рецептуры, требования к качеству, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.

49. Способы и режимы варки и жарки птицы: характеристика, изменения массы, технологические приемы, способствующие снижению потерь основных пищевых веществ, нормы вложения соли и специй.

50. Блюда из филе сельскохозяйственной птицы: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.

51. Блюда из отварной, припущенной птицы: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.

52. Блюда из жареной, тушеной, запеченной птицы: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.

53. Блюда из котлетной и кнельной массы: ассортимент, рецептуры, технологические

схемы производства, подбор гарниров и соусов, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.

54. Блюда из дичи и кролика: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.

55. Характеристика рыб с костным скелетом: особенности морфологического строения и химического состава, пищевая и технологическая ценность.

56. Производство полуфабрикатов из рыб с костным скелетом: ассортимент и технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки реализации, хранения и транспортирования.

57. Полуфабрикаты из рыбы с хрящевым скелетом: характеристика сырья, размораживание, разделка, ассортимент и технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки реализации, хранения и транспортирования.

58. Рыбные отходы и потери: пищевые и непищевые отходы, их обработка, нормы выхода, утилизация отходов.

59. Производство полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря: характеристика сырья, его пищевая ценность, обработка сырья.

60. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы: изменения белков, жиров, минеральных веществ и витаминов.

61. Способы и режимы варки, припускания, жарки, тушения и запекания рыбы: характеристика, изменения массы, потери пищевых веществ, нормы вложения соли и специй.

62. Блюда из отварной, припущенной, тушеной рыбы: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, правила подачи, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.

63. Блюда из жареной и запеченной рыбы: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, правила подачи, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.

64. Блюда из рыбной котлетной массы: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, правила подачи, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.

65. Блюда из нерыбных продуктов моря: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, правила подачи, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.

66. Блюда из яиц: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, правила подачи, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.

67. Блюда из творога: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, правила подачи, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.

68. Физиологическое значение холодных блюд и закусок, классификация, ассортимент, нормы вложения основных продуктов, соли, специй, правила подбора к блюдам.

69. Бутерброды, банкетные закуски, гастрономические товары и консервы (порциями): ассортимент, рецептуры, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации, подбор заправок и соусов, нормы зелени, соли и специй.

70. Салаты и винегреты: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации, подбор заправок и соусов, нормы зелени, соли и специй.

71. Холодные блюда из овощей, грибов: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации, подбор заправок и соусов, нормы зелени, соли и специй.

72. Холодные блюда из рыбы: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации, подбор заправок и соусов, нормы зелени, соли и специй.

73. Холодные блюда из мяса и птицы: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации, подбор заправок и соусов, нормы зелени, соли и специй.

74. Горячие закуски: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации, подбор заправок и соусов, нормы зелени, соли и специй.

75. Горячие напитки (чай, кофе, какао, шоколад, сбитень): ассортимент, рецептуры, технология приготовления, нормы вложения, правила подачи, подбор дополнительных продуктов, условия и сроки хранения и реализации.

76. Физиологическое значение сладких блюд: классификация, ассортимент, правила подачи и оформление.

77. Компоты, кисели: ассортимент, рецептуры, подготовка продуктов, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.

78. Желе, муссы: ассортимент, рецептуры, подготовка продуктов, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.

79. Самбуки: ассортимент, рецептуры, подготовка продуктов, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.

80. Кремы и взбитые сливки: ассортимент, рецептуры, подготовка продуктов, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.

81. Горячие сладкие блюда: ассортимент, рецептуры, подготовка продуктов, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.

82. Мучные изделия: ассортимент, классификация, расчет потребного количества муки с учетом базисной влажности, требования к сырью и его обработке, процесс формирования теста.

83. Мучные блюда: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, режимы тепловой обработки, правила подачи, условия и сроки хранения и реализации.

84. Технология приготовления полуфабрикатов (фарши и тесто) для мучных кулинарных изделий, режимы тепловой обработки, правила подачи, условия и сроки хранения и реализации.

85. Кулинарные изделия: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, режимы тепловой обработки. Правила подачи, условия и сроки хранения и реализации.

86. Мучные гарниры: ассортимент, рецептуры, технология приготовления полуфабрикатов (фарши и тесто), режимы тепловой обработки, правила подачи, условия и сроки хранения и реализации.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

№ П/П	Критерии оценки	Количество баллов			
		5	4	3	2
1.	**Организация рабочего места**	В соответствии с установленными требованиями	Рабочее место организованно студентом самостоятельно, допущены несущественные отклонения от установленных требований, исправленные им самостоятельно	Допущены отдельные незначительные ошибки, исправленные при посторонней помощи	Допущены грубые ошибки
2.	**Последовательность технологических операций**	Точное выполнение в соответствии с нормативно-технологической документацией	Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документации, допущены несущественные отклонения, исправления студентом самостоятельно	Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документацией с незначительными ошибками, исправленными при посторонней помощи	Нарушена
3.	**Правила личной гигиены и техники безопасности**	Точное соблюдение установленных правил	Допущены незначительные нарушения, устраненные учащимся самостоятельно	Соблюдение установленных правил с незначительными отклонениями	Несоблюдение правил
4.	**Требования к качеству готового блюда (по органолептическим показателям) ***	Качество полностью соответствует требованиям	Допущены несущественные отклонения от требований	Допущены незначительные отклонения от установленных требований	Допущены незначительные отклонения от установленных требований
5.	**Правила подачи**	Полное соблюдение установленных правил	Соблюдение установленных с незначительными отклонениями	Допущены незначительные ошибки	План выполнения работы составлен с посторонней помощью
6.	**Косвенные показатели, влияющие на**	Проявление повышенного интереса к	Самостоятельное планирование предстоящей работы, экономное расходование сырья,	Допущены грубые ошибки, не соблюдена норма подачи	План выполнения работы полностью составлен с

	оценку	профессии, самостоятельное планирование предстоящей работы, аккуратность и точность в работе	электроэнергии, соблюдение трудовой дисциплины		посторонней помощью
*оценивается согласно ПРИЛОЖЕНИЮ 2					

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Шкала снижения оценки качества блюд и кулинарных изделий за обнаруженные дефекты

Наименование показателя	**Дефекты**	**Снижение оценки, баллы**
Внешний вид	1. Обработка компонентов произведена не полностью: в основном всех блюд сладких блюд, напитков, гастрономических продуктов закусок, компотов салатов, винегретов	 0,5 1,0 2,0 3,0
	2. Несоответствие нарезки компонентов принятой технологии: в основном всех блюд салатов, винегретов, блюд из рыбных и мясных гастрономических продуктов, супов, солянок и прозрачных супов с овощами	 0,5 1,0
	3. Несоответствие набора компонентов блюда рецептуре	1,0
	4. Не соблюдено соотношение компонентов в блюде: в основном во всех блюдах в заливных блюдах (рыбных, мясных), гастрономических продуктах, студнях, мороженом в салатах из свежих овощей, компотах в разных овощных консервах	 1,0 1,5 2,0 3,0
	5. Наличие мелких частиц: кусочков в блюдах из рыбных и мясных гастрономических продуктов костей в мясных студнях, костей и костных пластинок от голов в рыбных студнях	 0,5 3,0
	6. Наличие комочков заварившееся муки, крахмала и манной крупы, хлопьев свернувшихся яиц, непотертых частичек: в жидкой части заправочных супов в соусах, супах-пюре, сладких и других блюдах	 0,5 1,0
	7. Наличие слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий	1,0
	8. Нарушена целостность панировки в изделиях, кролика, из жареной рыбы	1,0
	9. Нарушение целостности: кожи в изделиях из птицы и дичи оболочки мучных изделий (вытекание фарша)	 1,0 2,0
	10. Наличие трещин на поверхности: пудингов, шарлоток яблок в тесте яблок печеных	 0,5 2,0 3,0
	11. Наличие взвешенных частичек (мутность) в желе, напитках, заливных холодных блюдах и прозрачных супах	1,0
	12. Значительное отклонение: жира в соусе, жидкости в салатах из свежих, соленых, квашеных овощей, в икре овощной жидкости в икре кетовой, сливках, сметане (взбитых), киселях	 2,0 3,0
	13. Наличие осадка в плодово-ягодных	1,0

	прохладительных напитках	
	14. Несоответствие формы изделия или нарезки продукта принятой технологии: плодов, ягод, бахчевых свежих, рыбы соленой холодного и горячего копчения блюд из мясных, рыбных гастрономических продуктов, рубленых изделий; запеченных блюд; сладких блюд; сыра; колбас корзиночек, гренок для остальных блюд	 0,5 2,0 3,0 1,0
	15. Подсыхание поверхности, заветривание: бутербродов, банкетных закусок, холодных блюд и закусок из яиц, рыбы под майонезом, паштетов сыра, колбасы (или выделение жира на поверхности), консервов рыбных и овощных, салатов, винегретов, мясных и рыбных гастрономических продуктов	 1,0 2,0
	16. Отсутствие блеска на поверхности: салатов (от масла), желе винегретов	 1,0 2,0
	17. Масса плохо взбита, рисунок на поверхности не сохраняется (кремы, взбитые сливки, сметана); на разрезе виден плотный слой неизбитого желе (муссы, самбуки); неоднородная консистенция (муссы, самбуки, кремы)	1,0
	18. Вспенивание киселей, простокваши, ряженки, кефира, ацидофилина	3,0
	19. Пленка на поверхности: киселей, кипяченого молока соусов чая-заварки (чайная пыль)	 0,5 2,0 3,0
	20. Отклонение в оформлении блюда	0,5
Цвет	1. Незначительно отличающийся от характерного; жареные изделия имеют на поверхности темноокрашенные вкрапления 2. Слабоокрашенные или темноокрашенные; несвойственные для блюда (изделия). Интенсивность окраски жареных (запеченных) блюд для изделий нехарактерная 3. Несвойственная окраска изделий, блюд (в том числе на разрезе) или их компонентов	0,5 1,0 2,0
Запах	1. Немного нетипичный, с небольшим преобладанием одного какой-либо компонента, аромат специй слабо выражен 2. Слабовыраженный, малотипичный с заметным преобладанием одного компонента, слабой посторонний 3. Посторонний, неприятный, нетипичный: пригорелый, кислый или другой, крайне нежелательный	1,0 2,0 3,0
Вкус	1. Характерный, слабовыраженный, вкус специй не ощущается, слегка пересаленный 2. Нетипичный, нежелательный: слишком острый, соленый, сладкий, кислый 3. Посторонний, неприятный; привкус прокисших, прогоревших, несвежих продуктов.	1,0 2,0 3,0

Консистенция	1. Недоваренные или переваренные компоненты 2. Нарушено соотношение массы плотной и жидкой частей (в первых блюдах и компонентах) 3. Очень жидкая или густая (в первых блюдах и соусах) 4. Неоднородная (в супах-пюре, изделиях из фаршей и различных масс, киселях, кремах, кисло-молочных продуктах) 5. Крошливая в мясных, рубленых и запеченных блюдах и изделиях из творога, овощей и др. 6. Жесткая, сухая в изделиях из мяса и мясопродуктов, птицы, дичи, кролика и рыбы 7. Несочная в салатах из свежих овощей, салатах и закусках из маринованной свеклы и тыквы 8. Сухая: в пудингах, шарлотках в бутербродах, банкетных закусках, мясных и рыбных салатах и винегретах 9. Мягкая, нехрустящая соленых огурцов и капусты в салатах и винегретах: из вареных овощей из свежих плодов и овощей 10. Плотная, резинистая в желе, муссах, самбуках, кремах 11. Слабая (заливные студни, желе и другие изделия и блюда не держат формы) 12. Липкая, неоднородная в суфле, пудингах, шарлотках 13. Хлеб черствый, крошливый (гренки пересушены)	2,0 2,0 2,0 2,0 2,0 2,0 2,0 1,5 2,0 2,0 3,0 2,0 3,0 3,0 2,0

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

БЛАНК ЭКЗАМЕНАТОРА

Студент_____

Группа _____по специальности «Поварское и кондитерское дело»

Приготовление комплексного обеда, вариант задания № _____

БЛЮДО 1_____

БЛЮДО 2_____

БЛЮДО 3_____

Критерии оценивания	**Количество присвоенных баллов**		
	Блюдо 1	**Блюдо 2**	**Блюдо 3**
Организация рабочего места			
Последовательность технологических операций			
Правила личной гигиены и техники безопасности			
Правила подачи			
Косвенные показатели, влияющие на оценку			
Требования к качеству готового блюда (по органолептическим показателям)			
Внешний вид			
Цвет			
Запах			
Вкус			
Консистенция			
Общее количество баллов			
Полученная ОЦЕНКА*			

*оценка 5 «отлично» выставляется в случае получения обучающимися 144-150 баллов;
оценка 4 «хорошо» выставляется в случае получения обучающимися 120-143 баллов;
оценка 3 «удовлетворительно» выставляется в случае получения обучающимися 90-119 баллов;
оценка 2 «неудовлетворительно» выставляется в случае получения обучающимися менее 90 баллов

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

обучающийся (аяся) на курсе по специальности СПО

(Ф.И.О.)

_____

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

успешно прошел(ла) производственную практику по

(код, наименование)

профессиональному модулю

(*наименование профессионального модуля*)

в объеме часов с 20_____г. по «____»_____20___г. в организации

(*наименование организации, юридический адрес, телефон)*

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	**Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика**	**оценка**

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики

Дата _____ 20 г. Подпись руководителя практики _____ ФИО, должность

Подпись, печать ответственного лица организации (базы практики) ФИО, должность

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

III а. Условия выполнения заданий

Количество вариантов (пакетов) заданий для экзаменующихся: 4

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный):

Задание № 1 1час.

Задание № 2 3час.

Всего на экзамен 4 час.

Условия выполнения заданий

Требования охраны труда: требуется инструктаж о безопасности работы на технологическом оборудовании

Оборудование: - рабочие столы,

- инвентарь: доски разделочные ОС, ОВ, МС, МВ, РС, РВ, ножи кухонные ОС, ОВ, МС, МВ, РС, РВ, сита, дуршлаги, ложки, вилки, кастрюли разного объема, сковороды наплитные, лотки для полуфабрикатов ОС,ОВ,МС, МВ, РС, РВ;
- оборудование: электроплиты, жарочные шкафы, печи с СВЧ нагревом, электромясорубки, слайсер, блендеры, электронные весы,

Литература для экзаменующихся (справочная)

III б. Показатели оценки результатов освоения программы профессионального модуля		
Номер и содержание задания	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата
Задание № 1.	ПК 1.1-1.4; 2.1-2.8;3.1-3.7;4.1-4.6; 5.1-5.6;6.1-6.5	Освоен/ не освоен
Задание № 2.	ПК 1.1-1.4; 2.1-2.8;3.1-3.7;4.1-4.6; 5.1-5.6;6.1-6.5	Освоен/ не освоен

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	Удовлетво-рительно	неудовлетво-рительно
Квалифкационный экзамен	Глубокое знание темы, 91-100% правильно выполненных заданий	Хорошее понимание темы, 90-71% правильно выполненных заданий	Плохое понимание темы, 70-51% правильно выполненных заданий	Обучающийся не усвоил тему, менее 50% правильно выполненных заданий

Составитель _____Литвиненко И.В

_____Родик А.А.

«12» января 2024 г.