**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| УТВЕРЖДАЮ  Директор ГБПОУ РК  «Керченский политехнический колледж»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Д.В.Колесник  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г. |  | СОГЛАСОВАНОЗам.директора по УПР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С.Ю.Письменная «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г. |

# ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

# ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

# УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

# по ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

# ПМ 02. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Керчь, 2023г.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено на заседании ПЦКкомиссии профессиональных дисциплин сферы обслуживания Протокол №«\_\_\_»\_\_\_\_20\_\_\_г.  Председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Р. Г. Педант |  |  |

Организация-разработчик: ГБПОУ РК «Керченский политехнический

колледж»

Разработчик: Иванова Татьяна Федоровна - преподаватель

**1. Паспорт фонда оценочных средств**

1.1. Компетенции, формируемые в процессе учебной практики:

|  |  |
| --- | --- |
| Индекс | Формулировка компетенции |
| 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 общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| ОК.7 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 9. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК. 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |
| 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 презентации и 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 презентации и 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 презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом по требностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реа лизации 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 презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, 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 |

1.2. Этапы формирования компетенций:

Компетенции, формируемые ДО учебной практики

ОК 1,2,3,4,5,6,7, 9, 10,11

Компетенции, формируемые ПОСЛЕ учебной практики

ОК 1,2,3,4,5,6,7, ,9, 10. 11

ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8;

Профессиональные компетенции формируются при освоении студентами МДК профессионального модуля и при прохождении учебной практики.

2.Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Формируемые компетенции** | **Виды работ, выполняемых во время учебной практики** | **Формы текущего и промежуточного контроля (виды отчетности)** | **Показатели** | **Критерии** | **Количество баллов** |
|  | ПК2.1Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | 1.Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. | Индивидуальные задания | Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места поварав соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:  Адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);  Рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;  Соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;  Своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;  Рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;  Правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;  Соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;  Соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);  Соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;  Правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;  Точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;  Соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам; | Правильность выполнения индивидуального задания | 2-5 |
|  | ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и 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 презентации и 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 презентации и 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 презентации и 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 презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, 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 | 1.Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  2.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.  3.Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.  4.Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.  5.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  6.Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.  7.Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.  8.Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).  9.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.  10.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:  мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | Отчет по практике | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей сложной кулинарной продукции:  -адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;  -соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;  -оптимальность процесса приготовления сложных супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);  -профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;  -правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации сложных супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;  -соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:   * корректное использование цветных разделочных досок; * раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; * соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); * адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;   -соответствие времени выполнения работ нормативам;  -соответствие массы сложных супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;  -точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;  -адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;  Соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:   * соответствие температуры подачи виду блюда; * аккуратность порционирования сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) * соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; * гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции   + (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) * -гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; * -соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре   Эстетичность, аккуратность упаковки готовой сложной горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос. | Оформление результатов практики в соответствии с требованиями и в установленный срок | 2-5 |
| 3.  4. | Защита отчета | Правильность ответов при защите отчета о выполнении индивидуального задания | 2-5 |

Шкала оценивания:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование | Формы текущего и промежуточного контроля | Отлично | Хорошо | Удовлетворительно | Неудовлетворительно | Количество баллов |
|  | Уровень обученности УМЕТЬ и ВЛАДЕТЬ | Индивидуальные задания | Правильно выполнено индивидуальное задание и оформлены результаты | Все этапы индивидуального задания выполнен верно. Имеются незначительные замечания и небрежности в оформлении документации | Большинство этапов индивидуального задания выполнено с ошибками, требуемая документация содержит замечания как в оформлении, так и в содержании | Этапы индивидуального задания не завершены или содержат грубые ошибки, документация не предоставлена или предоставлена со значительным количеством замечаний | От 2 до 5 |
|  | Уровень обученности ЗНАТЬ | Защита отчета | Правильно, полно, аргументировано даны ответы на все вопросы | На большинство вопросов даны правильные, полные ответы | На половину вопросов даны правильные ответы | На более чем половину вопросов ответы не даны или даны со значительными ошибками | От 2 до 5 |
|  | Оформление результатов практики | Отчет по практике | Отчет оформлен в соответствии с требованиями и в срок | Отчет оформлен в соответствии с требованиями с незначительными замечаниями | Отчет оформлен в соответствии с требованиями, но с нарушением срока  Отчет оформлен с замечаниями | Оформление отчета не соответствует требованиям | От 2 до 5 |
|  | Всего: |  | 13-15 | 11-12 | 9-10 | 8 и менее |  |
|  | Уровень сформированности компетенций |  | высокий | хороший  продвинутый | базовый | недостаточный |  |

**3.Методические материалы по процедуре оценивания результатов**

**учебной практики**

1. Процедура оценивания результатов учебной практики включает в себя оценку уровня сформированности общих и профессиональных компетенций студента при прохождении учебной практики, а также формирование обобщенных трудовых функций, трудовых действий, предусмотренных профессиональным стандартом.

2.Уровень сформированности компетенций определяется по качеству выполненного студентом индивидуального задания и защиты отчета по учебной практике, который оценивается: высокий, хороший, базовый, недостаточный.

3. При защите отчета по практике определяется уровень сформированности компетенций студента и оценивается:

содержание отчета и правильность выполнения задания;



оформление отчета;



ответы на вопросы.



4. Результаты защиты отчета по практике оценивается в баллах от двух до пяти. Общее количество баллов (15б.) складывается из:

максимальные 5 баллов оценка за содержание отчета;



до 5 баллов за оформление отчета;



до 5 баллов за ответы на вопросы.





Результаты выполнения программы учебной практики заносятся руководителем практики в ведомость и зачетную книжку студента.

# Приложение 1

# ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И МАТЕРИАЛЫ

# ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

# ЗАДАНИЯ НА ПРОВЕРКУ

# СФОРМИРОВАННОСТИ УРОВНЯ ОБУЧЕННОСТИ

# «УМЕТЬ» И «ВЛАДЕТЬ»

Индивидуальные задания учебной практики

в составе профессионального модуля

# ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К ПРЕЗЕНТАЦИИ И РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Согласно представленным темам, требуется выполнить основные виды работ ориентированные, на освоение практических навыков и умений.

|  |
| --- |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 2.1.,ПК 2.2.,ПК 2.3,ПК 2.5;  Задание № 1.  1.Составить технологическую карту для приготовления, 1000 гр, блюда «Суп – пюре из печени».  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить 2 порции блюда «Суп – пюре из печени». |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 2.1.,ПК 2.2.,ПК 2.3,ПК 2.5;  Задание № 2.  1.Составить технологическую карту для приготовления, 1000 гр, блюда «Борщ сибирский».  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить 2 порции блюда «Борщ сибирский». |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 2.1.,ПК 2.2.,ПК 2.3,ПК 2.5;  Задание № 3.  1.Составить технологическую карту для приготовления, 1000 гр, блюда «Рассольник московский».  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить 2 порции блюда «Рассольник московский». |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 2.1.,ПК 2.2.,ПК 2.3,ПК 2.5;  Задание № 4.  1.Составить технологическую карту для приготовления, 1000 гр, блюда «Щи суточные».  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить 2 порции блюда «Щи суточные». |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 2.1.,ПК 2.2.,ПК 2.3,ПК 2.5;  Задание № 5.  1.Составить технологическую карту для приготовления, 1000 гр, блюда «Борщ зеленый».  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить 2 порции блюда «Борщ зеленый». |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 2.1.,ПК 2.2.,ПК 2.3,ПК 2.5;  Задание № 6.  1.Составить технологическую карту для приготовления, 5п., блюда «Крокеты картофельные с морепродуктами».  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить 2 порции блюда «Крокеты картофельные с морепродуктами». |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 2.1., ПК 2.5;  Задание № 7  1.Составить технологическую карту для приготовления, 5 порций, блюда «Грибы сморчки в сметанном соусе с картофелем».  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить 2 порции блюда «Грибы сморчкив сметанном соусе с картофелем». |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 2.1., ПК 2.5;  Задание № 8.  1.Составить технологическую карту для приготовления, 5порций, блюда «Шиитаке фаршированные».  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить 2 порции блюда «Шиитаке фаршированные». |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 2.1., ПК 2.5;  Задание № 9.  1.Составить технологическую карту для приготовления, 5 порций, блюда «Артишоки фаршированные».  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить 2 порции блюда «Артишоки фаршированные». |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 2.1., ПК 2.5;  Задание № 10.  1.Составить технологическую карту для приготовления, 5 порций, блюда «Паста с белыми грибами и трюфелями».  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить 2 порции блюда «Паста с белыми грибами и трюфелями». |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 2.1., ПК 2.5;  Задание № 11.  1.Составить технологическую карту для приготовления, 5 порций, блюда «Паста болоньезе».  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить 2 порции блюда «Паста болоньезе». |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 2.1., ПК 2.5;  Задание № 12.  1.Составить технологическую карту для приготовления, 5 порций, блюда «Пудинг творожный со свежими экзотическими фруктам».  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить 2 порции блюда «Пудинг творожный со свежими экзотическими фруктами». |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 2.1., ПК 2.6;  Задание № 13.  1.Составить технологическую карту для приготовления, 5 порций, блюда «Омлет, фаршированный мясными продуктами»  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить 2 порции блюда Омлет, фаршированный «мясными продуктами». |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 2.1., ПК 2.8;  Задание № 14.  1.Составить технологическую карту для приготовления, 5 порций, блюда «Жаркое из дикого кабана».  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить 2 порции блюда «Жаркое из дикого кабана». |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 2.1., ПК 2.8;  Задание № 15.  1.Составить технологическую карту для приготовления, 5 порций, блюда «Котлета по-киевски».  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить 2 порции блюда «Котлеты по- киевски». |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 2.1.,ПК 2.6;  Задание № 16.  1.Составить технологическую карту для приготовления, 5 порций, блюда «Омлет со шпиком и грибами».  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить 2 порции блюда «Омлет со шпиком и гоибами». |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 2.1.,ПК 2.6, ПК 2.2;  Задание № 17.  1.Составить технологическую карту для приготовления, 5 порций, блюда «Стейк из мраморной говядины».  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить 2 порции блюда «Стейк из мраморной говядины».  «». |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 2.1., ПК 2.6, ПК 2.2;  Задание № 18.  1.Составить технологическую карту для приготовления, 5 порций, блюда «Зразы отбивные с со сморчками».  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить 2 порции блюда «Зразы отбивные с со сморчками». |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 2.1., ПК 2.6;  Задание № 19.  1.Составить технологическую карту для приготовления, 5 порций, блюда «Сибас в тесте «кляр»».  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить 2 порции блюда «Сибас в тесте «кляр»». |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 2.1., ПК 2.7;  Задание № 20.  1.Составить технологическую карту для приготовления, 5 порций, блюда «Солянка рыбная на сковороде».  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить 2 порции блюда «Солянка рыбная на сковороде». |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 2.1., ПК 2.7.,ПК 2.6.;  Задание № 21.  1.Составить технологическую карту для приготовления, 5 порций, блюда «Рыба жареная в тесте».  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить 2 порции блюда «Рыба жареная в тесте». |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 2.1., ПК 2.7;  Задание № 22.  1.Составить технологическую карту для приготовления, 5 порций, блюда «Зразы Донские».  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить 2 порции блюда «Зразы Донские». |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 2.1., ПК 2.7;  Задание № 23.  1.Составить технологическую карту для приготовления, 5 порций, блюда «Котлеты по киевски».  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить 2 порции блюда «Котлеты по - киевски». |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 2.1., ПК 2.8;  Задание № 24.  1.Составить технологическую карту для приготовления, 5 порций, блюда «Мясо шпигованное».  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить 2 порции блюда «Мясо шпигованное». |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 2.1, ПК 2.8;  Задание № 25.  1.Составить технологическую карту для приготовления, 5 порций, блюда «Ростбиф из мраморной говядины».  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить 2 порции блюда «Ростбиф из мраморной говядины». |

Приложение 2

# ВОПРОСЫ НА ПРОВЕРКУ

# СФОРМИРОВАННОСТИ УРОВНЯ ОБУЧЕННОСТИ «ЗНАТЬ»

1. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления бульона, приготовления, творческого оформления и подачи борща сибирского

2. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи зраз отбивных

3. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи пюре из зеленого горошка

4. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи соуса красного основного.

5. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи стейков рыбных

6. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи пудинга творожного

7 Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи борща зеленого

8. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи зраз донских

9 Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи соуса тартар.

10. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи гуляша из дикого кабана

11. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья. Способы варки макаронных изделий для пасты

12. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи пончиков творожных

13.Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи щей по уральски.

14 Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи стейка из мраморной говядины

15 Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи шпинатного пюре.

16 Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи соуса песто.

17. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи рыбы жареной во фритюре с зеленым маслом

18.Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи оладий на дрожжах

19.Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи щей суточных.

20.Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи рассольника московского

21.Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи солянки сборной мясной.

22. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи жаркого из дикого кабана

23. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи каре ягненка

24. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи сырников – по киевски

25. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи соуса. тартар

26. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи ростбифа

27. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи рыбы, запеченной по – московски

28 Последовательность подготовки рабочего места, подбор сырья, приготовления и подачи омлета, фаршированного мясными продуктами.

29. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи рулета натурального из мраморной говядины

30. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи пасты карбонара

31. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи рыбы, жареной в тесте.

32. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи омлета, смешанного с гарниром.

33. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи супа- пюре из белых грибов

34 Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления крестьянского прозрачного куриного с профитролями

35. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления супа прозрачного с мясными фрикадельками.

36. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления окрошки овощной

37. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи котлет по – киевски

38. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления овощей гриль.

39. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи тельного из рыбы.

40. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления люля - кебаб.

41. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления ростбифа.

42. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления картофеля фри.

43 Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления зраз рыбных натуральных.

44. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления соуса белого с вином

45. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи оладий на дрожжах.

46. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи говядины шпигованной.

47. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления пасты с морепродуктами.

48 Последовательность приготовления и подачи биточков из кальмаров

49. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления соуса бешамель.

50. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи оладий на кефире.

51. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи рулета мясного натурального.

52. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи супа шурпа

53. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления соуса барбекю

54. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи жареной печени гусиной в сметане

55. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи солянки рыбной на сковороде.

56. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи пончиков с абрикосами

57. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи бефстроганова

58 Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления картофеля по – деревенски.

59. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления и подачи супа лагман

60. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления отварной с соусом польским.