**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.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих:16675 Повар**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

2023 г.

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

Организация-разработчик: ГБПОУ РК «Керченский политехнический

колледж»

Разработчик: Педант Раиса Григорьевна преподаватель

**1. Паспорт фонда оценочных средств**

1.1. Компетенции, формируемые в процессе учебной практики:

|  |  |
| --- | --- |
| Индекс | Формулировка компетенции |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |
| ПК 1.1. | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. |
| ПК 1.2. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 1.3. | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| ПК 1.4. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья |
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 2.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента |
| ПК 2.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.4. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 2.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |
| ПК 2.7. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 2.8. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |
| ПК 3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 3.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента |
| ПК 3.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 3.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. |
| ПК 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента |

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. 1.1.,ПК. 1.2..ПК 1.3.,ПК 1.4.ПК 2.1.,ПК 2.2.ПК 2.3.ПК2.4.ПК 2.5.ПК 2.6.ПК 2.7.ПК 2.8.ПК 3.1.ПК 3.2.ПК 3.3.ПК 3.4.ПК 3.5.ПК 3.6.ПК 4.1.ПК 4.2.ПК4.3.ПК 4.4.ПК 4.5.

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** |
|  | ПК 1.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.  . | 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. | Индивидуальные задания | 1.Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. | Правильность выполнения индивидуального задания | 2-5 |
|  | ПК 1.2.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.  ПК 1.3. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.  ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья | 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. 3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика 5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). 7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. 11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; 13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. 15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.   Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости | Отчет по практике | Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:   * адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; * соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; * оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);   Профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;  Правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфбрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;  Соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике 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 обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; * Точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; * Адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; * Соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; * Аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;   Эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос; | Оформление результатов практики в соответствии с требованиями и в установленный срок | 2-5 |
| 3. | Защита отчета | Правильность ответов при защите отчета о выполнении индивидуального задания | 2-5 |
| 4. |
| 1. | ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |  | 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 выполненияе 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 подготавки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, ве соизмерительных 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, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента  ПК 2.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента  ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента  ПК 2.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента  ПК 2.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента  ПК 2.7.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента  ПК 2.8.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента | 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. | Отчет по практике | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей 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 супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких 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 супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;  -соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандртам 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 супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;  -точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;  -адкватность 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 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 горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос. | Оформление результатов практики в соответствии с требованиями и в установленный срок | 2-5 |
|  | Защита отчета | Правильность ответов при защите отчета о выполнении индивидуального задания | 2-5 |
| 1. | ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. | 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи. 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.   7.Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. | Индивидуальные задания | 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 выполнение 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 холодной 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 |
| 2.-6. | ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента  ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента  ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента  ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента  ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента | 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи. 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. 7.Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. | Отчет по практике | Адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;  Соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;  Оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких 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 холодной кулинарной продукции, 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 оборудо вания, инвентаря, инструментов, посуды;   Соответствие времени выполнения работ нормативам;  Соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;  Точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов;  Адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;  Соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:   * соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; * аккуратность порционирования холодных 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 холодной кулинарной продукции на вынос. | Оформление результатов практики в соответствии с требованиями и в установленный срок | 2-5 |
|  | Защита отчета | Правильность ответов при защите отчета о выполнении индивидуального задания | 2-5 |
| 1. | ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. | Индивидуальные задания | 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 выполнение 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, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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, ве соизмерительных 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 |
| 2-5 | ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента  ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента  ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента  ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента | 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 17. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 20. 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. 21. 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 | Адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;  Соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;  Оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;  Соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандртам 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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;  Точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;  Адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;  Соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:   * соответствие температуры подачи; * аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) * соответствие объема, массы порции 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, напитка заданию, рецептуре.   Эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;  Соответствие времени выполнения работ нормативам;  Соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;  Точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;  Адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;  Соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:   * соответствие температуры подачи; * аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) * соответствие объема, массы порции 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, напитка заданию, рецептуре.   Эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос. | Оформление результатов практики в соответствии с требованиями и в установленный срок | 2-5 |
| 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 (15 б.) 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.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих:16675 Повар**

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1, ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 2.1; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5;

Задание№1

1.Составить инструкционную карту для приготовления блюда: «Кабачки жареные».

2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 5 порций блюда «Солянка сборная мясная», с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Составить технологическую схему на «Соус Голландский».

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК; ПК 2.1; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК2.8.;

Задание№2.

1.Составить инструкционную карту для приготовления блюда: «Рагу из овощей».

2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 5 порций блюда «Говядина тушеная с черносливом» с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Составить технологическую схему на соус «Польский»

1. ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК; ПК 2.1; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК.2.8.;

Задание№3

Составить инструкционную карту для приготовления блюда «Баклажаны жареные»

Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 5 порций блюда «Картофельная запеканка с мясом» с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Составить технологическую схему на соус «сметанный с томатом»

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК; ПК 2.1; ПК 2.3; ПК 2.4;ПК 2.5; ПК2.8.Пк4.1.;ПК 4.2.;ПК 4.3.;

Задание№4.

1.Составить инструкционную карту для приготовления блюда: «Картофель отварной».

2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 5 порций блюда «говядина в луковом соусе запеченая» с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Составить технологическую схему сырников из творога

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК; ПК 2.1; ПК 2.3; ПК 2.4;ПК 2.5; ПК2.8.ПК4.1.;ПК 4.2.;ПК 4.3.;

Задание№5.

1.Составить инструкционную карту для приготовления блюда:«Баклажаны жареные».

2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 5 порций блюда «шницель куриный» с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Составить технологическую схему на «Сырники»

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК; ПК 2.1; ПК 2.3; ПК 2.4;ПК 2.5; ПК2.8.ПК4.1.;ПК 4.2.;ПК 4.3.;

Задание№6.

1.Составить инструкционную карту для приготовления блюда: «Капуста запеченная под соусом».

2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 5 порций блюда котлеты «Московские» с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Составить технологическую схему на жульен

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК; ПК 2.1; ПК 2.3; ПК 2.4;ПК 2.5; ПК2.8.; ПК 3.1.;ПК 3.2.;ПК 3.3.;ПК4.1.;ПК 4.2.;ПК 4.3.;

Задание№7.

1.Составить инструкционную карту для приготовления блюда: «Крупеник гречневый».

2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 5 порций блюда «Рагу из птицы» с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Составить технологическую схему на бутерброд открытый с семгой.

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК; ПК 2.1; ПК 2.3; ПК 2.4;ПК 2.5; ПК2.8.ПК4.1.;ПК 4.2.;ПК 4.3.;

Задание№8.

1.Составить инструкционную карту для приготовления блюда: «Каша гречневая».

2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 5 порций блюда «Рыба жареная с зеленым маслом» с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Составить технологическую схему на желе из свежих ягод

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК; ПК 2.1; ПК 2.3; ПК 2.4;ПК 2.5; ПК2.8.ПК4.1.;ПК 4.2.;ПК 4.3.;

Задание№ 9.

1.Составить инструкционную карту для приготовления блюда:«Макароны с сыром».

2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 5 порций блюда бифштекс рубленый с яйцом и соусом польским, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Составить технологическую схему на яблоки жареные в тесте и компот из свежих плодов.

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК; ПК 2.1; ПК 2.3; ПК 2.4;ПК 2.5; ПК2.8.ПК4.1.;ПК 4.2.;ПК 4.3.;ПК 4.4.

Задание№10.

1.Составить инструкционную карту для приготовления блюда: «Запеканка из творога».

2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 5 порций блюда «Печень по-строгановски » с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Составить технологическую схему на многослойное желе

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК; ПК 2.1; ПК 2.3; ПК 2.4;ПК 2.5; ПК2.8.ПК4.1.;ПК 4.2.;ПК 4.3.;

Задание№11.

1.Составить инструкционную карту для приготовления блюда: «Рассольник».

2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 5 порций блюда «Котлеты по-киевски». с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Составить технологическую схему на желе из молока

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК; ПК 2.1; ПК 2.3; ПК 2.4;ПК 2.5; ПК2.8.ПК4.1.;ПК 4.2.;ПК 4.3.;

Задание№12.

1.Составить инструкционную карту для приготовления блюда: «Суп молочный с макаронными изделиями».

2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 5 порций блюда «Рыба в тесте» с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Составить технологическую схему на кофе с мороженным (гляссе)

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК; ПК 2.1; ПК 2.3; ПК 2.4;ПК 2.5; ПК2.8.ПК4.1.;ПК 4.2.;ПК 4.3.;

Задание№13.

1.Составить инструкционную карту для приготовления блюда:«Пюре картофельное»

2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 5 порций блюда «Котлеты рыбные» с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Составить технологическую схему на соус «Майонез».

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК; ПК 2.1; ПК 2.3; ПК 2.4;ПК 2.5; ПК2.8.ПК4.1.;ПК 4.2.;ПК 4.3.;

Задание№14.

1.Составить инструкционную карту для приготовления блюда: «Пудинг рисовый»

2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 5 порций блюда «Тефтели мясные » из котлетной массы с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Составить технологическую схему на напиток малиновый айс-крим

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК; ПК 2.1; ПК 2.3; ПК 2.4;ПК 2.5; ПК2.8.ПК4.1.;ПК 4.2.;ПК 4.3.;

Задание№15.

1.Составить инструкционную карту для приготовления блюда: «Омлет с сыром».

2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 5 порций блюда «Котлеты натуральные паровые » из котлетной массы, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Составить технологическую схему на какао с молоком

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК; ПК 2.1; ПК 2.3; ПК 2.4;ПК 2.5; ПК2.8.ПК4.1.;ПК 4.2.;ПК 4.3.;

Задание№16.

1.Составить инструкционную карту для приготовления блюда: «Картофель жареный».

2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 5 порций блюда «Бифштекс » с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Составить технологическую схему на напиток флип вишневый

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК; ПК 2.1; ПК 2.3; ПК 2.4;ПК 2.5; ПК2.8.ПК4.1.;ПК 4.2.;ПК 4.3.;

Задание№17.

1.Составить инструкционную карту для приготовления блюда: «Картофель отварной».

2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 5 порций блюда «Бефстроганов » с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Составить технологическую схему на соус сухарный

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК; ПК 2.1; ПК 2.3; ПК 2.4;ПК 2.5; ПК2.8.ПК4.1.;ПК 4.2.;ПК 4.3.;

Задание№18.

1.Составить инструкционную карту для приготовления блюда: «Кальмары фаршированные».

2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 5 порций блюда «Поджарка » с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Составить технологическую схему на «Каша гурьевская».

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК; ПК 2.1; ПК 2.3; ПК 2.4;ПК 2.5; ПК2.8.ПК4.1.;ПК 4.2.;ПК 4.3.;

Задание№19.

1.Составить инструкционную карту для приготовления блюда: «Каша рисовая».

2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 5 порций блюда «Гуляш » с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Составить технологическую схему на мусс лимонный

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК; ПК 2.1; ПК 2.3; ПК 2.4;ПК 2.5; ПК2.8.ПК4.1.;ПК 4.2.;ПК 4.3.;

Задание№20.

1.Составить инструкционную карту для приготовления блюда: «Винегрет овощной».

2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 5 порций блюда «Жаркое по-домашнему » с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Составить технологическую схему на «Самбук абрикосовый »

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК; ПК 2.1; ПК 2.3; ПК 2.4;ПК 2.5; ПК2.8.ПК4.1.;ПК 4.2.;ПК 4.3.;

Задание№21.

1.Составить инструкционную карту для приготовления блюда: «Каша перловая».

2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 5 порций блюда «Голубцы с мясом и рисом » с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Составить технологическую схему на «Мусс клюквенный »

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК; ПК 2.1; ПК 2.3; ПК 2.4;ПК 2.5; ПК2.8.ПК4.1.;ПК 4.2.;ПК 4.3.;

Задание№22.

1.Составить инструкционную карту для приготовления блюда: «Икра баклажанная»

2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 5 порций блюда «Фрикадельки из котлетной массы», с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Составить технологическую схему на мусс апельсиновый

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК; ПК 2.1; ПК 2.3; ПК 2.4;ПК 2.5; ПК2.8.ПК4.1.;ПК 4.2.;ПК 4.3.;

Задание№23.

1.Составить инструкционную карту для приготовления блюда: «Каша молочная с рисом».

2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 5 порций 1 порцию блюда «цыпленок - табака» с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Составить технологическую схему на яблоки запеченные с творогом

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК; ПК 2.1; ПК 2.3; ПК 2.4;ПК 2.5; ПК2.8.ПК4.1.;ПК 4.2.;ПК 4.3.;

Задание №25.

1.Составить инструкционную карту для приготовления блюда: «Сырники».

2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, приготовить и оформить 5 порций 1 порцию блюда «котлеты куриные из филе, фаршированные молочным соусом с грибами» с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Составить технологическую схему на яблоки запеченные по- киевски.

Приложение 2

# ВОПРОСЫ НА ПРОВЕРКУ

# СФОРМИРОВАННОСТИ УРОВНЯ ОБУЧЕННОСТИ «ЗНАТЬ»

Контрольные вопросы:

1. Последовательность подготовки рабочего места, побора инструментов, оборудования, инвентаря для обработки традиционных видов овощей и грибов, виды нарезки.
2. Приготовление полуфабриката зраз отбивных
3. Кулинарное использование соломки картофельной, морковной.
4. Приготовление полуфабриката котлет рыбных.
5. Приготовление полуфабриката зраз донских.
6. Приготовление полуфабриката тефтелей мясных.
7. Приготовление полуфабриката рыбы в тесте.
8. Кулинарное использование кубиков картофельных
9. Кулинарное использование кубиков морковных.
10. Кулинарное использование кубиков луковых.
11. Подготовка овощей к фаршированию.
12. Приготовление полуфабриката котлет по – киевски.
13. Приготовление полуфабриката ростбифа.
14. Приготовление полуфабриката говядина шпигованная.
15. Приготовление рулета мясного с яйцом.
16. Приготовление полуфабриката тефтелей рыбных
17. Приготовление полуфабриката бефстроганова
18. Приготовление полуфабриката поджарки из свинины
19. Приготовление полуфабриката фаршированной рыбы целиком.
20. Приготовление полуфабриката бифштекса рубленого
21. Приготовление полуфабриката фрикаделек из мяса
22. Приготовление полуфабриката шницеля по - столичному
23. Приготовление полуфабриката котлеты отбивной
24. Приготовление полуфабриката люля – кебаб.
25. Приготовление полуфабриката шницель рубленый.
26. Приготовление полуфабриката ромштекса.
27. Приготовление полуфабриката антрекота.
28. Приготовление полуфабриката лангета.
29. Приготовление полуфабриката шницеля отбивного.
30. Приготовление полуфабриката бифштекса рубленого.
31. Приготовление полуфабриката котлеты из мяса птицы.
32. Приготовление полуфабриката отбивной из свинины.
33. Приготовление полуфабриката говядина шпигованная.
34. Приготовление котлетной рыбной массы и полуфабрикатов из нее: биточки, котлеты, тефтели, тельное.
35. Обработка субпродуктов.
36. Обработка чешуйчатой рыбы.
37. Последовательность подготовки рабочего места, побора инструментов, оборудования, инвентаря для приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
38. Последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья, приготовления бульона, приготовления, творческого оформления и подачи борща украинского.
39. Приготовление бульонов, отваров.
40. Приготовление оформление и подача окрошки мясной, овощной.
41. Приготовление соуса шоколадного, абрикосового.
42. Приготовление и подача зраз отбивных.
43. Приготовление пюре из зеленого горошка.
44. Приготовление соуса красного основного.
45. Приготовление и подача котлет рыбных.
46. Приготовление вареников ленивых.
47. Приготовление борща со свежей капустой и картофелем.
48. Приготовление и подача зраз донских.
49. Приготовление соуса тартар.
50. Приготовление и подачи гуляша.
51. Способы варки макаронных изделий.
52. Приготовление лапшевника с творогом.
53. Приготовление щей по-уральски.
54. Приготовление и подача тефтелей.
55. Приготовление картофельного пюре.
56. Приготовление соуса томатного.
57. Приготовление рыбы жареной во фритюре с зеленым маслом.
58. приготовления лапши домашней.
59. Приготовление борща зеленого.
60. Приготовление рассольника ленинградского.
61. Приготовление солянки сборной мясной.
62. Приготовление и подача жаркого по - домашнему.
63. Приготовления и подачи сырников
64. Приготовление сметанного соуса.
65. Приготовление азу по - татарски
66. Приготовление и подача рыбы, запеченной по – московски
67. Приготовления и подачи яичницы натуральной из 2-х яиц
68. Приготовление и подачи гуляша
69. Приготовление гречневой каши.
70. Приготовление и подача рыбы, жареной в тесте.
71. Приготовление и подача омлета смешанного с гарниром.
72. Приготовление супа из разных овощей.
73. Приготовление супа крестьянского.
74. Приготовление супа картофельного с мясными фрикадельками.
75. Приготовление супа картофельного с манной крупой.
76. Приготовление и подача котлет по – киевски.
77. Приготовление овощей гриль.
78. Приготовление и подача тельного из рыбы.
79. Приготовление отварных яиц в скорлупе.
80. Приготовление ростбифа.
81. Приготовление картофеля фри.
82. Приготовление зраз рыбных рубленых.
83. Приготовление соуса белого основного.
84. Приготовление и подача оладий на дрожжах.
85. Приготовление и подачи говядины шпигованной.
86. Приготовление рассыпчатой рисовой каши.
87. Приготовление и подачи биточков рыбных
88. Приготовление соуса бешамель.
89. Приготовление и подача оладий на кефире.
90. Приготовление и подача рулета мясного с яйцом.
91. Приготовление и подача тефтелей
92. Приготовление соуса белого основным.
93. Приготовление и подача печени по - строгановски
94. Приготовление и подача солянки рыбной на сковороде.
95. Приготовление и подача пончиков.
96. Приготовление и подача бефстроганова
97. Приготовление картофеля по – деревенски.
98. Приготовление и подача котлет рыбных
99. Приготовление соусом польским.
100. Приготовление супа картофельного с фасолью.
101. Приготовление окрошки овощной.
102. Приготовление супа прозрачного с пельменями.
103. Приготовление супа картофельного с мясными фрикадельками
104. Приготовление запеканки творожной.
105. Приготовление поджарки из свинины
106. Приготовление картофеля отварного.
107. Приготовление и подача рыбы, фаршированной
108. Приготовление соуса майонез.
109. Приготовление и подачи бифштекса рубленого с яйцом.
110. Приготовление жареных кабачков
111. Приготовление и подача фрикаделек рыбных
112. Приготовление и подача биточков рыбных
113. Приготовление и подача рыбы, тушеной с овощами .
114. Приготовление и подача шницеля по столичному
115. Приготовление и подача рыбы в тесте
116. Приготовление и подача пудинга творожного
117. Приготовление и подача голубцов с мясом и рисом.
118. Приготовление и подача люля – кебаба с острым томатным соусом.
119. Приготовление и подача рыбы, запеченной по – московски.
120. Приготовление и подача сырников с морковью.
121. Приготовление и подача борща сибирского.
122. Приготовление и подача супа – пюре.
123. Приготовление и подача тельного из рыбы.
124. Приготовление и подача блинчиков с яблоками.
125. Приготовление и подача щей зеленых
126. Приготовление и подача фрикаделек, тушеных в томатном соусе.
127. Приготовление и подача вареников с картофелем.
128. Приготовление и подача рассольника домашнего
129. Приготовление и подача рулета с рисом и грибами, соус грибной.
130. Приготовление и подача лапши домашней.
131. Приготовление и подача супа картофельного с пельменями.
132. Приготовление и подача кабачков фаршированных, соус сметанный.
133. Приготовление и подача биточков рыбных
134. Приготовление и подача омлета, запеченого с морковью
135. Приготовление и подача креветок, запеченных под молочным соусом.
136. Приготовление и подача грудинки, фаршированной гречневой кашей.
137. Приготовление и подача шницеля рубленого
138. Приготовление и подача супа молочного рисового.
139. Приготовление и подача говядины, тушеной с черносливом.
140. Приготовление и подача рыбы отварной с соусом польским.
141. Приготовление и подача ленивых вареников
142. Приготовление и подача зраз донских.
143. Приготовление и подача котлет из птицы.
144. Приготовление и подача супа картофельного с гречневой крупой.
145. Приготовление и подача рулета картофельного с мясом.
146. Приготовление и подача супа картофельного с рыбными фрикадельками.
147. Приготовление и подача драчены
148. Приготовление и подача рыбы, запеченной по - русски
149. Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря при приготовлении холодных блюд и закусок.
150. Особенности работы холодного цеха, взаимосвязь с другими производственными помещениями.
151. Оборудование, инвентарь, посуда холодного цеха
152. Особенности приготовления, хранения, реализации холодной кулинарной продукции
153. Виды, пищевая ценность и качество сырья
154. Классификация холодной кулинарной продукции.
155. Виды бутербродов, используемое сырье, технология приготовления
156. Приготовление холодных закусок из овощей ассортимент, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи и оформления.
157. Приготовление холодных закусок из мяса: ассортимент, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи и оформления.
158. Приготовление холодных закусок из рыбы: ассортимент, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи и оформления.
159. Приготовление холодных закусок из птицы: ассортимент, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи и оформления.
160. Приготовление соусов, используемые при приготовлении холодных блюд и закусок.
161. Приготовление салатов из свежих овощей, яиц технология приготовления, ассортимент, требования к качеству, требования к подаче и оформлению.
162. Приготовление салатов из вареных овощей, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству, требования к подаче и оформлению.
163. Приготовление винегретов.
164. Приготовление салатов из мяса, птицы.
165. Приготовление салатов из рыбы, морепродуктов. ассортимент, требования к качеству, требования к подаче и оформлению.
166. Приготовление сложных холодных закусок.
167. Приготовление мясных рулетов.
168. Приготовление рулетов из птицы. Фаршированные и заливные блюда из рыбы
169. Украшение сложных холодных блюд и закусок
170. Приготовление холодных блюда из мяса, птицы (дичи).
171. Приготовление канапе, корзиночки, волованы с различными наполнителями.
172. Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
173. Особенности приготовления, хранения, реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
174. Виды, пищевая ценность и качество сырья для приготовление холодны и горячих сладких блюд и напитков.
175. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации муссов на манной крупе.
176. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации разнообразного желе.
177. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации самбуков.
178. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих и холодных блюд из яблок.
179. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд из творога.
180. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации муссов на желатине.
181. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации компотов из свежих ягод и фруктов.
182. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации компотов из сухофруктов.
183. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации киселей различной консистенции.
184. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации суфле.
185. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации пудингов.
186. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блинчики с различными начинками.
187. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блинных ролов.
188. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации малиновых равиолей.
189. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации штруделей из теста «Фило».
190. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации яблок в вине.
191. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации гренок с фруктами.
192. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков клюквенного, лимонада, апельсинового, яблочного.
193. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодного напитка фруктового смузи с ананасом и имбирем.
194. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации молочных коктейлей.
195. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации квасов (плодово-ягодные, хлебный,).
196. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков (чай, кофе, кофе по-венски, кофе по-турецки и т.д.).