Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Челябинский техникум промышленности и городского хозяйства им. Я.П.Осадчего»

Комплект

фондов оценочных средств

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**

**для специальности**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

РАССМОТРЕНО

на заседании ПЦК

Протокол № от 20 г.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ /

Разработчик:

ГБПОУ «ЧТПиГХ им Я.П.Осадчего» Портнягина Татьяна Николаевна, преподаватель общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей

Содержание

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **I.** | [**Паспорт комплекта фондов оценочных средств**](file:///F:\КОС%20ПМ%20-01%202012.doc#_Toc307288323) | 4 |
| 1.1. | Область применения | 4 |
| 1.2. | Система контроля и оценки освоения программы ПМ | 7 |
| 1.2.1. | Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении ПМ | 7 |
| 1.2.2. | Организация контроля и оценки освоения программы ПМ | 8 |
| **II.** | **Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности** | 8 |
| 2.1. | Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий | 8 |
| **III.** | **Комплект материалов для текущей аттестации** | 14 |
| 3.1. | Контроль приобретения практического опыта | 14 |
| 3.2. | Задания для оценки освоения умений и усвоения знаний | 27 |
|  | ПРИЛОЖЕНИЕ. Оценочная ведомость по профессиональному модулю | 31 |

# I. Паспорт комплекта фондов оценочных средств

## 1.1. Область применения

Комплект фондов оценочных средств, предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** в части владения видом профессиональной деятельности (ВПД): 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

Комплект фондов оценочных средств позволяет оценивать освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности, и общих компетенций (ОК):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Профессиональные и общие компетенции** | **Показатели оценки результата** | **Средства проверки**  **(№ № заданий, место, время)** |
| 1 | 2 | 3 |
| ПК2.1Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | - правильность организации рабочего места;  - точность, скорость и качество выполнения технологических операций;  - первичная обработка, нарезка и формовка произведена в соответствие показателям качества, норме выхода полуфабрикатов. | Задания, учебная лаборатория, **экзамен (квалификационный)** по модулю |
| ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категории потребителей, видов и форм обслуживания | - правильность организации рабочего места;  - точность, скорость и качество выполнения технологических операций;  - блюда приготовлены в соответствии с показателями качества (форма, вкус, запах, цвет, консистенция); норме выхода готового блюда. |
| ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента | - правильность организации рабочего места;  - точность, скорость и качество выполнения технологических операций;  - блюда приготовлены в соответствии с показателями качества (форма, вкус, запах, цвет, консистенция); норме выхода готового блюда. | Задания, учебная лаборатория, **экзамен (квалификационный)** по модулю |
| ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | - правильность организации рабочего места;  - точность, скорость и качество выполнения технологических операций;  - блюда приготовлены в соответствии с показателями качества (форма, вкус, запах, цвет, консистенция); норме выхода готового блюда. | Задания, учебная лаборатория, **экзамен (квалификационный)** по модулю |
| ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | - правильность организации рабочего места;  - точность, скорость и качество выполнения технологических операций;  - блюда приготовлены в соответствии с показателями качества (форма, вкус, запах, цвет, консистенция); норме выхода готового блюда. | Задания, учебная лаборатория, **экзамен (квалификационный)** по модулю |
| ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | - правильность организации рабочего места;  - точность, скорость и качество выполнения технологических операций;  - блюда приготовлены в соответствии с показателями качества (форма, вкус, запах, цвет, консистенция); норме выхода готового блюда. | Задания, учебная лаборатория, **экзамен (квалификационный)** по модулю |
| ПК 2.7Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | - правильность организации рабочего места;  - точность, скорость и качество выполнения технологических операций;  - блюда приготовлены в соответствии с показателями качества (форма, вкус, запах, цвет, консистенция); норме выхода готового блюда. | Задания, учебная лаборатория, **экзамен (квалификационный)** по модулю |
| ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей | - правильность организации рабочего места;  - точность, скорость и качество выполнения технологических операций;  - блюда приготовлены в соответствии с показателями качества (форма, вкус, запах, цвет, консистенция); норме выхода готового блюда. | Задания, учебная лаборатория, **экзамен (квалификационный)** по модулю |
| ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,  применительно к различным контекстам | - проявление интереса к учёбе, будущей профессии;  -рациональное использование учебного времени, организация собственной деятельности с учётом профессиональных требований. | - выписка семестровых оценок из журналов теоретического и практического обучения;  - экзаменационные ведомости;  - грамоты, дипломы, сертификаты, благодарственные письма за участие в профессиональных выставках, конкурсах, НПК. |
| ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | -оперативность поиска необходимой информации с использованием различных средств  -оптимальный выбор информации для решения профессиональных целей и задач  -самостоятельность поиска информации. -использование различных источников, включая электронные ресурсы. | Подбор информации и составление пошаговой обработки сырья, приготовление блюд и изделия (согласно выданному заданию) |
| ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | -определение ответственности за результаты своей работы; адекватность оценки рабочей ситуации; правильность осуществления процедур контроля;  результативность осуществления контроля | Подбор информации и составление пошаговой обработки сырья, приготовление блюд и изделия (согласно выданному заданию) |
| ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | -соответствие применяемых способов общения с сокурсниками, с педагогическим составом, сотрудниками, руководством, работодателями принципам профессиональной этики.  -соответствие применяемых способов Подбор информации и составление пошаговой обработки сырья, приготовление блюд и изделия (согласно выданному заданию)общения с сокурсниками, с педагогическим составом, сотрудниками, руководством, работодателями принципам профессиональной этики. | Подбор информации и составление пошаговой обработки сырья, приготовление блюд и изделия (согласно выданному заданию)  Подбор информации и составление пошаговой обработки сырья, приготовление блюд и изделия (согласно выданному заданию) |
| ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном  языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать  осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей | - проявление интереса к учёбе, будущей профессии;  -рациональное использование учебного времени, организация собственной деятельности с учётом профессиональных требований. | Подбор информации и составление пошаговой обработки сырья, приготовление блюд и изделия (согласно выданному заданию) |
| ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | - проявление интереса к учёбе, будущей профессии;  -рациональное использование учебного времени, организация собственной деятельности с учётом профессиональных требований. | Подбор информации и составление пошаговой обработки сырья, приготовление блюд и изделия (согласно выданному заданию) |
| ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности | - проявление интереса к учёбе, будущей профессии;  -рациональное использование учебного времени, организация собственной деятельности с учётом профессиональных требований. | Подбор информации и составление пошаговой обработки сырья, приготовление блюд и изделия (согласно выданному заданию) |
| ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | -использование различных источников, включая электронные ресурсы.  -умение пользоваться современным справочным материалом.  -соответствие оформления результатов требованиям к самостоятельной работе | Подбор информации и составление пошаговой обработки сырья, приготовление блюд и изделия (согласно выданному заданию) |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и  иностранном языках | -соответствие применяемых способов общения с сокурсниками, с педагогическим составом, сотрудниками, руководством, работодателями принципам профессиональной этики. | Подбор информации и составление пошаговой обработки сырья, приготовление блюд и изделия (согласно выданному заданию) |
| ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | - проявление интереса к учёбе, будущей профессии;  -рациональное использование учебного времени, организация собственной деятельности с учётом профессиональных требований. | Подбор информации и составление пошаговой обработки сырья, приготовление блюд и изделия (согласно выданному заданию) |

## 1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ

### 1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении ПМ

|  |  |
| --- | --- |
| **Элементы модуля, профессиональный модуль** | **Формы промежуточной аттестации** |
| 1 | 2 |
| МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | Экзамен (комплексный) |
| МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | Экзамен (комплексный) |
| УП 02 | Дифференцированный зачет |
| ПП 02 | Дифференцированный зачет |
| ПМ 02 | Экзамен (квалификационный) |

### 1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности 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 обслуживанияосуществляется на экзамене (квалификационном). Экзамен (квалификационный) проводится в виде выполнения практического задания, имитирующего работу в производственной ситуации.

Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене квалификационном является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является положительная аттестация по МДК, учебной и производственной практике.

Промежуточный контроль освоения профессионального модуля в учебном плане не предусмотрен (выставляется по текущим отметкам).

# II. Комплект материалов

# для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности:

## 2.1. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий имитирующих работу в производственной ситуации:

В результате итоговой аттестации по ПМ осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных компетенций:

ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов

для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ас-

сортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категории потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.7Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

#### ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ

#### Количество вариантов: 19

#### Условия выполнения задания:

Задание выполняется в учебной лаборатории, в условиях, приближенных к производственной ситуации в течение 6 часов с применением оборудования:кухонный комбайн (овощерезка), плита электрическая, электрофритюрница, миксер или взбивальная машина, весы, производственные столы, кухонная посуда (кастрюли разного объёма, сковороды, миски, лотки для полуфабрикатов), столовая посуда для подачи блюд, кухонный инвентарь (разделочные доски, половники, мерные ложки, дуршлаг, сита с разным диаметром отверстий, весёлки, шумовки, толкушки, лопаточки для формования, тёрки), инструменты: ножи (коренчатые, поварская тройка, гофрированные), приспособления. Холодильное оборудование, производственные столы, миксер, тестомес, плита электрическая, пекарский шкаф, весы, кухонная посуда (кастрюли разного объёма, миски, сита), столовая посуда для подачи готовых кондитерских изделий, кухонный инвентарь, инструменты: кондитерские мешки с насадками, приспособления.

**ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ К ЭКЗАМЕНУ КВАЛИФИКАЦИОННОМУ**

1.Приготовить, оформить и подать сложное горячее блюдо «Тыквенный суп с моцареллой»

2. Приготовить, оформить и подать сложное горячее блюдо «Ломтики вырезки с томатами и соусом «Блек пеппер»

3. Приготовить, оформить и подать сложное горячее блюдо «Филе птицы с овощами в соусе «Шампань»

4. Приготовить, оформить и подать сложное горячее блюдо «Семга запеченная с итальянским томатным соусом»

5. Приготовить, оформить и подать сложное горячее блюдо «Куриный рулет с риккотой»

6. Приготовить, оформить и подать сложное горячее блюдо «Филе птицы фаршированной куриной печенью со сливочным соусом»

7. Приготовить, оформить и подать сложное горячее блюдо «Шницель натуральный рубленый с гарниром картофель жареный из отварного»

8. Приготовить, оформить и подать сложное горячее блюдо «Паста с грибами в сливочном соусе»

9. Приготовить, оформить и подать сложное горячее блюдо «Котлета по-киевски со сложным гарниром»

10. Приготовить, оформить и подать сложное горячее блюдо «Карамелизованное куриное филе на цитрусово-мармеладной подушке с пряным салатом и апельсиновым соусом»

11. Приготовить, оформить и подать сложное горячее блюдо «Рулетики из рыбы фаршированные шпинатом с гарниром из крема с зеленым горошком и соусом голландским»

12. Приготовить, оформить и подать сложное горячее блюдо «Сливочное суфле с грибами»

13. Приготовить, оформить и подать сложное горячее блюдо «Рыба запеченная с креветками в сливочном соусе»

14. Приготовить, оформить и подать сложное горячее блюдо «Мясо по-французски»

15. Приготовить, оформить и подать сложное горячее блюдо «Солянка сборная мясная»

16. Приготовить, оформить и подать сложное горячее блюдо «Борщ украинский с пампушками»

17. Приготовить, оформить и подать сложное горячее блюдо «Консоме из птицы с гарниром из овощей и кнелей»

18. Приготовить, оформить и подать сложное горячее блюдо «Шампиньоны фаршированные с соусом бешамель»

19. Приготовить, оформить и подать сложное горячее блюдо «Томатный суп с морепродуктами»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА | | | | |
| Показатели оценки результатов освоения программы профессионального модуля | | | | |
| **Номер и краткое содержание варианта задания** | **ФИО экзаменующихся** | **Оцениваемые компетенции** | **Показатели оценки результата (требования к выполнению задания)** | Оценка **(да / нет)** |
| №1 Приготовить, оформить и подать сложное горячее блюдо «Тыквенный суп с моцареллой» |  | ПК2.1Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов  для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ас-  сортимента в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК2.2Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категории потребителей, видов и форм обслуживания  ПК2.3Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента  ПК2.4Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК2.7Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.  ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести  ответственность за результаты своей работы  ОК 7. Готовить к работе производственные помещения и поддерживать его санитарное состояние | 1. Правильность организации рабочего места;  2. Точность, скорость и качество выполнения технологических операций;  3. Первичная обработка, нарезка и формовка произведена в соответствие показателям качества (форма, вкус, запах, цвет); норме выхода полуфабрикатов.  4. Блюда и изделия приготовлены в соответствии с показателями качества (форма, вкус, запах, цвет, консистенция); норме выхода готового блюда.  5. Правильность выполнения самостоятельных, лабораторных, практических работ, заданий во время производственной и учебной практики  6. Рациональность планирования и организации рабочего места при выполнении работ на учебной и производственной практике.  7. Определение ответственности за результаты своей работы  8. Адекватность оценки рабочей ситуации  9. Правильность осуществления процедур контроля  10. Результативность осуществления контроля  11. Соблюдение ТБ, ОТ, санитарии  12.Самостоятельность в подготовке, размещении и использовании инвентаря, инструментов |  |
| №2 Приготовить, оформить и подать сложное горячее блюдо «Ломтики вырезки с томатами и соусом «Блек пеппер» |  |  |
| №3 Приготовить, оформить и подать сложное горячее блюдо «Филе птицы с овощами в соусе «Шампань» |  |  |
| №4 Приготовить, оформить и подать сложное горячее блюдо «Семга запеченная с итальянским томатным соусом» |  |  |
| №5 Приготовить, оформить и подать сложное горячее блюдо «Куриный рулет с риккотой» |  |  |
| №6 Приготовить, оформить и подать сложное горячее блюдо «Филе птицы фаршированной куриной печенью со сливочным соусом» |  |  |
| №7 Приготовить, оформить и подать сложное горячее блюдо «Шницель натуральный рубленый с гарниром картофель жареный из отварного» |  |  |
| №8 Приготовить, оформить и подать сложное горячее блюдо «Паста с грибами в сливочном соусе» |  |  |
| №9 Приготовить, оформить и подать сложное горячее блюдо «Котлета по-киевски со сложным гарниром» |  |  |
| №10 Приготовить, оформить и подать сложное горячее блюдо «Карамелизованное куриное филе на цитрусово-мармеладной подушке с пряным салатом и апельсиновым соусом» |  |  |
| №11 Приготовить, оформить и подать сложное горячее блюдо «Рулетики из рыбы фаршированные шпинатом с гарниром из крема с зеленым горошком и соусом голландским» |  |  |
| №12 Приготовить, оформить и подать сложное горячее блюдо «Сливочное суфле с грибами» |  |  |
| №13 Приготовить, оформить и подать сложное горячее блюдо «Рыба запеченная с креветками в сливочном соусе» |  |  |
| №14 Приготовить, оформить и подать сложное горячее блюдо «Мясо по-французски» |  |  |
| №15 Приготовить, оформить и подать сложное горячее блюдо «Солянка сборная мясная» |  |  |
| №16 Приготовить, оформить и подать сложное горячее блюдо «Борщ украинский с пампушками» |  |  |
| №17 Приготовить, оформить и подать сложное горячее блюдо «Консоме из птицы с гарниром из овощей и кнелей» |  |  |
| №18 Приготовить, оформить и подать сложное горячее блюдо «Шампиньоны фаршированные с соусом бешамель» |  |  |
| №19 Приготовить, оформить и подать сложное горячее блюдо «Томатный суп с морепродуктами» |  |  |

**Условия выполнения заданий:**

Задание 1.

Соблюдение правил охраны труда:

1. Наличие спецодежды, сан. книжки;
2. Соблюдение правил санитарии и гигиены.
3. Правил ТБ при работе с инвентарем и оборудованием.

Оборудование: кухонный комбайн (овощерезка), плита электрическая, электрофритюрница, миксер или взбивальная машина, весы, производственные столы, кухонная посуда (кастрюли разного объёма, сковороды, миски, лотки для полуфабрикатов), столовая посуда для подачи блюд, кухонный инвентарь (разделочные доски, половники, мерные ложки, дуршлаг, сита с разным диаметром отверстий, весёлки, шумовки, толкушки, лопаточки для формования, тёрки), горка для специй, инструменты: ножи (коренчатые, поварская тройка, гофрированные), приспособления.

**Литература для экзаменующихся**:

- не предусмотрена

**Дополнительная литература для экзаменатора**:

1. Сборник рецептур
2. Инструкции по технике безопасности при работе в цехе.

**Рекомендации по проведению оценки:**

1. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменующихся, оцениваемыми компетенциями и показателями оценки.
2. Убедитесь в правильности организации рабочего места.
3. Проследите за точностью, скоростью и качеством выполнения технологических операций.
4. Оцените подготовленный продукт в соответствии с требованиями к качеству
5. Устное пояснение: ответ дан чёткий, логичный, последовательный, аргументированный

**III. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПМ 02**

Соотнесите данные определения

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Сырье | а | пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных |
| 2 | Полуфабрикат | б | уменьшение массы пищевых продуктов в процессе производства кулинарной продукции |
| 3 | Кулинарное изделие | в | совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов |
| 4 | Кондитерское изделие | г | совокупность заданных физико-химических, структурно-механических, органолептических показателей качества блюда и кулинарного изделия, определяющих их пригодность к употреблению в пищу |
| 5 | Блюдо | д | изделие из теста заданной формы с повышенным содержанием сахара и жира(пирожные, торты, кексы, печенье, вафли) |
| 6 | Кулинарная продукция | е | воздействие на пищевые продукты в целях придания им свойств, благодаря которым они становятся пригодны для дальнейшей обработки и(или) употребления в пищу |
| 7 | Кулинарная готовность | ж | пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедший одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности |
| 8 | Кулинарная обработка | з | пищевые и технические остатки, образующиеся в процессе механической кулинарной обработки |
| 9 | Отходы при кулинарной обработке | и | пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности |
| 10 | Потери при кулинарной обработке | к | нормированный перечень сырья, продуктов, полуфабрикатов для производства установленного количества кулинарной продукции |
| 11 | Рецептура | л | исходные продукты, предназначенные для дальнейшей обработки |

**Производственная ситуация:** Вы работаете технологом в ресторане. Предложите ассортимент супов, который вы рекомендуете включить в меню. Обсуждение предложенных вариантов. От каких факторов зависит выбор супов в меню?

**Ответьте на вопросы:**

1. Какое технологическое оборудование используется на предприятиях общественного питания для приготовления бульонов и супов?  Какие технические характеристики являются доминирующими при анализе такого теплового оборудования?

2. Какие технологические режимы можно выполнить в пароварочном и электрическом котлах?

3. Какие факторы оказывают влияние на выбор технологического оборудования при проектировании супового отделения горячего цеха?

4. В чем отличие пароварочного котла от электрических пищеварочных котлов? В чем их сходство? Какому виду котлов Вы отдадите предпочтение? Почему?

5. Какое современное тепловое оборудование, используемое при пассерование овощей, муки и т.д., Вы рекомендовали бы приобрести для горячего цеха? Почему?

6. Как Вы считаете, чем техническое оснащение горячего цеха ресторана должно отличается от технического оснащения горячего цеха столовой при дошкольном или школьном учреждении? Аргументируйте свой ответ.

7.Ввиду неравномерности клиентского потока на предприятиях общественного питания достаточно сложно определить необходимый запас бульонов. Какой технологический прием можно использовать, чтобы иметь в достаточном количестве и легче хранить мясной бульон?

8.Какой котел целесообразнее использовать при приготовлении концентрированного мясного бульона (фюме)?

9.Возможно ли готовить рыбный и мясной бульоны, используя один и тот же пищеварочный котел? Аргументируйте свой ответ.

10. Как Вы считаете, выгоднее купить дорогостоящее многофункциональное оборудование известных производителей или более дешевое аналогичное оборудование малоизвестных на рынке оборудования производителей? На какие показатели, кроме цены, следует обращать внимание при выборе технологического оборудования?

**Мобилизация опорных знаний**

1.      По каким показателям оценивается качество супов?

2.      Какие показатели качества можно оценить органолептическим методом?

3.      Можно гарантировать безопасность блюда, если все органолептические показатели соответствуют стандарту? Почему?

4.      Какие методы контроля качества определяют безопасность блюд?

5.      Кто осуществляет контроль качества блюд по органолептическим показателям на предприятии общественного питания? Где фиксируют результаты контроля?

6.      За какие дефекты снимаются баллы при оценке качества супов?

7.      Кто несет ответственность за качество выпускаемой продукции на предприятии общественного питания?

**Ответьте на вопросы тестовых заданий**

**1.Классификация кулинарной продукции - это…**

1. сходство и разделение множества объектов в соответствии с принятыми методами;

2. разделение множества объектов на подмножества по сходству, в соответствии с принятыми методами

3. разделение множества объектов на подмножества по сходству или различию в соответствии с принятыми методами

4. разделение множества объектов на подмножества в соответствии с принятыми методами.

**2. Назовите объекты классификациив технологии приготовления пищи:**

1. полуфабрикаты,

2. кулинарные изделия,

3. готовые блюда и напитки.

4. все вышеперечисленное.

**3.Признаки классификации:**

1. сырьевой,

2. рецептурный,

3. компонентный, технологический

4. все вышеперечисленное

**4. Перечень блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, реализуемых на предприятии питания и предназначенных для удовлетворения запросов потребителей - это…**

1. ассортиментом кулинарной продукции;

2. спросом потребителей;

3. скомплектованным рационом;

4. все вышеперечисленное

**5.Исходные продукты, предназначенные для дальнейшей обработки - это…**

1. блюдо;

2. полуфабрикат;

3. рецептура;

4.сырье.

**6. До какой температуры можно нагревать термолабильные продукты?**

1. 70 - 75 0С

2. 90 - 95 0С

3. 80 - 85 0С

4. 100 - 105 0С

**7. Температура в автоклаве за счет повышения давления и составляет:**

1. 100 -110 0С

2. 75 -80 0С

3. 95 -100 0С

4. 115 -120 0С

**8. Припусканием называется:**

1. варка продуктов в большом количестве жидкости;

2. варка продуктов в нeбольшом количестве жидкости или собственном соку;

3. варка продуктов в большом количестве собственного сока;

4. все вышеперечисленное

**9. Кратковременное (от 1 до 5 мин) воздействие ки­пящей воды или пара на продукт- это…**

1. припускание;

2. бланширование;

3. термостатирование;

4. варка

**10. Процесс при промывании, замачивании, варке, припускании,  когда про­дукты соприкасаются с водой и из них могут извлекаться ра­створимые вещества:**

1. диффузия;

2. осмос;

3. термоперенос:

4. набухание

**11. Слипание поверхности двух разнородных тел – это…**

1. термодиффузия;

2. термостатирование;

3. адгезия;

4. осмос

**12.Расшифруйте аббревиатуру ХАССП**

1. система управления безопасностью продуктов;

2. традиционный метод, ориентированный на контроле готовой продукции;

3. органолептический метод;

4. метод анализа рисков и критических контрольных точек.

**13. Процесс, который снижает температуру продукта с +65˚С до +10˚С за 2 часа- это…**

1. интенсивное замораживание;

2. интенсивное охлаждение;

3. охлаждение;

4. шоковая заморозка.

**14. Блюда (изделия), приготовляемые на основе новой рецептуры и технологии или нового вида сырья в течение установленного срока - это..**

1.новые блюда (изделия);

2. фирменные блюда (изделия);

3. старинные забытые рецепты;

4. собственные блюда (изделия).

**15. Элементарная часть технологического процесса - это…**

1. механическая обработка;

2. кулинарная обработка;

3. кулинарная готовность;

4. технологическая операция.

**16. Пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедших одну или нескольких стадий кулинарной обработки, без доведения до готовности - это…**

1. отходы пищевые;

2. полуфабрикат;

3. сырье продовольственное;

4.готовая продукция.

**17. Уменьшение массы пищевых продуктов в процессе изготовления продукции общественного питания – это…**

1. потери производственные;

2. потери при тепловой обработке;

3. потери при кулинарной обработке;

4. все вышеперечисленное.

**18. Хранят на раздаче горячие готовые блюда:**

1. 2,5 часа;

2. не более 2 часов;

3.3 часа;

4. не менее 2 часов.

**19. Срок реализации кулинарной продукции после повторной обработки составляет:**

1. не более 1 часа;

2. не менее 1 часа;

3. не менее 2 часов;

4.1,5 часа.

**20. Оптимальная температура в горячем цехе  должна быть:**

1. 18-20°С.

2. 17-20°С.

3. 20-22°С

4. 23-25°С.

**1вариант**

1.Перечислить виды варочно – жарочного оборудования.

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

2.Определите производственную  деятельность заготовочных предприятий

а) обрабатывающие сырье, приготавливающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;

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

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

3.Дать характеристику организации рабочих мест в рыбном цехе.

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

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

4. Дать характеристику организации рабочих мест в суповом отделении.

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

**2 вариант**

1. Правила эксплуатации электрических плит.

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

2.Определите деятельность предприятий с полным производственным циклом:

а) работающие на сырье2-3 наименований;

б) обрабатывающие сырье и производящие п/ф;

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

3.Организация  работы  овощного цеха.

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

4.Перечислить виды  аппаратов для жарки и выпечки.

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

**3 вариант**

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

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

2 . Дать характеристику производственной деятельности столовой.

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

3. Ассортимент выпускаемой продукции специализируемых предприятий.

а) разнообразные блюда,

б) различные полуфабрикаты;

в)  продукция из определенного вида сырья

4. Перечислить оборудование устанавливаемое в соусном отделении горячего цеха.

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

**4 вариант**

1.Перечислить виды холодильного оборудования.

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

2.Опишите последовательность организации рабочего места в мясном цехе.

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

3.Дайте объяснение калибровки  картофеля для очистительной машины:

а) для большей загрузки в рабочую камеру;

б) для равномерной очистки;

в) для быстрой загрузки.

4.Правила эксплуатации холодильного оборудования.

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

**Задание №1**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ задания** | **Вопрос** | **Варианты ответов** | **Эталон ответа** |
| 1. | Как влияют экстрактивные вещества на свойства отвара при варке рыбы? | А) повышают калорийность  Б) придают цвет  В) придают вкус и аромат |  |
| 2. | Укажите, верный ответ приготовления костного бульона. | А) кости моют, измельчают  заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой  Б) кости моют, измельчают, заливают горячей водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой  В) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке. |  |
| 3. | Укажите, верный ответ приготовления мясо-костного бульона. | А) мясо одновременно с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой  Б) мясо с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке  В) варят мясной бульон, добавляют грудинку  или лопатку и варят в течение 2-2,5 ч до готовности |  |
| 4. | С какой целью, овощи пассеруют для супов? | А) для улучшения вкуса и аромата готовых супов, сохранения витаминов  Б) сокращения продолжительности варки  В) изменения консистенции |  |
| 5. | Укажите, роль мучной пассировки в некоторых заправочных супах. Ее вводят для… | А) для равномерности распределения гарнира и улучшения цвета  Б) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира и стабилизации витамина  С  В) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира |  |
| 6. | Укажите, какой формы нарезки, используют капусту, для борща «Московский». | А) соломка  Б) шашки  В) рубка |  |
| 7. | Вид тепловой обработки, которой подвергают белые коренья и морковь при приготовлении супов? | А) пассерование  Б) варка  В) припускание |  |

**Задание № 2**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ задания** | **Вопрос** | **Варианты ответов** | **Эталон ответа** |
| 1. | Вид тепловой обработки, которой подвергают огурцы соленые при приготовлении рассольников | А) варка  Б) бланширование  В) припускание |  |
| 2. | Чем, существенно отличается солянка мясная от солянки мясной сборной? | А) составом мясных продуктов  Б) подачей  В) отпуском? |  |
| 3. | При какой температуре подают горячие супы? | А) 40…500С  Б) 80…750С  В) 80…850С |  |
| 4. | Укажите последовательность закладки картофеля при варке супов… | А) до кислотосодержащих продуктов  Б) после кислотосодержащих продуктов  В) одновременно с кислотосодержащими продуктами |  |
| 5. | С какой целью на рабочем месте повара, который готовит супы, устанавливают охлаждаемые   шкафы или холодильники? | А) для недлительного хранения жира, сметаны, зелени и другой продукции  Б) хранение концентрированного бульона  В) хранение пассеровок? |  |
| 6. | Какие наполнители вводят в красный основной соус? | А)  подготовленная красная сухая мучная пассеровка, пассерованные коренья и лук,   пассерованное томат-пюре   Б) белая мучная жировая пассеровка   В) подготовленная белая жировая мучная пассеровка, пассерованные белые коренья? |  |
| 7. | Какой соус имеет неоднородную консистенцию | А) томатный  Б) грибной  В) паровой? |  |

**Задание № 3**

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

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

2. Назовите ассортимент супов по жидкой основе:

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

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

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

              А) Это ускоряет процесс приготовления

              Б) способствует приготовлению крупы

              В) улучшает визуальные и вкусовые показатели супа?

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

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

**Задание № 4**

1. Заполните таблицу:

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

2. Укажите консистенцию и использование разных видов молочных соусов.

|  |  |
| --- | --- |
| Консистенция молочного соуса | Использование |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

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

4. Заполните таблицу:

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

5. Составьте таблицу по указанной форме:

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

**Задание № 6**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Вопрос** | **Ответ** |
| 1. | Опишите последовательность приготовления:  А) Бульона из птицы  Б) Грибного отвара |  |
| 2. | Что закладывают раньше: | А) Пассерованные овощи или картофель?       Б) Тушеная квашеная капуста или картофель? |
| 3. | В чем отличительные особенности приготовления борща украинского от борща флотского? |  |
| 4. | Перечислите продукты, входящие в состав супа:  А) картофельного с макаронными изделиями?  Б) картофельного с бобовыми? |  |

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

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

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вопрос** | **Варианты ответов** | **Ответ** |
| 1.Какие продукты используют для яблочного супа?  2. Что является жидкой основой сладкого  супа?   3. Как подготовить свежие яблоки для супа?  4. Как подготовить сухофрукты?  5. С чем отпускают сладкий суп?  6. Из чего готовят отвар для супа из свежих плодов?  7. Какие гарниры подходят для отпуска сладких супов?  8. Как подготовить крахмал для заправки супа?  9. Когда вводят крахмал в суп?  10. Что составляет плотную основу супа для сухофруктов? | 1.Гарнир, сметана, сливки  2. Яблоки, сахар, корица, лимонная кислота, крахмал  3. Яблоки, чернослив, изюм, урюк, сахар, лимонная кислота, крахмал  4. Со сметаной или сливками  5. Перебрать, промыть, очистить от кожицы и семян, нарезать  6. Перебрать, разобрать по видам, промыть, нарезать  7. Фруктовый отвар  8. Из кожицы, сердцевины  9. Отварной рис, саго, клецки, вареники с ягодами, кукурузные хлопья или палочки и др.  10. Развести охлажденным отваром  11. В конце варки  12. В начале варки. | 1-…  2-…  3-…  4-…  5-…  6-…  7-….  8-…  9-…  10-… |

 6.     Составьте таблицу по указанной форме

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

8. Какие виды гарниров используют при отпуске прозрачных супов?

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

10. Составьте  технологическую схему  приготовления соуса «Абрикосовый»

**Задание № 7**

1. Отметьте в таблице продукты, входящие в соус:

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

2. Отметьте в таблице продукты, входящие в соус:

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

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

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

**Перечень экзаменационных вопросов по МДК 02.01, 02.02**

1.Способы размораживания рыбы. Какой способ размораживания считается лучшим?

2.Ассортимент и технологических процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции из протертых овощных масс. Требования к качеству, режимы хранения и реализации

3.При проведении бракеража блюда «Тельное из рыбы» было установлено, что текстура (консистенция) массы неоднородная, присутствуют кусочки хлеба. В чём причина? Дайте объяснения, как избежать подобных дефектов с точки зрения изменения основных пищевых веществ.

4.Как избежать потери минеральных веществ при размораживании рыбы?

5.Ассортимент и технология приготовления сложных горячих блюд из запеченных овощей. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

6.При проведении бракеража блюда «Судак, запеченный с картофелем по-русски» было установлено, что на поверхности золотистая корочка, соус не сохранился, консистенция судака плотная, картофеля мягкая, вкус солёный, с ароматом компонентов, входящих в состав. В чём причина? Дайте объяснения, как избежать подобных дефектов с точки зрения изменения основных пищевых веществ

7.Организация  работы  овощного цеха.

8.Ассортимент и технологических процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции из протертых овощных масс. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

9.При проведении бракеража блюда «Каша гречневая рассыпчатая с печенью» было установлено, что консистенция каши вязкая, печени плотная жесткая, вкус в меру солёный, с ароматом компонентов, входящих в состав. В чём причина? Дайте объяснения, как избежать подобных дефектов с точки зрения изменения основных пищевых веществ?

10.Охарактеризуйте производственный инвентарь и его безопасное использование при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции.

11.Ассортимент и технология приготовления сложных горячих блюд из тушеных овощей. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

12**.**При проведении бракеража ухи ростовской было установлено, что на поверхности бесцветные блестки жира, бульон мутный, консистенция овощей плотная, жесткая, вкус в меру солёный, аромат, слабо выраженный, в ухе присутствует кожица свежих помидоров. В чём причина? Дайте объяснения, как избежать подобных дефектов с точки зрения изменения основных пищевых веществ.

13.Организация производства рыбного и горячего цехов при приготовлении горячих сложных блюд из рыбы и морепродуктов.

14.Ассортимент и технология приготовления сложных горячих блюд из жареной рыбы во фритюре. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд. Требования к качеству.

15**.**У Вас заказ на изготовление омлета запеченного. Подберите кухонную посуду, инвентарь, инструменты для его приготовления.

16.Основные  критерии оценки качества готовых сложных горячих блюд.

17.Приготовление и отпуск блюда: поджарка из телятины со сложным гарниром из овощей.

18.В столовую поступил творог с крупным зерном. Необходимо приготовить начинку для вареников. Какое оборудование или инвентарь позволит сделать творог однородным и нежным?

19.Значение блюд из птицы, дичи и кролика в питании. Классификация блюд из птицы, дичи и кролика.

20.Приготовление и отпуск блюда: бифштекс с яйцом и гарниром из сырых овощей.

21**.**Вы оставили на индукционной плите пассероваться овощи и забыли про них. Опасна ли такая ситуация? Что произойдет?

22.Значение мясных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса. Классификация блюд из мяса.

23.Ассортимент и технология приготовления сложных горячих блюд из морепродуктов. Технологический процесс приготовления, режимы хранения и реализации.

24**.**Вам необходимо приготовить 1 литр соуса грибного. В горячем цехе установлены индукционные и электрические плиты. Из кухонной посуды свободны сотейник алюминиевый на 5 л, кастрюля эмалированная на 2 л, чугунок на 1,5 л, сотейник из нержавеющей стали на 2 л. Какую посуду вы выберете для приготовления соуса? На какой плите будете готовить?

25. Классификация блюд из рыбы. Значение рыбных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы

26.Организация производства мясного и горячего цехов при приготовлении горячих сложных блюд из мяса.

27.Для приготовления рассольника по-ленинградски Вам нужно промыть перловую крупу. Каким оборудованием, инвентарем, посудой Вы воспользуетесь?

28.Классификация специй. Условия  хранения и требование к качеству.

29.Ассортимент и технология приготовления сложных горячих блюд из жареной рыбы. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству.

30.При пассеровании овощей брызги жира попали на конфорку электроплиты. Жир воспламенился. Ваши действия.

31.Ассортимент и технология приготовления сложных горячих блюд из  жареного мяса. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству.

32.Приготовление и отпуск блюда: борщ украинский.

33.Вы работаете в кафе индивидуального предпринимателя. Он планирует закупить кухонную посуду по ценам намного ниже рыночных через сайт в интернете, но без предоставления сертификата качества. Что вы ему порекомендуете? Объясните ваше решение.

34.Организация работы супового отделения горячего цеха

35.Приготовление и отпуск блюда: жульен с грибами

36**.**Как Вы считаете, выгоднее купить дорогостоящее многофункциональное оборудование известных производителей или более дешевое аналогичное оборудование малоизвестных на рынке оборудования производителей? На какие показатели, кроме цены, следует обращать внимание при выборе технологического оборудования?

37.Ввиду неравномерности клиентского потока на предприятиях общественного питания достаточно сложно определить необходимый запас бульонов. Какой технологический прием можно использовать, чтобы иметь в достаточном количестве и легче хранить мясной бульон?

38.Приготовление и отпуск блюда: перец фаршированный

39**.**При приготовлении концентрированного бульона (фюме) используют на 1000грамм бульона 5000грамм костей. Сколько костей необходимо использовать для приготовления 500 грамм бульона.

40.Как Вы считаете, чем техническое оснащение горячего цеха ресторана должно отличается от технического оснащения горячего цеха столовой при дошкольном или школьном учреждении? Аргументируйте свой ответ.

41.Приготовление соуса майонез и его производных

42.При дегустации рассольника выяснилось, что рассольник имеет недостаточно острый вкус. Как исправить дефект?

43.В чем отличие пароварочного котла от электрических пищеварочных котлов? В чем их сходство? Какому виду котлов Вы отдадите предпочтение? Почему?

44.Приготовление соуса белого основного и его производных

45.Составьте технологическую карту производства блюда «Борщ сибирский». Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов,  подаче и сроке хранения щей и борщей. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки овощных полуфабрикатов

46.Какие факторы оказывают влияние на выбор технологического оборудования при проектировании супового отделения горячего цеха?

47.Приготовление соуса красного основного и его производных

48.На предприятии в наличии только свиные кости и кости молодняка. Какой технологический прием вы используете, чтобы приготовленный из этих костей бульон имел хороший внешний вид и вкус?

49.Какое технологическое оборудование используется на предприятиях общественного питания для приготовления бульонов и супов?  Какие технические характеристики являются доминирующими при анализе такого теплового оборудования?

50.Приготовление и отпуск блюда: солянка сборная мясная

51. Приготовленный рыбный бульон имеет горьковатый вкус. В чем причина такого дефекта и можно ли его исправить?

52.Виды технологического оборудования, инвентаря и его безопасное использование для приготовления горячих блюд

53.Приготовление и отпуск блюда: борщ украинский

54. Вы работаете технологом в ресторане. Предложите ассортимент супов, который вы рекомендуете включить в меню. Обсуждение предложенных вариантов. От каких факторов зависит выбор супов в меню?

**3.2 Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике**

Выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

Приложение 1

**Аттестационный лист по практике**

(заполняется на каждого обучающегося)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

*ФИО*

Обучающийся (аяся) на \_\_\_\_\_ курсе  *специальности СПО* \_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

код и наименование

успешно прошел (ла) *учебную / производственную* практику по профессиональному модулю

ПМ.04 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

в объеме часов с «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г. по «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г.

в организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

наименование организации, юридический адрес

**Виды и качество выполнения работ с целью оценки сформированности общих и профессиональных компетенций**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Коды и наименования проверяемых компетенций или их сочетаний | Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики | Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика |
| ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов  для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ас-  сортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | - правильность организации рабочего места;  - точность, скорость и качество выполнения технологических операций;  - первичная обработка, нарезка и формовка произведена в соответствие показателям качества, норме выхода полуфабрикатов | Выполнил / не выполнил  В соответствии с требованиями  технологии приготовления  Приготовление не соответствует требованиям |
| ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категории потребителей, видов и форм обслуживания | - правильность организации рабочего места;  - точность, скорость и качество выполнения технологических операций;  - первичная обработка, нарезка и формовка произведена в соответствие показателям качества, норме выхода полуфабрикатов | Выполнил / не выполнил  В соответствии с требованиями  технологии приготовления  Приготовление не соответствует требованиям |
| ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента | - правильность организации рабочего места;  - точность, скорость и качество выполнения технологических операций;  - первичная обработка, нарезка и формовка произведена в соответствие показателям качества, норме выхода полуфабрикатов | Выполнил / не выполнил  В соответствии с требованиями  технологии приготовления  Приготовление не соответствует требованиям |
| ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | - правильность организации рабочего места;  - точность, скорость и качество выполнения технологических операций;  - первичная обработка, нарезка и формовка произведена в соответствие показателям качества, норме выхода полуфабрикатов | Выполнил / не выполнил  В соответствии с требованиями  технологии приготовления  Приготовление не соответствует требованиям |
| ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | - правильность организации рабочего места;  - точность, скорость и качество выполнения технологических операций;  - первичная обработка, нарезка и формовка произведена в соответствие показателям качества, норме выхода полуфабрикатов | Выполнил / не выполнил  В соответствии с требованиями  технологии приготовления  Приготовление не соответствует требованиям |
| ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | - правильность организации рабочего места;  - точность, скорость и качество выполнения технологических операций;  - первичная обработка, нарезка и формовка произведена в соответствие показателям качества, норме выхода полуфабрикатов | Выполнил / не выполнил  В соответствии с требованиями  технологии приготовления  Приготовление не соответствует требованиям |
| ПК 2.7Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | - правильность организации рабочего места;  - точность, скорость и качество выполнения технологических операций;  - первичная обработка, нарезка и формовка произведена в соответствие показателям качества, норме выхода полуфабрикатов | Выполнил / не выполнил  В соответствии с требованиями  технологии приготовления  Приготовление не соответствует требованиям |
| ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей | - правильность организации рабочего места;  - точность, скорость и качество выполнения технологических операций;  - первичная обработка, нарезка и формовка произведена в соответствие показателям качества, норме выхода полуфабрикатов | Выполнил / не выполнил  В соответствии с требованиями  технологии приготовления  Приготовление не соответствует требованиям |
| ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,  применительно к различным контекстам | - проявление интереса к учёбе, будущей профессии;  -рациональное использование учебного времени, организация собственной деятельности с учётом профессиональных требований | Да/нет |
| ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | - проявление интереса к учёбе, будущей профессии;  -рациональное использование учебного времени, организация собственной деятельности с учётом профессиональных требований | Да/нет |
| ОК 03 Планировать и  реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | - проявление интереса к учёбе, будущей профессии;  -рациональное использование учебного времени, организация собственной деятельности с учётом профессиональных требований | Да/нет |
| ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | -соответствие применяемых способов общения с сокурсниками, с педагогическим составом, сотрудниками, руководством, работодателями принципам профессиональной этики | Да/нет |
| ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном  языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | -оперативность поиска необходимой информации с использованием различных средств;  -оптимальный выбор информации для решения профессиональных целей и задач;  - самостоятельность поиска информации;  - использование различных источников, включая электронные ресурсы | Да/нет |
| ОК 06 Проявлять  гражданско-патриотическую  позицию, демонстрировать  осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей | -адекватность оценки рабочей ситуации;  -правильность осуществления процедур контроля;  -результативность осуществления контроля | Да/нет |
| ОК 07 Содействовать  Сохранению окружающей  среды, ресурсосбережению,  эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | адекватность оценки рабочей ситуации;  -правильность осуществления процедур контроля;  -результативность осуществления контроля | Да/нет |
| ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание  необходимого уровня физической подготовленности | - проявление интереса к учёбе, будущей профессии;  -рациональное использование учебного времени, организация собственной деятельности с учётом профессиональных требований | Да/нет |
| ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | оперативность поиска необходимой информации с использованием различных средств;  -оптимальный выбор информации для решения профессиональных целей и задач;  - самостоятельность поиска информации;  - использование различных источников, включая электронные ресурсы | Да/нет |
| ОК 10 Пользоваться  профессиональной  документацией на  государственном и  иностранном языках | - умение пользоваться современным справочным материалом;  - соответствие оформления результатов требованиям к самостоятельной работе | Да/нет |
| ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | - умение пользоваться современным справочным материалом;  - соответствие оформления результатов требованиям к самостоятельной работе | Да/нет |

**Характеристика учебной/профессиональной деятельности обучающегося во время производственнойпрактики** (анализ положительных и отрицательных моментов по вышеприведённым компетенциям)

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

Дата «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_г.

Подпись руководителя практики

ФИО,должность\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

Подпись ответственного лица организации (базы практики)

ФИО,должность\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

# Оценочная ведомость 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

ФИО \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

обучающийся на 3 курсе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

освоил (а) программу профессионального модуля в объеме часов с « » 20 г. по «22» декабря 20 г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Элементы модуля  (код и наименование МДК, код практик) | Формы промежуточной аттестации | Оценка |
| МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | Экзамен (комплексный) |  |
| МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | Экзамен (комплексный) |  |
| УП 02 | ДЗ |  |
| ПП 02 | ДЗ |  |

Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Коды проверяемых компетенций | Показатели оценки результата | Оценка  (да / нет) |
| ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов  для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ас-  сортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | - правильность организации рабочего места;  - точность, скорость и качество выполнения технологических операций;  - первичная обработка, нарезка и формовка произведена в соответствие показателям качества, норме выхода полуфабрикатов |  |
| ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категории потребителей, видов и форм обслуживания | - правильность организации рабочего места;  - точность, скорость и качество выполнения технологических операций;  - первичная обработка, нарезка и формовка произведена в соответствие показателям качества, норме выхода полуфабрикатов |  |
| ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента | - правильность организации рабочего места;  - точность, скорость и качество выполнения технологических операций;  - первичная обработка, нарезка и формовка произведена в соответствие показателям качества, норме выхода полуфабрикатов |  |
| ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | - правильность организации рабочего места;  - точность, скорость и качество выполнения технологических операций;  - первичная обработка, нарезка и формовка произведена в соответствие показателям качества, норме выхода полуфабрикатов |  |
| ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | - правильность организации рабочего места;  - точность, скорость и качество выполнения технологических операций;  - первичная обработка, нарезка и формовка произведена в соответствие показателям качества, норме выхода полуфабрикатов |  |
| ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | - правильность организации рабочего места;  - точность, скорость и качество выполнения технологических операций;  - первичная обработка, нарезка и формовка произведена в соответствие показателям качества, норме выхода полуфабрикатов |  |
| ПК 2.7Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | - правильность организации рабочего места;  - точность, скорость и качество выполнения технологических операций;  - первичная обработка, нарезка и формовка произведена в соответствие показателям качества, норме выхода полуфабрикатов |  |
| ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей | - правильность организации рабочего места;  - точность, скорость и качество выполнения технологических операций;  - первичная обработка, нарезка и формовка произведена в соответствие показателям качества, норме выхода полуфабрикатов |  |
| ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,  применительно к различным контекстам | - проявление интереса к учёбе, будущей профессии;  -рациональное использование учебного времени, организация собственной деятельности с учётом профессиональных требований |  |
| ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | - проявление интереса к учёбе, будущей профессии;  -рациональное использование учебного времени, организация собственной деятельности с учётом профессиональных требований |  |
| ОК 03 Планировать и  реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | - проявление интереса к учёбе, будущей профессии;  -рациональное использование учебного времени, организация собственной деятельности с учётом профессиональных требований |  |
| ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | -соответствие применяемых способов общения с сокурсниками, с педагогическим составом, сотрудниками, руководством, работодателями принципам профессиональной этики |  |
| ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном  языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | -оперативность поиска необходимой информации с использованием различных средств;  -оптимальный выбор информации для решения профессиональных целей и задач;  - самостоятельность поиска информации;  - использование различных источников, включая электронные ресурсы |  |
| ОК 06 Проявлять  гражданско-патриотическую  позицию, демонстрировать  осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей | -адекватность оценки рабочей ситуации;  -правильность осуществления процедур контроля;  -результативность осуществления контроля |  |
| ОК 07 Содействовать  Сохранению окружающей  среды, ресурсосбережению,  эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | адекватность оценки рабочей ситуации;  -правильность осуществления процедур контроля;  -результативность осуществления контроля |  |
| ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание  необходимого уровня физической подготовленности | - проявление интереса к учёбе, будущей профессии;  -рациональное использование учебного времени, организация собственной деятельности с учётом профессиональных требований |  |
| ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | оперативность поиска необходимой информации с использованием различных средств;  -оптимальный выбор информации для решения профессиональных целей и задач;  - самостоятельность поиска информации;  - использование различных источников, включая электронные ресурсы |  |
| ОК 10 Пользоваться  профессиональной документацией на государственном и  иностранном языках | - умение пользоваться современным справочным материалом;  - соответствие оформления результатов требованиям к самостоятельной работе |  |
| ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | - умение пользоваться современным справочным материалом;  - соответствие оформления результатов требованиям к самостоятельной работе |  |

Дата 23 декабря 20 г.

Подписи членов экзаменационной комиссии

Председатель комиссии: Давыдова А.Н. /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

Заместитель председателя: Бикбулатова Л.А. /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

Ассистент: Плеханова Н.А. /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

Преподаватель: Портнягина Т.Н. /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_