

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ САХА (ЯКУТИЯ)

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ САХА (ЯКУТИЯ)
«РЕГИОНАЛЬНЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ В Г. МИРНОМ»**

**РАССМОТРЕНО И РЕКОМЕНДОВАНО
К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ**
на заседании кафедры « ЭиТС »
протокол № 3 от
« 5 » октября 2020 г.

СОГЛАСОВАНО
на заседании УМС
протокол № 5
от « 24 » октября 2020 г.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**ПМ. 05 Приготовление и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий, разнообразного ассортимента**
(код дисциплины, междисциплинарного курса, профессионального модуля, наименование)

Разработчик:

Волкова Л. Н, преподаватель ГАПОУ РС
(Я) «МРТК»

Мирный 2020

Лист согласования

КОС ПМ. 05 Приготовление и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, разнообразного ассортимента составлена Волковой Л.Н, преподавателем специальных дисциплин ГАПОУ РС (Я) «МРТК»

Рассмотрено и рекомендовано к использованию

на заседании кафедры ЭиТС ГАПОУ РС (Я) «МРТК»

«5» октября 2020 г. протокол № 3

Контрольно-оценочное средство промежуточной аттестации ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента для включения в фонд оценочных средств программы подготовки

43.01.09 Товар, кондитер на заседании Учебно-методического совета ГАПОУ РС (Я) «МРТК»

«24» октября 2020 г. протокол № 5

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

КОС предназначен для контроля образовательных достижений обучающихся, осваивающих программу профессионального модуля:

ПМ. 05 Приготовление и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, разнообразного ассортимента К

экзамену квалификационному по профессиональному модулю допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, разнообразного ассортимента, и МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, разнообразного ассортимента, учебной и производственной практике в рамках данного профессионального модуля.

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППКРС в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен квалификационный. Экзамен квалификационный включает:

Практическое задание: приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: (в соответствии с вариантом).

Объектом оценивания является приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

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

1

2. Перечень основных показателей оценки результатов, элементов практического опыта, знаний и умений, подлежащих текущему контролю и промежуточной аттестации

2.1. Коды и наименование элементов знаний и умений

Код элемента умений	Наименование элемента умений	Код элемента знаний	Наименование элемента знаний
У1	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	З1	Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
У2	Распознавать недоброкачественные продукты;	З2	Видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;
У3	Выбирать, применять, комбинировать различные	З3	Требований к качеству, условиям и срокам

	методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;		хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
У4	Владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;	34	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
У5	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;	35	Способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
У6	Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов		

2.2. Кодификатор контрольных заданий

Функциональный признак оценочного средства (тип контрольного задания)	Метод/форма контроля	Код контрольного задания
Проектное задание	Учебный проект (курсовой, исследовательский, обучающийся, сервисный, социальный творческий, рекламно-презентационный)	1
Реферативное задание	Реферат	2
Расчетная задача	Контрольная работа, индивидуальное домашнее задание, лабораторная работа, практические занятия, письменный экзамен	3

<i>Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.</i>												
Лабораторная работа 4. <i>Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы</i>	3,9	3,9	3,9	3,9	3,9	3,9	3,9	3,9	3,9	3,9	3,9	3,9
Лабораторная работа 5. <i>Обработка нерыбного водного сырья</i>	3,9	3,9	3,9	3,9	3,9	3,9	3,9	3,9	3,9	3,9	3,9	3,9
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов 1. <i>Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.</i>	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9
2. <i>Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.</i>	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9
3. <i>Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туши говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.</i>	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9

3. Структура контрольного задания промежуточной аттестации

3.1.

Содержание раздела	Количество часов	Количество тестовых заданий
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		

<p>Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них</p> <p>1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.</p>	1	
<p>2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по ГОСТ 30390-2013). Правила составления заявки на сырье. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</p>	2	
<p>3. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос</p>	1	1

Практическое занятие 1. <i>Составление заявки на сырье</i>	2	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов 1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	4	
2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	2	
3. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	2	
4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2	1
Практическое занятие 2. <i>Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов</i>	4	
Практическое занятие 3. <i>Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического</i>	4	

оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)		
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них 1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	2	
2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них	2	
3. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	2	
4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2	1
Практическое занятие 4. Подбор и размещение оборудования,	2	

инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.		
Практическое занятие 5. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбочистки	2	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них 1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	2	
2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них	2	
3. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	2	

4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2	1
Практическое занятие 6. <i>Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</i>	4	
Практическое занятие 7. <i>Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы</i>	2	
Практическое занятие 8. <i>Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера</i>	2	
МДК01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов 1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов	2	
2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов.	2	

<p>Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов</p>		
<p>3. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения</p>	2	1
<p>Лабораторная работа 1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов</p>	2	
<p>Лабораторная работа 2. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)</p>	4	
<p>Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного</p>		

<p>водного сырья</p> <p>1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья</p>	4	
<p>2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья</p>	2	
<p>3. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы</p>	2	
<p>4. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения</p>	2	1
<p>Тема 2.3</p> <p>Приготовление</p> <p>полуфабрикатов из рыбы</p>		
<p>1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.</p>	4	
<p>2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок</p>	4	

непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.		
3. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	4	1
Лабораторная работа 3. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	4	
Лабораторная работа 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	4	
Лабораторная работа 5. Обработка нерыбного водного сырья	4	
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов		
1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.	2	
2. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	2	
3. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание,	2	

<p>обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.</p>		
<p>4. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение</p>	2	1
<p>Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов 1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса</p>	2	
<p>2. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	2	
<p>3. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	2	1
<p>Лабораторная работа 6. Приготовление крупнокусковых,</p>	2	

<i>порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.</i>		
Лабораторная работа 7. <i>Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без</i>	4	
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика 1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.	2	
2. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	2	1
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика 1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	2	
2. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
3. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	1

<p>Лабораторная работа 8. <i>Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.</i></p>	6	
<p>Лабораторная работа 9. <i>Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.</i></p>	6	
<p>Итого:</p>		

2. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

2.1. Общие положения

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: - контроль знаний обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация обучающихся – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью тестовых заданий, на лабораторных, практических занятиях, по результатам самостоятельной работы обучающихся. Промежуточная аттестация обучающихся по междисциплинарному курсу проводится в форме дифференцированного зачета. Дифференцированный зачет может проводиться в виде теста, ответов на письменные и устных в виде подготовки проекта, презентации.

Оценка теоретического курса профессионального модуля предусматривает использование накопительной / рейтинговой системы оценивания.

2.2 Комплект оценочных средств для оценки освоения МДК 01.01.

Раздел модуля 1.

Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента **МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов**

Задания для проведения дифференцированного зачета

Время выполнения задания – 45 минут

А) Письменные ответы на вопросы

Инструкция

Внимательно прочитайте задание и ответьте на вопросы

1 вариант

1.Опишите технологическую схему обработки картофеля и корнеплодов в овощном цехе. Какие виды оборудования при этом используются?

2. Санитарно – гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.

3. Какие правила личной гигиены следует соблюдать при выполнении работ в производственных цехах?

2 вариант

1.Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки мяса в мясном цехе предприятия общественного питания.

2.Перечислите основные санитарно – гигиенические требования к обработке сырья и приготовлению продукции.

3.Правила безопасности в овощном цехе при работе с ножом

3 вариант

1. Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки рыбы.

Какие виды оборудования при этом используются?

2. Санитарно – гигиенические требования к приему и хранению сырья и продовольственных продуктов.

3. Перечислите меры предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, отравлений на предприятии питания.

4 вариант

1. Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки рыбы. Какие виды оборудования при этом используются?

2. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, используемого для обработки овощей

3. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.

2.3 Комплект оценочных средств для оценки освоения МДК 01.02

Раздел модуля 2.

Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него

МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Задания для проведения дифференцированного зачета

Время выполнения задания – 45 минут

А) Тестовая работа

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 30 вопросов

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

1 вариант

1. Отнесите овощи к соответствующей группе:

1. Корнеплоды	а) картофель	з) кабачки	п) хрен
2. Пряные	б) базилик	и) капуста белокочанная	р) огурцы
3. Плодовые	в) морковь	к) томат	с) баклажаны
4. Томатные	г) тыква	л) батат	т) укроп
5. Луковые	д) капуста цветная	м) чеснок	у) перец
6. Капустные	е) редис	н) свекла	ф) сельдерей
7. Клубнеплоды	ж) лук репчатый	о) брокколи	х) эстрагон

2. Зачем капусту кладут в соленую воду?

3. Обработку овощей начинают с операции:

а/ очистка, доочистка;

б/ сортировка, калибровка;

в/ мытье овощей;

4. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки овощей:

1. мытье
2. нарезка
3. сортировка
4. калибровка
5. очистка

5. Лук репчатый обрабатывают в следующем порядке:

- а/ удаляют чешуйки, обрезают корневища
- б/ удаляют только корневища
- в/ удаляют увядшие листья, обрезают ботву
- г/ удаляют донце и шейку, очищают чешуйки

6. Маринованные грибы обрабатывают в следующем порядке:

- а/ отделяют от маринада, крупные нарезают
- б/ очищают, нарезают, проваривают
- в/ перебирают, сортируют, варят, бланшируют
- г/ проваривают в соленой воде

7. Свежие грибы промывают в воде:

- а/ для удаления слизи
- б/ для удаления песка, грязи, листьев
- в/ для удаления горького привкуса
- г/ для набухания

8. Какого вида нарезки картофеля не существует:

- а/ брусочки, ломтики
- б/ дольки, соломка
- в/ кружочки, чесночки
- г/ колечки, звенья

9. Какой вид нарезки овощей не относится к фигурным:

- а/ соломка, кружочки
- б/ спиральки, чесночки
- в/ звездочки, цветочки
- г/ бочоночки, ленточки

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

- а/ овошемоечная машина, овощечистка, машина для нарезки овощей
- б/ доски разделочные ОС, ванны моечные, кастрюли, ножи ОС
- в/ доски разделочные ОВ, ножи МС, дуршлаг, терка
- г/ рыбоочистительная машина, плита электрическая секционная модульная, пароварка

11. На какие категории делят рыбу по содержанию жира:

- а/ б/ в/

12. В каком цехе обрабатывают рыбу?

- а/ заготовочный цех
- б/ мясорыбный цех
- в/ холодный цех

13. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки рыбы:

- а/ приготовление полуфабрикатов
- б/ разделка
- в/ вымачивание
- г/ размораживание

14. Перечислите способы размораживания рыбы:

- а/ б/ в/

15. Укажите правильную последовательность разделки чешуйчатой рыбы?

- а/ удаление жабр
- б/ промывание
- в/ очистка чешуи

- г/ удаление плавников
- д/ удаление внутренностей

16. Выберите маркировку досок разделочных при разделке сырой рыбы:

- а/Р.В.
- б/М.С.
- в/Р.С.

Ответьте на вопросы:

17. В чем заключается особенность обработки бесчешуйчатой рыбы?

18. Для чего панируют рыбу?

19. Назовите способы размораживания мяса:

- а/
- б/

20. Расположите последовательно стадии кулинарной обработки мяса.

- а/ обсушивание
- б/ обмывание
- в/ кулинарная разделка
- г/ размораживание
- д/ обвалка
- е/ сортировка мяса
- ж/ приготовление полуфабрикатов

21. Назовите отруба (части) при разделке передней четвертины говядины.

- а/
- б/
- в/
- г/

22. Перечислите порционные полуфабрикаты из говядины

- а/
- б/
- в/
- г/
- д/
- е/
- ж/

23. При разделке баранины выделяют следующие части:

- а/
- б/
- в/
- г/
- д/

24. Перечислите мелкокусковые полуфабрикаты из свинины

- а/
- б/
- в/
- г/
- д/

25. Выберите форму нарезки поджарки

- а/ соломка
- б/ брусочек
- в/ кубик

26. Выберите полуфабрикаты из мясной котлетной массы

- а/ бифштекс
- б/ зразы
- в/ тефтели
- г/ фрикадельки
- д/ рулет

27. Укажите последовательность механической кулинарной обработки курицы?

- а/ удаление шейки
- б/ промывание
- в/ опаливание
- г/ удаление ножек
- д/ приготовление полуфабрикатов
- е/ оттаивание
- ж/ потрошение
- з/ удаление головы

Ответьте на вопросы:

28. Назовите норму сырья на 1 кг. мяса для приготовления котлетной массы

29. Для чего заправляют птицу и дичь?

30. Какие полуфабрикаты готовят из филе птицы?

2 вариант

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

- а/ ошпариватель, овощечистка, машина для нарезки овощей

б/доски разделочные ОС, ванны моечные, кастрюли, ножи ОС
 в/доски разделочные ОВ, ножи МС, дуршлаг, терка
 г/рыбоочистительная машина, плита электрическая секционная модульная, пароварка

11. На какие категории делят рыбу по содержанию жира:

а/ б/ в/

12. В каком цехе обрабатывают рыбу?

а/ заготовочный цех

б/ мясорыбный цех

в/ холодный цех

13. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки рыбы:

а/ приготовление полуфабрикатов

б/ разделка

в/ вымачивание

г/ размораживание

14. Перечислите способы размораживания рыбы:

а/ б/ в/

15. Укажите правильную последовательность разделки чешуйчатой рыбы?

а/ удаление жабр

б/ промывание

в/ очистка чешуи

г/ удаление плавников

д/ удаление внутренностей

16. Выберите маркировку досок разделочных при разделке сырой рыбы:

а/Р.В.

б/М.С.

в/Р.С.

1. Отнесите овощи к соответствующей группе:

1. Корнеплоды	а) картофель	з) кабачки	п) хрен
2. Пряные	б) базилик	и) капуста белокочанная	р) огурцы
3. Плодовые	в) морковь	к) томат	с) баклажаны
4. Томатные	г) тыква	л) батат	т) укроп
5. Луковые	д) капуста цветная	м) чеснок	у) перец
6. Капустные	е) редис	н) свекла	ф) сельдерей
7. Клубнеплоды	ж) лук репчатый	о) брокколи	х) эстрагон

2. Зачем капусту кладут в соленую воду?

3. Обработку овощей начинают с операции:

а/ очистка, доочистка;

б/ сортировка, калибровка;

в/ мытье овощей;

4. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки овощей:

1. мытье

2. нарезка

3. сортировка

4. калибровка

5. очистка

5. Лук репчатый обрабатывают в следующем порядке:

а/ удаляют чешуйки, обрезают корневища

б/ удаляют только корневища

- в/ удаляют увядшие листья, обрезают ботву
- г/ удаляют донце и шейку, очищают чешуйки

6. Маринованные грибы обрабатывают в следующем порядке:

- а/ отделяют от маринада, крупные нарезают
- б/ очищают, нарезают, проваривают
- в/ перебирают, сортируют, варят, бланшируют
- г/ проваривают в соленой воде

7. Свежие грибы промывают в воде:

- а/ для удаления слизи
- б/ для удаления песка, грязи, листьев
- в/ для удаления горького привкуса
- г/ для набухания

8. Какого вида нарезки картофеля не существует:

- а/ брусочки, ломтики
- б/ дольки, соломка
- в/ кружочки, чесночки
- г/ колечки, звенья

9. Какой вид нарезки овощей не относится к фигурным:

- а/ соломка, кружочки
- б/ спиральки, чесночки
- в/ звездочки, цветочки
- г/ бочоночки, ленточки

20. Расположите последовательно стадии кулинарной обработки мяса.

- а/ обсушивание
- б/ обмывание
- в/ кулинарная разделка
- г/ размораживание
- д/ обвалка
- е/ сортировка мяса
- ж/ приготовление полуфабрикатов

21. Назовите отруба (части) при разделке передней четвертины говядины.

- а/
- б/
- в/
- г/

22. Перечислите порционные полуфабрикаты из говядины

- а/
- б/
- в/
- г/
- д/
- е/
- ж/

23. При разделке баранины выделяют следующие части:

- а/
- б/
- в/
- г/
- д/

24. Перечислите мелкокусковые полуфабрикаты из свинины

- а/
- б/
- в/
- г/
- д/

25. Выберите форму нарезки поджарки

- а/ соломка
- б/ брусочек
- в/ кубик

26. Выберите полуфабрикаты из мясной котлетной массы

- а/ бифштекс
- б/ зразы
- в/ тефтели
- г/ фрикадельки
- д/ рулет

27. Укажите последовательность механической кулинарной обработки курицы?

- а/ удаление шейки
- б/ промывание
- в/ опаливание
- г/ удаление ножек
- д/ приготовление полуфабрикатов
- е/ оттаивание
- ж/ потрошение
- з/ удаление головы

19. Назовите способы размораживания мяса:

а/

б/

Ответьте на вопросы:

17. В чем заключается особенность обработки бесчешуйчатой рыбы?

18. Для чего панируют рыбу?

28. Назовите норму сырья на 1 кг.мяса для приготовления котлетной массы

29. Для чего заправляют птицу и дичь?

30. Какие полуфабрикаты приготавливают из филе птицы?

2. 4. Пакет экзаменатора

Эталон ответов к тестам для освоения теоретического курса профессионального модуля

Раздел модуля 1.

Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов

1 вариант

№	Вопрос	Ответ
1	Опишите технологическую схему обработки картофеля и корнеплодов в овощном цехе. Какие виды оборудования при этом используются?	Технологическая схема обработки картофеля и корнеплодов состоит из следующих операций: сортировка (калибровка) клубней по качеству и размерам, мойка, очистка, доочистка, промывание и нарезка. При организации рабочих мест в овощном цехе должна быть обеспечена последовательность всех операций технологического процесса. Так, работник, занятый обработкой картофеля, вначале промывает его, затем подвергает механической очистке и далее — доочистке. Для сортировки (калибровки) клубней по качеству и размерам можно использовать калибровочные машины, что позволяет снизить отходы при машинной очистке картофеля и корнеплодов. Моют картофель и корнеплоды не только в специальных моечноочистительных машинах (на крупных предприятиях), но и в картофелечистках с гладкими дисками (на небольших предприятиях), а также в ваннах. Вымытые овощи поступают в очистительные машины, где производится очистка картофеля, а затем его доочистка.
2	Санитарно – гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.	Технологическое оборудование, инвентарь, посуда и тара изготавливаются из материалов, разрешенных органами и учреждениями санэпидслужбы в установленном порядке. Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются водой, име-

		<p>ющей температуру 40 — 50 °С, и насухо вытираются сухой чистой тканью.</p> <p>В целях предупреждения инфекционных заболеваний разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку. После каждой технологической операции разделочный инвентарь (ножи, доски и др.) подвергают санитарной обработке: механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой.</p>
3	Какие правила личной гигиены следует соблюдать при выполнении работ в производственных цехах?	<p>Работники обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:</p> <p>оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор и личные вещи в гардеробной;</p> <p>перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;</p> <p>работать в чистой санитарной одежде, меняя, ее по мере за грязнения;</p> <p>при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;</p> <p>при выполнении технологических операций по обработке сырья и приготовлению кулинарной продукции снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать специальную одежду булавками;</p> <p>не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте);</p>

2 вариант

№	Вопрос	Ответ
1	Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки мяса в мясном цехе предприятия общественного питания с полным производственным циклом	<p>На предприятиях общественного питания с законченным (полным) циклом производства технологический процесс обработки мяса организуется по следующей схеме:</p> <p>размораживание (туш или крупнокусковых полуфабрикатов) Для этого туши подвешивают над трапом или опускают в ванну с проточной водой плюсовой)</p> <p>1. обмывание (осуществляют в ваннах специальными щетками или с помощью щетки-душа).</p> <p>2. обсушивание (производят с помощью вентилятора или хлопчатобумажной ткани, салфеток).</p> <p>3. деление на отруба() производится на разрубном стуле мясницким топором или ленточной циркулярной пилой.)</p> <p>4. обвалка отрубов(отделение мяса от костей). Обвалка мяса производится с помощью обвалочных ножей</p>

		<p>5.жиловка и зачисткачастей (осуществляются с помощью большого, среднего и малого ножей (поварской тройки).</p> <p>6.изготовление полуфабрикатов (нарезание, отбивание и панирование порционных полуфабрикатов выполняются на отдельных рабочих местах, где установлены рабочие столы с ящиками для хранения инструментов и решетчатыми полками. На полках размещаются разделочные доски, противни и лотки, а на столе — небольшой ящик для специй и циферблатные весы. Перед столом на стене вывешиваются технологические карты, нормы отходов мяса и выхода полуфабрикатов.</p> <p>укладка в функциональные емкости</p> <p>7.охлаждение и кратковременное хранение</p> <p>8.транспортирование в горячий цех.</p>
2	<p>П Перечислите основные санитарно – гигиенические требования к обработке сырья и приготовлению продукции.</p>	<p>Обработка сырых и готовых продуктов производится отдельно в специально оборудованных цехах. На предприятиях, не имеющих цехового деления, с ограниченным ассортиментом выпускаемых блюд допускается обработка сырья и готовой продукции в одном помещении на разных столах.</p> <p>Очищенные картофель, корнеплоды и некоторые другие овощи во избежание потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 ч.</p> <p>При необходимости хранения обработанного сырья в охлажденном виде его охлаждают в холодильнике или шкафах шоковой заморозки до температуры не выше 5 °С При хранении пицци на льду (обработанная спаржа) ее кладут не непосредственно на лед, а располагают лед под вставленными в функциональные емкости перфорированными вкладышами.</p> <p>Каждый повар обязан соблюдать последовательность использования хранящегося обработанного сырья в соответствии со сроками его обработки.</p>
3	<p>Правила безопасности в овощном цехе при работе с ножом</p>	<p>соблюдать осторожность, беречь руки от порезов;</p> <p>правильно держать руки и нож при обработке сырья</p> <p>нож хранить в специальном чехле, помнить, что нельзя хранить нож, закладывая его за пояс фартука;</p> <p>передавать нож можно, положив его на поверхность стола черенком в сторону того, кому передают</p> <p>при переносе ножа по цеху держать его вдоль ноги, прижав к бедру, острием вниз и лезвием назад, или обернуть нож полотенцем и переносить его лезвием вниз</p> <p>править нож о мусат следует в стороне от других работников, не опираться на мусат при правке ножа.</p> <p>Нельзя:</p> <p>оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;</p> <p>проверять остроту лезвия ножа рукой;</p>

3 вариант

№	Вопрос	Ответ
1	<p>Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки рыбы. Какие виды оборудования при этом используются?</p>	<p>Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом организуется следующим образом: Размораживают рыбу путем механической загрузки в обычные моечные ванны. Мороженую рыбу, поступающую в неразделанном виде, (оттаивают в холодной воде (2 л на 1 кг рыбы) с добавлением поваренной соли (7...20 г соли на 1 л воды)</p> <p>Для очистки рыбы от чешуи используют механический рыбо-очиститель или ручные скребки</p> <p>Потрошат рыбу малыми поварскими ножами на специальных столах с желобом, спинкой и бортами. Одновременно отрубают головы, хвосты и срезают плавники. Хвосты и головы отрубают средним поварским ножом на разделочных досках, плавники срезают специальными кухонными ножницами или плавникорезка-ми типа ПР-2М. Удаление внутренностей, костей и зачистку брюшной полости производят вручную на разделочных досках</p> <p>Потрошенную и промытую рыбу загружают в машину фиксации (охлаждения) в 18%-ном растворе поваренной соли температурой -4...-6°С в течение 5... 10 мин. Фиксация применяется для сохранения пищевой ценности рыбы</p> <p>Укладывают рыбу в функциональные емкости, охлаждают и кратковременно хранят, затем транспортируют в горячий цех</p>
2	<p>Санитарно – гигиенические требования к приему и хранению сырья и продовольственных продуктов.</p>	<p>Поступающие в организации продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной, чистой таре.</p> <p>запрещается принимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность; овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили; проросший, позеленевший картофель (содержащий солонин); несъедобные грибы, некультивируемые съедобные, червивые, мятые; пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества. <p>Продукты следует хранить:</p> <p>Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах.</p> <p>При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту — на отдельных стеллажах или в</p>

		<p>лярях; квашенные, соленые овощи — в бочках, при температуре не выше 10 °С. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12 °С.</p> <p>Замороженные овощи, плоды и ягоды хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах.</p> <p>Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять до полного использования продукта.</p>
3	<p>Перечислите меры предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, отравлений на предприятии питания</p>	<p>При появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов и ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения;</p> <p>сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;</p>

4 вариант

№	Вопрос	Ответ
1	<p>Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки рыбы. Какие виды оборудования при этом используются?</p>	<p>Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом организуется следующим образом: Размораживают рыбу путем механической загрузки в обычные моечные ванны. Мороженую рыбу, поступающую в неразделанном виде, (оттаивают в холодной воде (2 л на 1 кг рыбы) с добавлением поваренной соли (7...20 г соли на 1 л воды)</p> <p>Для очистки рыбы от чешуи используют механический рыбо-очиститель или ручные скребки</p> <p>Потрошат рыбу малыми поварскими ножами на специальных столах с желобом, спинкой и бортами. Одновременно отрубают головы, хвосты и срезают плавники. Хвосты и головы отрубают средним поварским ножом на разделочных досках, плавники срезают специальными кухонными ножницами или плавникорезка-ми типа ПР-2М. Удаление внутренностей, костей и зачистку брюшной полости производят вручную на разделочных досках</p> <p>Потрошенную и промытую рыбу загружают в машину фиксации (охлаждения) в 18%-ном растворе поваренной соли температурой -4...-6°С в течение 5... 10 мин. Фиксация применяется для сохранения пищевой ценности рыбы</p> <p>Укладывают рыбу в функциональные емкости, охлаждают и кратковременно хранят, затем транспортируют в горячий цех</p>
2	<p>Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, используемого для обработки овощей.</p>	<p>В овощном цехе необходимо строго соблюдать правила техники безопасности:</p> <p>к работе на аппаратах и машинах допускать работников, хорошо знающих их устройство и прошедших специальный инструктаж;</p> <p>на рабочих местах вывешивать плакаты и памятки по</p>

		<p>технике безопасности;</p> <p>работникам цеха, обслуживающим аппараты, запрещается опускать руки в рабочие камеры картофелечисток и овощерезок;</p> <p>пусковые устройства аппаратов и машин (кнопки, рубильники и т.п.) должны быть закрыты специальными кожухами, а машины должны иметь заземление и зануление;</p>
3	<p>Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.</p>	<p>.При хранении очищенного картофеля необходимо помнить, что он может потемнеть, поэтому его хранят в котлах, заполненных водой непродолжительное время.</p> <p>Обсушенную в центрифугах зелень выкладывают в перфорированные вкладыши, но не слишком плотно, и хранят в холодильнике накрыв влажным полотенцем. Зелень нельзя хранить под пленкой. Для хранения обработанных и промытых овощей используют функциональные емкости с перфорированными вкладышами, чтобы влага не скапливалась на дне и овощи не загнивали.</p> <p>Для более продолжительного хранения обработанные и нарезанные овощи вакуумируют и хранят на холоде или замораживают и хранят в замороженном виде.</p> <p>На небольших предприятиях питания чаще используют вакуумные машины камерного типа, принцип работы которых заключается в следующем:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Закладывают продукцию в вакуумный пакет, 2. Помещают пакет в вакуумную камеру, швом наружу; закрывают крышку. 3. Вакуумный насос включается автоматически или посредством "вжатия кнопки «Пуск» (в зависимости от конструктивных особенностей машины). 4. Вакуумный насос «высасывает» воздух из камеры, давление в камере понижается. Если необходимо, пакет наполняют (модифицированной атмосферой). 6. Запечатывают пакет. Извлекают готовую упаковку.

2.5. Эталон ответов к тестам для освоения теоретического курса профессионального модуля

Раздел модуля 2.

Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него

МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1 вариант

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1- в, е, н, п, ф 2- б, т, х 3- г, з, р, 4- к, с, у 5- ж, м 6- д, и, о 7- а, л	Для того чтобы гусеницы всплыли на поверхность.	Б	г, в, б, а	3, 4, 1, 5, 2	г	б	г	а	в, г

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
а) тощую – до 2% жира б) средней жирности - от 2 до 5 % в) жирную от 5 до 15 %.	а, б	г , в , б, а	а) на воздухе б) в воде в) комбинированным	в, г, а,д, б	в	Рыба покрыта слоем слизи, имеет плотную кожу, чаще темного цвета, неприятную на вкус. Поэтому при её обработке с неё снимают кожу.	Для того чтобы рыба при жарке не теряла много жидкости и пищевых веществ, а на поверхности её образовывалась поджаристая корочка.	А) медленное размораживание Б) быстрое размораживание	г, б, а, в, д, е, ж

21	22	23	24	25	26	27	28	29
а) лопаточную часть б) шейную часть г) грудинку д) спинно-реберную часть	а) бифштекс; б) филе; в) лангет; г) антрекот; д) зразы отбивные; е) говядина духовая; ж) ромштекс	а) лопаточная часть; б) корейка в) грудинка; г) шейная часть; д) тазобедренная часть;	а) шашлык; б) рагу; в) плов; г) гуляш; д) поджарка	б	б, в д	е, в, з а, ж, б, д.	на 1 кг. мяса 250г хлеба, 350 воды 20г соли, 1г перца	чтобы ей придать компактную форму, ускорить процесс тепловой обработки и что бы было удобнее нарезать на порционные куски.

30
Котлета натуральная, котлета панированная, птица по столичному, котлеты по-киевски.

2 ВАРИАНТ

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
в,г	а) тощую – до 2% жира б) средней жирности - от 2 до 5 % в) жирную от 5 до 15 %.	а,б	г , в , б, а	а) на воздухе б) в воде в)комбинированным	в, г, а,д,б	в	1- в, е, н, п, ф 2- б, т, х 3- г, з, р, 4- к, с, у 5- ж, м 6- д, и, о 7- а, л	Для того чтобы гусеницы всплыли на поверхность.	б

11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
г, в, б, а	3,4,1,5,2	а	б	г	а	г, б, а, в, д, е, ж,	а)лопаточную часть б) шейную часть г) грудинку д) спинно-реберную часть	а)бифштекс; б) филе; в) лангет; г) антрекот; д) зразы отбивные; е) говядина духовая; ж)ромштекс	а) лопаточная часть; б) корейка в) грудинка; г) шейная часть; д) тазобедренная часть;

21	22	23	24	25	26	27	28	29
а) шашлык; б) рагу; в) плов; г) гуляш; д)поджарка	б	б,в, д	е в з а ж б д.	а) медленное размораживание б) быстрое размораживание	Рыба покрыта слоем слизи, имеет плотную кожу, чаще темного цвета, неприятную на вкус. Поэтому при её обработке с неё снимают кожу.	Для того чтобы рыба при жарке не потеряла много жидкости и пищевых веществ, а на поверхности её образовывалась поджаристая корочка.	на 1 кг.мяса 250г хлеба, 350 воды 20г соли, 1г перца	чтобы придать ей компактную форму, ускорить процесс тепловой обработки и что бы было удобнее нарезать на порционные куски.

30
Котлета натуральная, котлета панированная, птица по столичному, котлеты по-киевски.

Критерии оценки:

Оценка индивидуальных образовательных достижений производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 90	4	хорошо
50 ÷ 70	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

3.0 Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

Оценка по учебной и производственной практике

3.1 Общие положения

Целью оценки по учебной и производственной практике является оценка:

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

3.2.2. Учебная практика

Вид деятельности (ВД 1)	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО)
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	ПК1.1, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10, ПО
Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	ПК 1.2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10, ПО
Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	ПК 1.3, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10, ПО
Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	ПК 1.4, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10, ПО

Задания для дифференцированного зачета по учебной практике

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

Время выполнения каждого задания: *4 часа (астрономических часов)*

Оборудование:

- рабочие столы,

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

- оборудование: электроплиты, жарочные шкафы, электромясорубки, блендеры, миксеры, электронные весы, холодильник, морозильник.

Справочная литература:

1. Сборник рецептов кулинарных блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования /Н.Э.Харченко М.: Издательский центр «Академия» 2017. – 512 с.

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10,

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести первичную обработку картофеля. Нарезать картофель соломкой.
2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (биточек).
3. Нарезать мелкокусковой полуфабрикат рагу из свинины

Задание 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10,

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести обработку картофеля. Нарезать картофель мелким кубиком.
2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (котлета).
3. Порубить мелкокусковой полуфабрикат гуляш из свинины

Задание 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10,

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести обработку картофеля. Нарезать картофель средним кубиком.
2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (рулет).
3. Нарезать мелкокусковой полуфабрикат плов из свинины

Задание 4

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10,

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести обработку картофеля. Нарезать картофель ломтиком.
2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (пельное).
3. Нарезать мелкокусковой полуфабрикат поджарка из свинины.

Задание 5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, , ОК 09, ОК 10,

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести обработку картофеля. Нарезать картофель крупным кубиком.
2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (зразы).
3. Нарезать мелкокусковой полуфабрикат плов из баранины

Задание 6

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10,

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести обработку картофеля. Нарезать картофель брусочком.
2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (тефтели с репчатом).
3. Нарезать крупнокусковой полуфабрикат мясо шпигованное.

Задание 7

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10,

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести обработку картофеля. Нарезать картофель дольками

2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (тефтели с рисом).
3. Нарезать мясной порционный полуфабрикат бифштекс

Задание 8

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, , ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести обработку моркови. Нарезать морковь брусочком.
2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (фрикадельки).
3. Нарезать мясной мелкокусковой полуфабрикат лангет.

Задание 9

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10,

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести обработку моркови. Нарезать морковь соломкой.
2. Приготовить рыбный полуфабрикат для варки с кожей и без костей.
3. Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной котлетной массы (котлета).

Задание 10

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести обработку моркови. Нарезать морковь ломтиком.
2. Приготовить рыбные полуфабрикаты пластованной рыбы с кожей без костей для припускания .
3. Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной котлетной массы (биточек).

Задание 11

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести обработку моркови. Нарезать морковь мелким кубиком.
2. Приготовить рыбные полуфабрикаты порционные куски круглой формы для варки
3. Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной котлетной массы (зрза).

Задание 12

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести обработку моркови. Нарезать морковь дольками.
2. Приготовить рыбные полуфабрикаты для жарки во фритюре нарезанные из пластованной рыбы без кожи и костей.
3. Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной котлетной массы (тефтели с луком).

Задание 13

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести обработку свеклы. Нарезать свеклу мелким кубиком.
2. Обработать и подготовить щуку к фаршированию.
3. Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной котлетной массы (шницель).

Задание 14

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести обработку свеклы. Нарезать свеклу соломкой.
2. Произвести обработку морепродуктов кальмаров. Подготовить кальмары к фаршированию
3. Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной котлетной массы (тефтели с рисом).

Задание 15

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести обработку репчатого лука. Нарезать репчатый лук мелким кубиком.
2. Произвести обработку морепродуктов кальмаров. Подготовить кальмары к жарке во фритюре.
3. Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной котлетной массы (рулет).

Задание 16

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести обработку репчатого лука. Нарезать репчатый лук соломкой.
2. Произвести обработку морепродуктов кальмаров. Подготовить кальмары к жарке основным способом.
3. Обработать субпродукт (печень). Приготовить полуфабрикат печень тушеная

Задание 17

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести обработку репчатого лука. Нарезать репчатый лук кольцами.
2. Произвести обработку камбалы. Подготовить камбалу для жарки в целом виде основным способом.
3. Обработать субпродукт (печень). Приготовить полуфабрикат печень по-строгановски.

Задание 18

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести обработку репчатого лука. Нарезать репчатый лук полукольцами.

2. Произвести обработку наваги. Подготовить навагу для жарки в целом виде основным способом.

3. Обработать субпродукт (печень). Приготовить полуфабрикат печень жареная.

Задание 19

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести обработку белокачанной капусты. Нарезать белокачанную капусту соломкой.

2. Произвести обработку сельди на чистое филе.

3. Обработать сельскохозяйственную птицы и приготовить из нее полуфабрикат рагу.

Задание 20

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести обработку белокачанной капусты. Нарезать белокачанную капусту шашками.

2. Произвести подготовку полуфабриката для варки звеньями.

3. Обработать сельскохозяйственную птицы и приготовить из нее полуфабрикат плов.

Задание 21

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести обработку свежих огурцов. Нарезать свежие огурцы мелким кубиком.

2. Приготовить полуфабрикат для жарки во фритюре блюда «рыба в тесте»

3. Обработать сельскохозяйственную птицы и приготовить из нее полуфабрикат котлеты натуральные.

Задание 22

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести обработку свежих огурцов. Нарезать свежие огурцы соломкой.
2. Приготовить полуфабрикат для жарки во фритюре «рыба фри».
3. Обработать сельскохозяйственную птицу и приготовить из нее полуфабрикат шницель по столичному.

Задание 23

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести обработку сладкого перца. Нарезать сладкий перец соломкой.
2. Приготовить полуфабрикат для припуска без кожи и костей (чистое филе).
3. Обработать сельскохозяйственную птицу и приготовить из нее полуфабрикат котлета по-киевски.

Задание 24

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести обработку сладкого перца. Нарезать сладкий перец мелким кубиком.
2. Подготовить полуфабрикат для жарки основным способом без кожи и костей.
3. Приготовить котлетную массу из сельскохозяйственную птицу. Приготовить полуфабрикат котлеты.

Задание 25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести обработку свежих помидор. Нарезать свежий помидор кубиком.
2. Подготовить полуфабрикат нарезанный из пластованной рыбы с кожей и костями для жарки основным способом
3. Приготовить котлетную массу из сельскохозяйственную птицу. Приготовить полуфабрикат зразы.

3.2.3.Задания для дифференцированного зачета по производственной практике

Оценка по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ИТОГАМ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Обучающегося (ейся) Краевого государственного бюджетное профессиональное образовательного учреждения «Комсомольский-на-амуре колледж технологии и сервиса» (КГБ ПОУ ККТиС)

(фамилия, имя, отчество)

(код, наименование профессии)

_____, прошел(ла) производственную практику по
(Ф.И.О. обучающегося (ейся))

(код, наименование профессионального модуля)

в организации _____

(наименование организации, юридический адрес)

Виды и качество

выполнения работ с целью оценки сформированности общих и профессиональных компетенций в период прохождения производственной практики

№ п/ п	Наименования ПК и ОК	Виды работы	Оценка: выполнен о (удовл., хор., отл.) не выполнен о (неудовл.)
1	<p><i>ПК1.1.</i> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ; - 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;</p>	

		<ul style="list-style-type: none"> - соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	
2.	<p><i>ПК 1.2.</i> Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: 	
	<p><i>ПК 1.3</i> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p><i>ПК 1.4.</i> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: - 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). 	
	<p><i>ОК 1.</i> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу. 	
	<p><i>ОК 2.</i> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективный поиск необходимой информации; - анализ инноваций в области 	

	необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	профессиональной деятельности; – обзор публикаций в профессиональных изданиях.	
	<i>ОК 3.</i> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
	<i>ОК 4.</i> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения; - соблюдение норм деловой культуры; - соблюдение этических норм.	
	<i>ОК 5.</i> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе	
	<i>ОК 6.</i> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	- понимание значимости своей профессии	
	<i>ОК 7.</i> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
	<i>ОК 9</i> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
	<i>ОК 10</i> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

Заключение

(Ф.И.О. обучающегося (ейся) (успешно, в не полном объеме)
прошел (ла) производственную практику по профессиональному модулю

№ п/п	Виды работ	Оценка Выполнено (удв, хор, отл.) не выполнена (неудов.)
1.	<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	
	<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	

	<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	
--	--	--

Руководитель производственной
практики от Предприятия

(должность руководителя практики)

(подпись)

(фамилия, имя, отчество
руководителя практики)

Руководитель производственной
практики от Учреждения

(должность руководителя практики)

(подпись)

(фамилия, имя, отчество
руководителя практики)

Дата «__» _____ 201__ г.

Критерии оценки по учебной, производственной практике:

Результаты освоения	Критерии оценки результата	Отметка выполнения Да/нет
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация адекватного выбора и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ; - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; 	

	<ul style="list-style-type: none"> - своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; - соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека - демонстрация знаний по оформлению заявки на сырье, продукты 	
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Демонстрация навыков подготовки, обработки различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу. 	
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективный поиск необходимой информации; анализ инноваций в области профессиональной деятельности; — обзор публикаций в профессиональных изданиях. 	
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной 	

	профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения; - соблюдение норм деловой культуры; - соблюдение этических норм.	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	- понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
2. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
3. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни /Под ред. А.Т.Васюковой. М.: Издательство торговая корпорация «Дашков и К», 2017. – 816 с.
4. Сборник рецептов и кулинарных изделий: учебное пособие /Н.Э.Харченко. М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 512 с.
5. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях /Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. М.: ДеЛипринт, 2016. - 544 с.
6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /Под ред. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко. К.; Арий, 2016. – 680 с.
7. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
8. Анфимова Н. А. Кулинария: учебное пособие - Москва, «Академия», 2016.
9. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник – Москва, «Академия», 2016.
10. Мармузова Л. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник – Москва, «Академия», 2016.
11. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник – Москва, «Академия», 2016.
12. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник – Москва, «Академия», 2016.
13. Сборник рецептов и кулинарных изделий: учебное пособие /Н.Э.Харченко. М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 512 с.