

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВАЛУЙСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора



Рябинин А.Н.

«31» августа 2020г.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

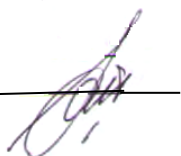
ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих (для специальностей СПО)

Специальность: 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

2020 г.

Комплект оценочных средств ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольких профессиям рабочих, должностям служащих (для специальностей СПО) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности: **43.02.15. Поварское и кондитерское дело.**

Рассмотрено:
на заседании ЦМК
Протокол
№1 от 31.08.2020г.
Председатель ЦМК
Зайцев С.Е.



Согласовано:
Эксперт от работодателя
Директор
ИП Шейченко



Организация – разработчик:

Организация – разработчик:

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Валуйский индустриальный техникум»
г. Валуйки Белгородской области

Разработчик:

Родченко А Г, преподаватель
ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»
г. Валуйки Белгородской области

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОС
 2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
 3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ.
 4. ВИДЫ РАБОТ ПРАКТИКИ И ПРОВЕРЯЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
 5. КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ
 6. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА
 7. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА (квалификационного)
- ПРИЛОЖЕНИЕ 1. ФОРМА АТТЕСТАЦИОННОГО ЛИСТА ПО ПРАКТИКЕ

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Область применения комплекта оценочных средств

Комплект оценочных средств предназначен для оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля **ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (для специальностей СПО)** Комплект оценочных средств для проведения квалификационного экзамена является частью фонда оценочных средств (ФОС) основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по программе подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Комплект разработан на основе Федерального государственного образовательного Стандарта, профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и программы модуля.

КОС включают материалы для проведения дифференциальных зачетов, квалификационного экзамена.

Предметом оценки освоения **ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (для специальностей СПО)** являются форсированность компетенций. Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **ВД.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (для специальностей СПО)** и составляющих его профессиональных и общих компетенций, формирующихся в процессе освоения ОПОП в целом.

Итогом промежуточной аттестации по элементам модуля является оценка по 5 балльной системе. Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена (квалификационного) является однозначное решение: «Вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Форма проведения экзамена (квалификационного) – выполнение практической работы для определения практических навыков и умений обучающихся.

Общие компетенции оцениваются анализом и оценкой портфолио.

Квалификационный экзамен принимается комиссионно. В состав комиссии входят преподаватели техникума соответствующего высшего образования и мастера производственного обучения. Председатель комиссии - представитель работодателя.

Предметом оценки освоения **ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (для специальностей СПО)** является сформированность элементов компетенций, для овладения которыми студент должен

Иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- планировании основных показателей производства;
- планировании выполнения работ исполнителями;
- организации работы трудового коллектива;
- контролировании хода и оценки результата выполнения работ исполнителями;
- ведении учетно-отчетной документации;
- ведении расчетов с потребителями.

Знать:

- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;
 - основные перспективы развития отрасли;
 - современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;
 - классификацию организаций питания;
 - структуру организации питания;
 - принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
 - правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
 - правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
 - методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
 - виды, формы и методы мотивации персонала;
 - способы и формы инструктирования персонала;
 - методы контроля возможных хищений запасов;
 - основные производственные показатели подразделения организации питания;
 - правила первичного документооборота, учета и отчетности;
 - формы документов, порядок их заполнения;
 - программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;
 - правила составления калькуляции стоимости;
 - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, ведение учета и составления товарных отчетов;
 - процедуры и правила инвентаризации запасов;
- уметь:**
- контролировать соблюдение регламентов и стандартной организации питания, отрасли;

определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;

организовывать рабочие места различных зон кухни;

оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;

взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;

разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;

составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;

планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;

составлять графики работы с учетом потребности организации питания;

обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;

управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;

предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;

рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;

вести утвержденную учетно-отчетную документацию;

организовывать документооборот.

2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК.07.01 16675 Повар	Дифференцированный зачет	
УП.07 Учебная практика	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения работ на учебной практике
ПП.07 Производственная практика	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения работ на производственной практике
ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (для специальностей СПО)	Экзамен (квалификационный)	Оценка выполнения практических работ

Форма аттестации по учебной практике освоения ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (для специальностей СПО) – **дифференцированный зачет**.

Форма аттестации по производственной практике освоения ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (для специальностей СПО) – **дифференцированный зачет**.

Форма аттестации по ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (для специальностей СПО) – **Экзамен (квалификационный)**

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных компетенций:

<i>Профессиональные компетенции</i>	<i>Показатели оценки результата</i>
ПК 7.1. Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.	<ul style="list-style-type: none"> – Правильность подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – Правильность выбора, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной кулинарной продукции
ПК 7.2. Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	<ul style="list-style-type: none"> – Правильность упаковки, складирования неиспользованных продуктов; – Правильность порционирования (комплектования), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; – Правильность ведении расчетов с потребителями. – Правильность разработки, изменение ассортимента, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ПК 7.3. Готовить основные супы и соусы.	<ul style="list-style-type: none"> – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
ПК 7.4. Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.	<ul style="list-style-type: none"> – Правильность оценки их качества и соответствия технологическим требованиям; – Правильность организации и подготовки рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, – инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – Правильность применение, комбинирование различных способов приготовления, творческого оформления и подачи кулинарной продукции. Правильность организации их упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
ПК 7.5. Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.	<ul style="list-style-type: none"> – Правильность соблюдения правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ. – Правильность разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ПК 7.6 Готовить и оформлять холодные блюда и закуски	<ul style="list-style-type: none"> – Правильность разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения
ПК 7.7 Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки	
ПК 7.8 Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.	

	<p>выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – Правильность организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами – Правильность подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, правильность приготовления различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – Правильность упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; – Правильность контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.
--	--

<i>Общие компетенции, Личностные результаты</i>	<i>Показатели оценки результата</i>
ОК 01	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>
ОК. 02	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>
ОК.03	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04.	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность</p>

ОК. 05	Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе
ОК. 06.	Понимание значимости своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте
ОК. 08	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности

4. ВИДЫ РАБОТ ПРАКТИКИ И ПРОВЕРЯЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

4.2.1. Учебная практика

<i>Виды работ</i>	<i>Проверяемые результаты (ПК, ОК, ЛР)</i>
Изучение процесса обработки и нарезка овощей и грибов.	ПК 7.1. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7,
Изучение процесса приготовления отварных и припущенных блюда из овощей и грибов.	ПК 7.1. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7,
Изучение процесса приготовления жареных блюд из овощей и грибов.	ПК 7.2. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7,
Изучение процесса приготовления блюд и гарниров из бобовых	ПК 7.2 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7,
Приготовление простых блюд и гарниров из макаронных изделий	ПК 7.2 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7,
Изучение процесса приготовления простых блюд из яиц и творога	ПК 7.2. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7
Изучение процесса приготовления мучных блюд	ПК 7.3 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7
Изучение процесса приготовления супов.	ПК 7.3 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7
Изучение процесса приготовления холодных соусов и салатов.	ПК 7.3 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7
Изучение процесса приготовления блюд из рыбы.	ПК 7.4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7
Изучение процесса приготовления блюд из мяса и птицы.	ПК 7.5 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7

4.2.2. Производственная практика

<i>Виды работ</i>	<i>Проверяемые результаты (ПК, ОК)</i>
Ознакомление с предприятием.	ПК 7.1.-7.8, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7,
Совершенствование навыков технологического процесса кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	ПК 7.1. -7.8 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7,

Совершенствование навыков обработки рыбы, мяса, птицы.	<i>ПК 7.4. 7.5. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7,</i>
Совершенствование навыков технологического процесса приготовления простой кулинарной продукции.	<i>ПК 7.1.-7.8. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7,</i>
Совершенствование навыков приготовления супов	<i>ПК 7.3 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7,</i>
Совершенствование навыков приготовления соусов.	<i>ПК 7.3 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7,</i>
Совершенствование навыков приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов.	<i>ПК 7.1 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7,</i>
Совершенствование навыков приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	<i>ПК 7.2 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7,</i>
Совершенствование навыков приготовления блюд и гарниров из рыбы и нерыбного водного сырья.	<i>ПК 7.3 7.6 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7,</i>
Совершенствование навыков приготовления блюд и гарниров из мяса, птицы	<i>ПК 7.5 7.6 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7,</i>
Совершенствование навыков приготовления сладких блюд.	<i>ПК 7.7 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7,</i>
Совершенствование навыков приготовления холодных блюд и закусок, блюд диетического питания.	<i>ПК 7.8 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7,</i>

Целью оценки по учебной и производственной практике является оценка профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений. Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании результатов выполнения комплексной практической работы и 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.

**6.КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ОЦЕНКИ
СФОРМИРОВАННОСТИ
ОК И ПК ПО ВИДУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям
рабочих, должностям служащих (для специальностей СПО)**

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ МДК.07.01. 16675 Повар

Раздел 1. Приготовление блюд из овощей и грибов

Одиночный выбор

- 1. Для приготовления морковных котлет морковь нарезают:**
 1. кубиками
 2. брусочками
 3. соломкой
 4. ломтиком
- 2. Для приготовления картофельного пюре картофель протирают:**
 1. горячим
 2. теплым
 3. остывшим
 4. нет значения
- 3. Для варки в молоке, картофель нарезают:**
 1. брусочками
 2. ломтиками
 3. кубиками
 4. дольками
- 4. При температуре 170-180 С овощи жарят:**
 1. основным способом
 2. во фритюре
 3. в жарочном шкафу
 4. на решетки
- 5. Процесс клейстеризации крахмала в картофеле происходит при температуре:**
 1. 55-60°;
 2. 60-65°;
 3. 70-85°
 4. 35-45°
- 6. Овощи, содержащие бактерицидные вещества - фитонциды:**
 1. свекла, морковь;
 2. чеснок, лук;
 3. картофель, огурец;
 4. тыква, капуста.
- 7. Овощи, содержащие ароматические вещества и эфирные масла:**
 1. картофель, тыква;
 2. сельдерей, петрушка;

3. свекла, капуста;
4. спаржа, шпинат.

8. Картофельные зразы:

1. жарят во фритюре
2. жарят основным способом
3. запекают
4. готовят на пару

9. Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде:

1. с открытой крышкой
2. с закрытой крышкой
3. с добавлением уксуса
4. не имеет значения

10. Картофель, жареный во фритюре необходимо солить:

1. До жарки
2. Во время жарки
3. После жарки в жире
4. Нет значения

Множественный выбор

11. Картофель для горячих отварных блюд используют как гарнир, нарезанный

1. стружкой
2. чесночками
3. бочонками
4. шариком

12. При запекании картофельного рулета на поверхности появились трещины:

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

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

Одиночный выбор

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

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

14. Перед тепловой обработкой не промывают крупы:

1. манную
2. пшеничную

3. перловую
4. рисовую

15. Денатурация протеинов белка происходит при температуре

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

16. Для приготовления блюда «Крупеник» используют:

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

17. Варка яиц без скорлупы:

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

18. Макаронник готовят из макарон сваренных способом:

1. не сливным
2. сливным
3. припущенным
4. нет значения

19. Для холодных блюд используют творог жирностью:

1. 5%
2. 9%
3. 18%
4. 2%

20. Бобовые варят без соли потому, что:

1. ухудшается их вкус
2. замедляется процесс варки
3. изменяется цвет
4. другое

Множественный выбор

21. Для приготовления фаршированного омлета используют:

1. овощи
2. мясные продукты
3. консервы
4. джемы

22. Для запеканки творожной используют:

1. Яйца
2. сахар
3. майонез
4. изюм

Раздел 3. Приготовление супов и соусов

Одиночный выбор

23. Варка продуктов в небольшом количестве жидкости – это:

1. бланширование
2. пассерование
3. припускание
4. тушение

24. Один из способов варки, чаще всего используют в лечебном питании:

1. варка основным способом
2. варка на пару
3. припускание
4. варка в СВЧ - аппаратах

25. Процесс тушения – это:

1. Варка в большом количестве жира
2. Варка в небольшом количестве жира с последующей варкой
3. Варка в небольшом количестве жира и последующем запекании
4. Нет значения

26. Основой для приготовления заправочных супов является:

1. Специи
2. Соль
3. Пассерованные коренья, лук
4. Припущенные огурцы

27. После окончания варки супы настаивают с целью:

1. формирования вкуса и аромата;
2. улучшения цвета
3. чтобы овощи стали мягче
4. другое.

28. Выделите основной продукт борщей:

1. Чеснок
2. Картофель
3. Свекла
4. Капуста

29. Укажите цель удаления пены при варке бульона.

1. Для уменьшения калорийности;
2. Чтобы бульон был прозрачным.
3. Для повышения калорийности;
4. Нет значения

30. Пассерованные овощи закладывают в суп за :

1. 10-15 мин
2. 5-7 мин
3. 15-20 мин
4. Нет значения

31. Заправляют пассерованной мукой:

1. щи из квашенной капусты
2. борщи

3. рассольники

4. солянки

32. Супы-пюре рекомендуется, заправляют льезоном при температуре:

1. 50⁰

2. 60⁰

3. 40⁰

4. 70⁰

33. При приготовлении щей из квашеной капусты ее тушат в течении:

1. 1,5-2 часа

2. 1-1,5 часа

3. 30 мин

4. 60 мин

34. Для борщей флотского и сибирского белокочанную капусту нарезают

1. соломкой

2. шашками

3. дольками

4. рубка

35. Пассерованую муку для горячих соусов охлаждают:

1. 50 град

2. 60 град

3. 40 град

4. другой вариант

36. Для приготовления соуса грибного используют мучную пассеровку:

1. красную мучную

2. белую сухую

3. белую жировую

4. холодную

Множественный выбор

37. К ассортименту борщей относятся:

1. Московский

2. по-уральски

3. Украинский

4. Флотский

38. Щи из квашеной капусты отпускают

1. крупеником

2. ватрушками с творогом

3. пирожками

4. кулебякой

Раздел 4. Приготовление блюд из рыбы

Одиночный выбор

39. Блюдо «Зразы донские» приготавливают, используя следующий п/ф:

1. котлетную рыбную массу

2. кругляши

3. чистое филе
4. филе с кожей

40. При тепловой обработке белки рыбы:

1. разрушаются
2. улетучиваются с паром
3. переходит в клейкое вещество глутин
4. не изменяются

41. Экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, переходят в бульон и способствуют:

1. улучшению цвета
2. повышению калорийности
3. возбуждению аппетита
4. другой вариант

42. Для запекания рыбы под молочным соусом используют:

1. порционные куски (в сыром виде)
2. припущенную рыбу
3. жаренную рыбу
4. полуфабрикаты из котлетной массы

43. Полуфабрикат отварной рыбы хранят:

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

Множественные варианты ответа:

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

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

45. Полуфабрикаты из котлетной массы:

1. зразы донские
2. тельное
3. рыба в тесте
4. тефтели

46. К натуральным жареным блюдам из рыбы рекомендуют гарниры:

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

Раздел 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Одиночный выбор

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

1. молотые сухари;
2. лезон
3. мука
4. хлебная панировка

48. Выберите из перечисленных вариантов форм соответствующий котлеты:

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

49. Шпик (сырец) добавляют в рубленную массу:

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

50. Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:

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

Множественный выбор

51. Коренья и репчатый лук при варке мяса добавляют:

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

52. Из филе птицы приготавливают порционные полуфабрикаты:

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

Раздел 6. Приготовление холодных блюд и закусок

Одиночный выбор

53. Овощи для винегрета нарезают:

1. соломка
2. брусочки
3. ломтики
4. ромбик

54. Для салата зеленого промытые листья салата нарезают:

1. кубиками
2. шашками
3. разрывают на кусочки
4. шинкуют

55. Холодные блюда и закуски готовят в цехе:

1. овощном

2. холодном
3. горячем
4. мясном

56. Канаше относится к бутербродам:

1. открытым
2. закрытым
3. закусочным
4. «столичные»

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

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

**Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков
Одиночный выбор**

58. При варке компота из смеси сухофруктов изюм закладывают:

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

59. Для приготовления самбука абрикосового используют загустители:

1. мука
2. крупа манная
3. крахмал картофельный
4. желатин

60. Продукт, используемый для ароматизации молочного киселя:

1. корица
2. ванилин
3. майоран
4. апельсиновая эссенция

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА по ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольких профессиям рабочих, должностям служащих (для специальностей СПО)

**Дифференцированный зачет
по учебной практике**

Вариант 1

п/п	Формулировка вопроса	Варианты ответов (ОДИНОЧНЫЙ ВЫБОР)	
1	С какой целью в некоторые заправочные супы вводят мучную пассировку	1	для равномерности распределения гарнира и улучшения цвета
		2	повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира и стабилизации витамина С
		3	повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира

2	Производным какого соуса является соус томатный?	1	белого;
		2	красного;
		3	молочного
3	Для приготовления рагу из овощей картофель нарезают	1	соломкой;
		2	брусочками;
		3	дольками.
4	Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде	1	с открытой крышкой;
		2	с закрытой крышкой
5	Для приготовления картофельного пюре картофель протирают:	1	горячим;
		2	теплым:
		3	остывшим
6	Какой формой нарезают капусту для борща «Сибирского»?	1	соломка
		2	шашки
		3	рубят
7	Какой из рассольников готовят без картофеля?	1	«Ленинградский»;
		2	«Московский»;
		3	«Домашний».
8	При какой температуре отпускают супы-пюре?	1	65 °С;
		2	75 °С;
		3	80 °С.
9	Какой тепловой обработке подвергают огурцы соленые при приготовлении рассольников	1	варка
		2	бланширование
		3	припускание
10	Ромштекс относят к блюдам	1	жареным натуральным порционным
		2	жареным панированными
		3	жареным мелкокусковым
11	По способу тепловой обработке Плов относят к блюдам:	1	запечённым
		2	тушёным
		3	жареным
12	Вырезку используют для приготовления блюда:	1	лангет, филе, бифштекс
		2	ромштекс, шницель
		3	зразы отбивные, антрекот
13	Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?	1	разрушается;
		2	улетучивается с паром;
		3	переходит в клейкое вещество глютин.
14	Для жаренья рыбы во фритюре не используют:	1	порционные куски круглой формы (кругляши);
		2	порционные куски из чистого филе рыбы, нарезанные под углом 30°;
		3	чистое филе рыбы в виде ленты шириной 4...5 см, толщиной 1 см, длиной 15...20 см;
		4	чистое филе рыбы в форме ромба.
15	В состав какого рассольника входит крупа?	1	«Домашний»;
		2	«Ленинградский»;
		3	«Московский».
16	Какие кулинарные части говяжьей полутуши используют для жарки порционными кусками?	1	тазобедренная часть, вырезка, грудинка
		2	вырезка, тонкий и толстый край
		3	пашина, шейная часть
17	Большая продолжительность варки	1	на пару;
		2	в воде.

18	Порционное мясное блюдо из говядины	1	поджарка, гуляш
		2	бифштекс, филе
		3	бефстроганов, азу
19	Мясо жареное крупным куском	1	антрекот
		2	ростбиф
		3	ромштекс
20	Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?	1	порционными кусками (кругляшом);
		2	целиком;
		3	разделяют на филе.

Вариант 2

п/п	Формулировка вопроса	Варианты ответов (ОДИНОЧНЫЙ ВЫБОР)	
1	Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка применяют прием:	1	стерилизации;
		2	защипывания;
		3	бланширования;
2	Какая мучная пассировка используется для приготовления молочного соуса?	1	сухая;
		2	жировая;
		3	холодная
3	Какой алгоритм приготовления мясо-костного бульона правильный?	1	мясо одновременно с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой
		2	мясо с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке
		3	варят мясной бульон, добавляют грудинку или лопатку и варят в течение 2-2,5 ч до готовности
4	С какой целью на рабочем месте повара, который готовит супы, устанавливают охлаждаемые шкафы или холодильники?	1	для недлительного хранения жира, сметаны, зелени и другой продукции
		2	хранение концентрированного бульона
		3	хранение пассировок
5	При варке картофеля наблюдают следующие изменения крахмала:	1	деструкцию крахмальных полисахаридов
		2	модификацию крахмальных полисахаридов
		3	ретроградацию крахмальных полисахаридов
6	В какие щи овощи нарезают мелкими кубиками (рубят)?	1	суточные;
		2	«по-уральски»;
		3	из свежей капусты.
7	Для какого соуса используется коричневый бульон?	1	томатный;
		2	луковый;
		3	сметанный.
8	Как сохранить зеленый цвет овощей при варке?	1	варить при низкой температуре;
		2	варить в бурно кипящей воде с открытой крышкой
9	В какую воду при варке кладут быстрозамороженные овощи, не размораживая их?	1	в кипящую;
		2	в холодную;
		3	в теплую.
10	Производным какого соуса является соус луковый?	1	белого;
		2	красного;
		3	томатного,
11	При отпуске блюда, бифштекс с	1	рядом с бифштексом

	яйцом, яйцо кладут	2	на бифштекс
		3	под бифштекс
12	Какую солянку подают без сметаны?	1	сборную мясную;
		2	грибную;
		3	рыбную.
13	При какой температуре подают горячие супы?	1	40...50 ⁰ С
		2	70...65 ⁰ С
		3	75.....85 ⁰ С
14	Укажите продолжительность хранения яично-масляных соусов	1	до 2 ч
		2	4 ч
		3	1 ч
		4	30 мин
15	Какова масса (г) рыбы, отпускаемой на 1 порцию?	1	75, 100, 125;
		2	100, 125, 150;
		3	200.
16	Для варки не используют рыбу:	1	порционные куски круглой формы под прямым углом;
		2	куски из пластованной рыбы с кожей и костями нарезанные под углом 30 ⁰ ;
		3	с кожей без костей, кожу надрезают в двух-трех местах;
17	Какие мясные блюда относятся к тушеным?	1	жаркое по-домашнему, мясо духовое
		2	говядина в луковом соусе, макаронник с мясом
		3	грудинка фаршированная, ростбиф
18	Температура отпуска готовых мясных блюд	1	55 ⁰ С
		2	65 ⁰ С
		3	75 ⁰ С
19	На сколько процентов изменяется масса рыбы при тепловой обработке?	1	на 18...20
		2	15...20;
		3	20...25.
20	Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?	1	разрушается;
		2	улетучивается с паром;
		3	переходит в клейкое вещество глютин.

Критерии оценок тестовой работы

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
95 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 94	4	хорошо
60 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 60	2	не оценивается

Дифференцированный зачет по производственной практике Вариант 1

п/п	Формулировка вопроса	Варианты ответов (ОДИНОЧНЫЙ ВЫБОР)	
1	Как влияют экстрактивные вещества на свойства отвара при варке рыбы?	1	повышает калорийность
		2	придает цвет
		3	придают вкус и аромат

2	Какой алгоритм приготовления мясо-костного бульона правильный?	1	мясо одновременно с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой
		2	мясо с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке
		3	варят мясной бульон, добавляют грудинку или лопатку и варят в течение 2-2,5 ч до готовности
3	Температура отпуска горячих овощных блюд	1	не ниже 55°C;
		2	не ниже 65°C;
		3	не ниже 74°C
4	Что делают с продуктами, чтобы получить супы-пюре однородной нежной консистенции?	1	протирают
		2	сильно разваривают;
		3	припускают мелко нарезанными
5	При варке картофеля наблюдают следующие изменения крахмала:	1	деструкцию крахмальных полисахаридов
		2	модификацию крахмальных полисахаридов
		3	ретроградацию крахмальных полисахаридов
6	Производным какого соуса является кисло-сладкий соус?	1	сметанного;
		2	белого;
		3	красного
7	Какой борщ заправляют чесноком, растертым с салом?	1	«Московский»
		2	«Украинский»;
		3	«Флотский».
8	При температуре 170-180° С овощи жарят	1	основным способом;
		2	во фритюре;
		3	в жарочном шкафу.
9	С какой целью овощи для супов пассируют?	1	для улучшения вкуса и аромата готовых блюд
		2	сокращения продолжительности варки
		3	изменения консистенции
10	К каким блюдам используют соус белый основной?	1	для запекания мяса или рыбы, супов
		2	блюдам из отварного и припущенного мяса и птицы
		3	к блюдам из овощей, к сосискам
11	Пай – картофель, жаренный во фритюре, нарезанный	1	соломкой;
		2	брусочками;
		3	стружкой.
12	К натуральным жареным блюдам относят	1	поджарка, бефстроганов
		2	бифштекс, лангет
		3	антрекот, гуляш
13	Температура отпуска готовых мясных блюд	1	55°C
		2	65°C
		3	75°C
14	Как определить готовность жареной рыбы?	1	по наличию на ее поверхности мелких воздушных пузырьков;
		2	прокалыванием поварской иглой наиболее толстой части;
		3	по вкусу, по внешнему виду
15	В какую воду закладывают мясо, если его варят для вторых блюд?	1	в холодную;
		2	в горячую;
		3	в пряный отвар.

16	Запеченное мясное блюдо:	1	жаркое по-домашнему, мясо духовое
		2	говядина в луковом соусе, макаронник с мясом
		3	грудинка фаршированная, ростбиф
17	Мясо жареное крупным куском:	1	антрекот
		2	ростбиф
		3	ромштекс
18	Люля-кебаб относят к блюдам:	1	из рубленной массы
		2	из котлетной массы
		3	к тушёным блюдам
19	Морковь пассируют	1	для перехода в жир красящих веществ;
		2	для улучшения вкуса;
		3	для сохранения аромата
20	Жареные блюда из домашней птицы:	1	цыплята табака, люля-кебаб
		2	котлеты по-киевски, птица по-столичному
		3	чахохбили, рагу
21	Размер кусочков хлеба для приготовления канапе (ширина: толщина)		3-5 см : 0,5-1 см
			5-7 см : 0,5-1 см
			5-7 см : 1 – 1,5 см
			5-7 см : 1,5 – 2 см
22	Какое филе сельди используется для блюда «Сельдь с картофелем и маслом»?		филе с кожей и костью;
			чистое филе;
			кругляши.
23	Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?	1	перекипел;
		2	добавили много сока;
		3	варили в окисляющейся посуде
24	Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?	1	айву, яблоки, груши;
		2	малину, землянику, мандарины, ананасы;
		3	сливы, абрикосы, вишню
25	Как подают кофе по-венски?	1	с молочными пенками от топленого молока
		2	со взбитыми сливками
		3	с шариком мороженого

Вариант 2

п/п	Формулировка вопроса	Варианты ответов (ОДИНОЧНЫЙ ВЫБОР)	
1	Чему способствуют экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, которые переходят в бульон?	1	улучшению цвета;
		2	повышению калорийности;
		3	возбуждению аппетита
		4	ускорению процесса варки
2	Какой алгоритм приготовления костного бульона правильный:	1	кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой
		2	кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке
		3	кости моют, измельчают, заливают горячей водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой
3	Для сохранения витамина С,	1	с открытой крышкой;

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

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

Критерии оценок тестовой работы

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
95 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 94	4	хорошо
60 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 60	2	не оценивается

8. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА (квалификационного)

ПАСПОРТ

И НАЗНАЧЕНИЕ:

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

Профессиональные компетенции:

ПК 7.1. Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.

ПК 7.2. Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 7.3. Готовить основные супы и соусы.

ПК 7.4. Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.

ПК 7.5. Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.

ПК 7.6 Готовить и оформлять холодные блюда и закуски

ПК 7.7 Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки

ПК 7.8 Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.

II ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ

Б) Практические задания к квалификационному экзамену.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- технологическими картами блюд.

Литература:

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

Оборудование:

- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Фритюрница;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф холодильный;
- Шкаф морозильный;
- Шкаф шоковой заморозки;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина;
- Планетарный миксер;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина с капучинатором;
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;
- Моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, сотейник, сковорода, шумовка, разливательная и столовая ложки, сито, разделочные доски с маркировкой, ножи поварские, суповые миски, столовая тарелка мелкая, противни, салатник, стакан.

Время волнения задания: 6 часов.

Перечень практических заданий к квалификационному экзамену

Приготовить и оформить для подачи блюда:

- | | |
|--|--|
| 1. Корнеплоды(брусочек, соломка, кубик, ломтик, кружочек) | 17. Оладьи с джемом. |
| 2. Клубнеплоды(брусочек, соломка, долька, кубик, ломтик, кружочек) | 18. суп-пюре из круп. |
| 3. Капустные и луковые (брусочек, соломка, шашка, крошка соломка, долька, кубик, ломтик, кружочек) | 19. борщ |
| 4. Плодовые овощи (помидоры, баклажаны, перец, кабачки, огурцы) (ломтик, кубик, кружочек, соломка) | 20. борщ с капустой и картофелем |
| 5. Грибы. | 21. суп молочный с макаронными изделиями |
| 6. Сырники из творога со сметаной. | 22. суп- Харчо |
| 7. Сырники из творога с морковью. | 23. суп вермишелевый на курином бульоне |
| 8. Вареники ленивые. | 24. суп вермишелевый на грибном отваре |
| 9. Запеканка из творога. | 25. рассольник Домашний |
| 10. Пудинг из творога. | 26. борщ холодный |
| 11. Вареники с творогом. | 27. щи зелёные |
| 12. Лапша домашняя отварная с маслом. | 28. суп гороховый с гречками |
| 13. Блинчики с яблоками. | 29. щи из свежей капусты с картофелем |
| 14. Блинчики с творогом. | 30. свекольник |
| 15. Вареники с вишней | 31. суп овощной |
| 16. лины со сметаной. | 32. суп сладкий из с/фруктов |
| | 33. суп картофельный с фасолью |
| | 34. щи из квашеной капусты |
| | 35. окрошка мясная |
| | 36. соус сметанный |
| | 37. соус польский (натуральный) |
| | 38. соус грибной с томатом |
| | 39. соус тар – тар |
| | 40. соус грибной |
| | 41. соус красный с луком |

42. соус сметанный
43. соус томатный
44. соус сметанный с томатом
45. соус молочный
46. соус красный основной
47. соус сметанный с луком
48. соус паровой
49. соус сухарный
50. соус кисло-сладкий
51. соус белый основной
52. соус луковый
53. рыба паровая с гарниром.
54. рыба отварная, соус польский с гарниром.
55. рыба в рассоле с гарниром.
56. рыба жаренная по – ленинградски;
57. рыба жаренная с зеленым маслом с гарниром.
58. рыба жаренная на гриле с гарниром.
59. шашлык из рыбы с гарниром.
60. рыба жаренная во фритюре целиком, порционным куском с гарниром.
61. рыба в тесте кляр с гарниром.
62. рыба запеченная по – русски;
63. рыба запеченная по – московски,;
64. солянка рыбная на сковороде.
65. котлеты рыбные с гарниром.
66. биточки рыбные с гарниром.
67. зразы рыбные с гарниром.
68. фрикадельки рыбные.
69. тефтели рыбные с гарниром.
70. креветки отварные;
71. креветки жареные с соусом;
72. креветки жаренные на гриле.
73. мясо отварное с гарниром
74. язык отварной с соусом
75. сосиски отварные с гарниром
76. бифштекс с яйцом
77. антрекот с гарниром
78. эскалоп с гарниром
79. котлета отбивная свиная с гарниром
80. ромштекс с гарниром
81. бефстроганов с гарниром
82. поджарка с гарниром
83. шашлык с гарниром
84. мясо тушеное с гарниром
85. мясо духовое с гарниром
86. говядина в кисло – сладком соусе
87. гуляш с гарниром
88. азу с гарниром
89. плов
90. люля-кебаб с гарниром
91. котлеты с гарниром
92. биточки с гарниром
93. оладьи из печени.
94. курица отваренная с гарниром
95. курица жаренная с гарниром
96. котлеты рубленые из птицы с гарниром
97. Сырники из творога со сметаной.
98. Сырники из творога с морковью.
99. Вареники ленивые.
100. Запеканка из творога.
101. Пудинг из творога.
102. Вареники с творогом.
103. Лапша домашняя отварная с маслом.
104. Блинчики с яблоками.
105. Блинчики с творогом.
106. Вареники с вишней
107. лины со сметаной.
108. Оладьи с джемом.
109. суп-шюре из круп.
110. борщ
111. борщ с капустой и картофелем
112. суп молочный с макаронными изделиями
113. суп- Харчо
114. суп вермишелевый на курином бульоне

115. суп вермишелевый на грибном отваре
116. рассольник Домашний
117. борщ холодный
118. щи зелёные
119. суп гороховый с гренками
120. щи из свежей капусты с картофелем
121. свекольник
122. суп овощной
123. суп сладкий из с/фруктов
124. суп картофельный с фасолью
125. щи из квашеной капусты
126. окрошка мясная
127. соус сметанный
128. соус польский (натуральный)
129. соус грибной с томатом
130. соус тар – тар
131. соус грибной
132. соус красный с луком
133. соус сметанный
134. соус томатный
135. соус сметанный с томатом
136. соус молочный
137. соус красный основной
138. соус сметанный с луком
139. соус паровой
140. соус сухарный
141. соус кисло-сладкий
142. соус белый основной
143. соус луковый
144. рыба паровая с гарниром.
145. рыба отварная, соус польский с гарниром.
146. рыба в рассоле с гарниром.
147. рыба жаренная по – ленинградски;
148. рыба жаренная с зеленым маслом с гарниром.
149. рыба жаренная на гриле с гарниром.
150. шашлык из рыбы с гарниром.
151. рыба жаренная во фритюре целиком,
- порционным куском с гарниром.
152. рыба в тесте кляр с гарниром.
153. рыба запеченная по – русски;
154. рыба запеченная по – московски,;
155. солянка рыбная на сковороде.
156. котлеты рыбные с гарниром.
157. биточки рыбные с гарниром.
158. зразы рыбные с гарниром.
159. фрикадельки рыбные.
160. тефтели рыбные с гарниром.
161. креветки отварные;
162. креветки жареные с соусом;
163. креветки жаренные на гриле.
164. мясо отварное с гарниром
165. язык отварной с соусом
166. сосиски отварные с гарниром
167. бифштекс с яйцом
168. антрекот с гарниром
169. эскалоп с гарниром
170. котлета отбивная свиная с гарниром
171. ромштекс с гарниром
172. бефстроганов с гарниром
173. поджарка с гарниром
174. шашлык с гарниром
175. мясо тушеное с гарниром
176. мясо духовое с гарниром
177. говядина в кисло – сладком соусе
178. гуляш с гарниром
179. азу с гарниром
180. плов
181. люля-кебаб с гарниром
182. котлеты с гарниром
183. биточки с гарниром
184. оладьи из печени.
185. курица отваренная с гарниром
186. курица жаренная с гарниром
187. котлеты рубленые из птицы с гарниром

III ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Количество вариантов задания для экзаменуемого – 25

Время выполнения задания - 6 часов.

Оборудование: электроплиты, пароконвектматы, холодильные шкафы, мясорубка электрическая, миксеры планетарные, блендер ручной, электронные весы, производственные столы.

Методические пособия:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

КРИТЕРИИ ОЦЕНОК

Критерии оценки к практическим заданиям.

<i>№</i>	<i>Наименование критерия</i>	<i>Соответствие документу или эталону</i>	<i>Оценка</i>
1.	Подбор посуды, инструментов и инвентаря.	Инструкционно-технологическая карта	
2.	Организация рабочего места	Инструкционно-технологическая карта	
3.	Механическая кулинарная обработка сырья.	Инструкционно-технологическая карта	
4.	Тепловая обработка сырья	Инструкционно-технологическая карта	
5.	Последовательность выполнения операций.	Инструкционно-технологическая карта	
6.	Порционирование и оформление блюд.	Инструкционно-технологическая карта	
7.	Правила подачи блюд	Инструкционно-технологическая карта	
8.	Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил	Инструкционно-технологическая карта	
9.	Соблюдение правил охраны труда при выполнении работ	Инструкционно-технологическая карта	

Уровень подготовки студентов на дифференцированном зачете и экзамене (квалификационном) по ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольких профессиям рабочих, должностям служащих (для специальностей СПО) оценками 5 «отлично», 4 «хорошо», 3 «удовлетворительно», «зачтено» («зачет»). оценка 5 «отлично» выставляется студенту, обнаружившему всестороннее систематическое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять практические задания, максимально приближенные к будущей профессиональной деятельности в стандартных и нестандартных ситуациях, освоившему основную литературу и знакомому с дополнительной литературой, рекомендованной

Оценка 5 «отлично» ставится студенту, усвоившему взаимосвязь основных понятий ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольких профессиям рабочих, должностям служащих (для специальностей СПО) в их значении для приобретаемой специальности, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

оценка 4 «хорошо» выставляется студенту, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешно выполнившего практические задания, максимально приближенные к будущей профессиональной деятельности в стандартных ситуациях, усвоившему основную рекомендованную литературу. Оценка 4 «хорошо» выставляется студенту, показавшему систематический характер знаний по ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (для специальностей СПО) способному к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебы и профессиональной деятельности. Содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

оценка 3 «удовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему знание основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющемуся с выполнением заданий, предусмотренных программой. Оценка 3 «удовлетворительно» выставляется студенту, обладающему необходимыми знаниями, но допустившему неточности в определении понятий, в применении знаний для решения профессиональных задач, в неумении обосновывать свои рассуждения.

Студент переводится на следующий курс при наличии оценок не ниже 3 «удовлетворительно» по всем дисциплинам и междисциплинарным курсам.

РИЛОЖЕНИЕ 1

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

1. Ф.И.О. обучающегося, № группы, специальность
2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес
3. Время проведения практики _____
4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:

<i>Вид работ</i>	<i>Количество час.</i>	<i>Качество выполнения работ</i>
Изучение процесса обработки и нарезка овощей и грибов.		
Изучение процесса приготовления отварных и припущенных блюда из овощей и грибов.		
Изучение процесса приготовления жареных блюд из овощей и грибов.		
Изучение процесса приготовления блюд и гарниров из бобовых		
Приготовление простых блюд и гарниров из макаронных изделий		
Изучение процесса приготовления простых блюд из яиц и творога		
Изучение процесса приготовления мучных блюд		
Изучение процесса приготовления супов.		
Изучение процесса приготовления холодных соусов и салатов.		
Изучение процесса приготовления блюд из рыбы.		

Изучение процесса приготовления блюд из мяса и птицы.		
---	--	--

Оценка:

Дата

М.П.

Подпись руководителя практики

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

1. Ф.И.О. обучающегося, № группы, специальность
2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес
3. Время проведения практики _____
4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:

<i>Вид работ</i>	<i>Количество час.</i>	<i>Качество выполнения работ</i>
Ознакомление с предприятием.		
Совершенствование навыков технологического процесса кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.		
Совершенствование навыков обработки рыбы, мяса, птицы.		
Совершенствование навыков технологического процесса приготовления простой кулинарной продукции.		
Совершенствование навыков приготовления супов		
Совершенствование навыков приготовления соусов.		
Совершенствование навыков приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов.		
Совершенствование навыков приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.		
Совершенствование навыков приготовления блюд и гарниров из рыбы и нерыбного водного сырья.		
Совершенствование навыков приготовления блюд и гарниров из мяса, птицы		
Совершенствование навыков приготовления сладких блюд.		
Совершенствование навыков приготовления холодных блюд и закусок, блюд диетического питания.		

Оценка:

Дата

М.П.

Подписи руководителя практики

