

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

Государственное профессиональное образовательное учреждение

«Забайкальский государственный колледж»



СОГЛАСОВАНО

См. журнал № 000 Рк

И.В. Кравцов

«14» сентября 2021 г.



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

В. А. Лисовская

«14» сентября 2021 г.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по профессиональному модулю ПМ 02

**Организация и ведение процессов приготовления,
оформления и подготовки к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с
учетом потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм обслуживания»**

программа подготовки специалистов среднего звена
(ППССЗ)

по специальности СПО

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Чита 2021

Разработчики:

О.Ю. Беглярова, преподаватель дисциплин профессионального цикла
ГПОУ «Забайкальский государственный колледж»;

Н.А. Ноздрина, мастер производственного обучения ГПОУ «Забайкальский
государственный колледж».

Программа рассмотрена

на заседании П(Ц)К Дисциплин профессионального цикла № 3
протокол № 10 от «24» июня 2021 г.

Председатель П(Ц)К: Игуменова Е.М. Игуменова

СОДЕРЖАНИЕ

1 Паспорт комплекта оценочных средств	4
1.1 Область применения	4
1.1.1 Перечень профессиональных, общих компетенций, а также знаний, умений, практического опыта	4
1.2 Система контроля и оценки освоения программы ПМ	10
1.2.1 Формы промежуточной аттестации по ППССЗ при освоении профессионального модуля	11
1.2.2 Организация контроля и оценки освоения программы ПМ	11
2 Комплект заданий для оценки освоения умений и усвоения знаний по МДК 02.01, МДК 02.02 (текущий, промежуточный контроль и итоговая аттестация)	13
3 Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта на учебной и производственной практиках (текущий контроль)	17
4 Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду деятельности для ЭК	19
4.1 Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду деятельности	19
4.1.1 Задания для оценки ПК 2.1, ПК 2.3 – ПК 2.8	19
4.2 Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду деятельности в форме защиты курсовой работы	35
Приложение 1 Форма аттестационного листа по производственной практике	37
Приложение 2 Оценочная ведомость по профессиональному модулю	39
Приложение 3 Бланк технологической карты	42
Приложение 4 Бланк Наряд – заказа	43

1 ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1 Область применения

Комплект оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля (далее ПМ) ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПМ 02 является программой подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППССЗ в целом.

1.1.1 Перечень профессиональных, общих компетенций, а также знаний, умений, практического опыта

Комплект оценочных средств позволяет оценивать освоение профессиональных компетенций (ПК) и общих компетенций (ОК), соответствующих виду деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

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

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

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и

подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

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

ОК.1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК.2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК.3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК.4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК.5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК.6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК.7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК.9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен знать:

3 1 Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

3 2 Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними.

З 3 Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

З 4 Рецептуру, современные методы приготовления; варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

З 5 Актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;

З 6 Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;

З 7 Правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты;

З 8 Виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен уметь:

У 1 Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

У 2 Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

У 3 Оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

У 4 Организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

У 5 Применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

У 6 Организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;

У 7 Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен приобрести практический опыт в:

ПО 1 разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПО 2 разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

ПО 3 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;

ПО 4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческое оформление, эстетичная подача горячей кулинарной продукции сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

ПО 5 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

ПО 6 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

ПО 7 контроле хранения и расхода продуктов.

Декомпозиция ПК до элементарных знаний и умений и элементов практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС путем кодирования, обозначающего логические связи: знание - умение - практический опыт - компетенция по следующей форме:

Таблица 1

ПК	Основные показатели оценки результатов	Практический опыт (ПО)	Элементы умений (У)	Элементы знаний (З)
ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	ОПОР 1 Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; ОПОР 2 Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; ОПОР 3 Организация и проведение подготовки рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	ПО 3	У 4	З 1 З 2

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ОПОР 4 Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ОПОР 5 Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;	ПО 1	У 1	3 3
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	ОПОР 6 Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческое оформление, эстетичная подача горячей кулинарной продукции сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	ПО 2	У 2	3 4
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ОПОР 7 Упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности; ОПОР 8 Контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции; ОПОР 9 Контроль хранения и расхода продуктов; ОПОР 10 Разработка, изменение ассортимента, разработка и адаптация рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	ПО 4	У 3	3 5
ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ОПОР 11 Обеспечение наличия, контроль хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; ОПОР 12 Оценка их качества и соответствие технологическим требованиям;	ПО 5	У 5	3 6
ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы,	ОПОР 13 Применение, комбинирование различных способов приготовления, творческого оформления и	ПО 6	У 6	3 7
			У 7	3 8

нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; ОПОР 14 Организация их упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ОПОР 15 Соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применение ароматических веществ; ОПОР 16 Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; ОПОР 17 Рецептуры, современные методы приготовления; варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; ОПОР 18 Актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; ОПОР 19 Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; ОПОР 20 Правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; ОПОР 21 Виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.			
---	--	--	--	--

1.2 Система контроля и оценки освоения программы ПМ

Периодичность промежуточной аттестации определяется рабочим учебным планом по ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Формами текущего контроля по ПМ 04 являются лабораторно-практические занятия.

Формами промежуточной аттестации по ПМ 04 являются:

- дифференцированный зачет;
- экзамен по МДК;
- защита курсовой работы;
- дифференцированный зачет по ученой практике;
- дифференцированный зачет по производственной практике.

Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающегося за семестр.

При освоении программы профессионального модуля в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации по модулю является экзамен (квалификационный).

Результаты текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающегося фиксируются оценками: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно), «зачтено», «не зачтено», «освоен», «не освоен».

- Оценка «5» ставится в случае, если полно раскрыто содержание учебного материала; правильно и полно даны определения и раскрыто содержание понятий, верно использована терминология; для доказательства использованы различные умения, выводы из наблюдений и опытов; ответ самостоятельный.

- Оценка «4» ставится, если раскрыто содержание материала, правильно даны определения, понятия и использованы научные термины, ответ в основном самостоятельный, но допущена неполнота определений, не влияющая на их смысл, и/или незначительные нарушения последовательности изложения, и/или незначительные неточности при использовании терминологии или в выводах.

- Оценка «3» ставится, если продемонстрировано усвоение основного содержания учебного материала, но изложено фрагментарно, не всегда последовательно, определения понятий недостаточно четкие, не использованы выводы и обобщения из наблюдения и опытов, допущены существенные ошибки при их изложении, допущены ошибки и неточности в использовании терминологии, определении понятий.

- Оценка «2» ставится, если основное содержание учебного материала не раскрыто, не даны ответы на вспомогательные вопросы преподавателя, допущены грубые ошибки в определении понятий и в использовании

терминологии.

- Оценка «зачтено» ставится в случае, если продемонстрировано усвоение основного (базового) содержания учебного материала.

- Оценка «не зачтено» ставится, если основное (базовое) содержание учебного материала не раскрыто, не даны ответы на вспомогательные вопросы преподавателя, допущены грубые ошибки в определении понятий и в использовании терминологии.

- Оценка «освоен» фиксируется при оценивании профессионального модуля в случае, если общие и профессиональные компетенции освоены, студент самостоятельно может осуществлять определенный вид профессиональной деятельности и подтверждается оценкой по 5 – бальной системе.

- Оценка «не освоен» ставится при оценивании профессионального модуля, если общие и профессиональные компетенции не освоены, либо освоены на уровне, недостаточном для самостоятельного выполнения определенного вида деятельности и подтверждается неудовлетворительной оценкой.

1.2.1 Формы промежуточной аттестации по ППССЗ при освоении профессионального модуля

Таблица 2

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	дифференцированный зачет
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	дифференцированный зачет экзамен
УП	дифференцированный зачет
ПП	дифференцированный зачет
Курсовая работа	дифференцированный зачет
ПМ	Экзамен квалификационный

1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ 02

Выполнение лабораторно-практических занятий обучающимися направлено на закрепление теоретического материала по конкретным темам ПМ 02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных

изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и формирование практического опыта; умений применять полученные знания в практической деятельности. В ходе занятий обучающиеся самостоятельно проводят наблюдения, оценивают полученные результаты, анализируют ход работы, делают выводы и обобщения, ведут исследования, оформляют отчет по лабораторно-практическим занятиям. На основании отчета по выполненному практическому занятию в журнал успеваемости выставляется оценка.

К дифференцированному зачету по ПМ 02 допускаются обучающиеся, прошедшие обучение и текущую аттестацию в соответствии с учебным планом.

Форма проведения дифференцированного зачета по ПМ 02 – устная. Вопросы для зачета составлены на основе рабочей программы ПМ 02.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов их прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Формой аттестации по производственной практике является дифференцированный зачет, который проводится в виде заключительной конференции.

Обучающийся допускается к зачету при условии положительного аттестационного листа об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием.

Обучающиеся, не прошедшие производственную практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к экзамену квалификационному.

Курсовая работа предусмотрена в рамках изучения профессионального модуля «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания». Выполнение студентом курсовой работы осуществляется на заключительном этапе изучения ПМ, в ходе которого осуществляется обучение применению полученных знаний и умений при решении комплексных задач, связанных со сферой профессиональной деятельности будущих специалистов.

По завершении студентом курсовой работы руководитель проверяет, подписывает ее и вместе с письменным отзывом передает студенту для ознакомления.

Курсовая работа оценивается по пятибалльной системе. Студентам, получившим неудовлетворительную оценку по курсовой работе, предоставляется право выбора новой темы курсовой работы или, по

решению преподавателя, доработки прежней темы, и определяется новый срок для ее выполнения.

Экзамен квалификационный (ЭК) представляет собой совокупность регламентирующих процедур, посредством которых экспертами-экзаменаторами производится оценивание профессиональной квалификации или ее части (совокупности компетенций) обучающихся, завершивших обучение по профессиональному модулю ППСЗ.

ЭК проводится непосредственно по завершению обучения по профессиональному модулю, в последнем семестре его освоения.

Условием допуска к ЭК является успешное освоение обучающимися всех структурных единиц модуля: междисциплинарного курса, учебной и производственной практики (по профилю специальности), каждая из которых завершается дифференцированным зачетом, выполнение курсовой работы.

ЭК проводится комиссией, в состав которой входят: представитель работодателя (председатель комиссии), преподаватели (члены комиссии).

2 КОМПЛЕКТЫ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И УСВОЕНИЯ ЗНАНИЙ ПО МДК 02.01 (ТЕКУЩИЙ, ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ КОНТРОЛЬ И ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ)

Задание 1 Практическая работа по теме 1.1 Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Организация рабочего места повара в суповом и соусном отделениях горячего цеха.

Проверяемые результаты: У 4, ПО 3.

Задание 2 Практическая работа по теме 1.2 Общая характеристика технологических процессов производства кулинарной продукции.

Составление технологических карт.

Проверяемые результаты: З 7, У 1, У 7, ПО 1, ПО 2.

Задание 3 Практическая работа по теме 1.3 Ассортимент, товароведная характеристика пряностей и приправ.

Составление «букетов» из различных пряностей.

Проверяемые результаты: У 1, У 7, ПО 1, ПО 2, ПО 3.

Задание 4 Практическая работа по теме 1.4 Современные направления в технологии приготовления и оформления сложной горячей кулинарной продукции.

Приготовление украшений для оформления блюд.

Проверяемые результаты: У 5, У 6, ПО 1, ПО 4, ПО 5.

Задание 5 Практическая работа по теме 1.4 Современные направления в технологии приготовления и оформления сложной горячей кулинарной продукции.

Оформление сложной горячей кулинарной продукции в стиле «Фьюжн».

Проверяемые результаты: З 3, З 4, У 5, У 6, ПО 1, ПО 4, ПО 5.

Задание 6 Практическая работа по теме 2.1 Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента.

Приготовление, оформление и способы подачи заправочных супов.

Проверяемые результаты: У 1, У 2, У 3, У 5, ПО 1, ПО 2, ПО 4.

Задание 7 Практическая работа по теме 2.1 Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента.

Приготовление, оформление и способы подачи супов региональной кухни.

Проверяемые результаты: У 1, У 2, У 3, У 5, ПО 1, ПО 2, ПО 4.

Задание 8 Практическая работа по теме 2.2 Приготовление и подготовка к реализации соусов сложного ассортимента.

Приготовление, оформление и способы подачи сложных горячих соусов.

Проверяемые результаты: У 1, У 2, У 3, У 5, ПО 1, ПО 2, ПО 4.

Задание 9 Тест по теме 2.1 Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента.

Проверяемые результаты: З 3, З 4, З 5, З 6, З 7.

Задание 10 Тест по теме Приготовление и подготовка к реализации соусов сложного ассортимента.

Проверяемые результаты: З 3, З 4, З 5, З 6, З 7

Задание 11 Практическая работа по теме 2.3 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.

Приготовление, оформление и способы подачи сложных блюд из овощей и грибов.

Проверяемые результаты: У 1, У 2, У 3, У 5, ПО 1, ПО 2, ПО 4.

Задание 12 Практическая работа по теме 2.3 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.

Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос.

Проверяемые результаты: У 1, У 3, У 5, У 6, ПО 1, ПО 5.

Задание 13 Практическая работа по теме 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента.

Приготовление, оформление и способы подачи некоторых блюд из круп.

Проверяемые результаты: У 1, У 2, У 5, У 6, ПО 1, ПО 2, ПО 4, ПО 5.

Задание 14 Практическая работа по теме 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента.

Приготовление, оформление и способы подачи изделий из каш.

Проверяемые результаты: У 1, У 2, У 5, У 6, ПО 1, ПО 2, ПО 4, ПО 5.

Задание 15 Практическая работа по теме 2.5 Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления.

Приготовление пресного теста и изделий из него.

Проверяемые результаты:

Задание 16 Практическая работа по теме 2.5 Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления.

Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.

Проверяемые результаты:

Задание 17 Практическая работа по теме 2.5 Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления.

Приготовление песочного теста и изделий из него.

Проверяемые результаты: У 1, У 5, У 7, ПО 1, ПО 2, ПО 4.

Задание 18 Тест по теме 2.5 Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления.

Проверяемые результаты: З 3, З 4, З 5.

Задание 19 Практическая работа по теме 2.6 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.

Приготовление, оформление и способы подачи горячего блюда «Рыба, жаренная в тесте».

Проверяемые результаты: У 1, У 2, У 3, У 4, ПО 1, ПО 2, ПО 4, ПО 5.

Задание 20 Практическая работа по теме 2.6 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.

Приготовление, оформление и способы подачи горячего блюда «Рулет из рыбы».

Проверяемые результаты: У 1, У 2, У 3, У 4, ПО 1, ПО 2, ПО 4, ПО 5.

Задание 21 Практическая работа по теме 2.6 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.

Приготовление, оформление и способы подачи горячих блюд из нерыбного водного сырья.

Проверяемые результаты: У 1, У 2, У 3, У 4, ПО 1, ПО 2, ПО 4, ПО 5.

Задание 22 Практическая работа по теме 2.6 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.

Правила сервировки стола, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания.

Проверяемые результаты: У 1, У 5, У 7, ПО 1, ПО 4, ПО 5.

Задание 23 Тест по теме 2.6 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.

Проверяемые результаты: З 3, З 4, З 5, З 7.

Задание 24 Практическая работа по теме 2.7 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента.

Приготовление горячего блюда из мяса «Бифштекс натуральный».

Проверяемые результаты: У 1, У 2, У 3, У 4, ПО 1, ПО 2, ПО 4, ПО 5.

Задание 25 Практическая работа по теме 2.7 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента.

Приготовление горячего блюда из мясoproductов «Печень по – строгановски».

Проверяемые результаты: У 1, У 2, У 3, У 4, ПО 1, ПО 2, ПО 4, ПО 5.

Задание 26 Практическая работа по теме 2.7 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента.

Приготовление горячих блюд из мясoproductов сложного ассортимента региональной кухни.

Проверяемые результаты: У 1, У 2, У 3, У 4, ПО 1, ПО 2, ПО 4, ПО 5.

Задание 27 Практическая работа по теме 2.7 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента.

Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясoproductов сложного ассортимента.

Проверяемые результаты: У 5, ПО 1, ПО 2, ПО 4.

Задание 28 Тест по теме 2.7 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента.

Проверяемые результаты: З 6, З 7, З 8.

Задание 29 Практическая работа по теме 2.8 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.

Приготовление горячих блюд из домашней птицы сложного ассортимента.

Проверяемые результаты: У 1, У 2, У 3, У 4, ПО 1, ПО 2, ПО 4, ПО 5.

Задание 30 Практическая работа по теме 2.8 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.

Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.

Проверяемые результаты: У 5, ПО 1, ПО 2, ПО 4.

3 ПРИОБРЕТЕНИЕ В ХОДЕ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА НА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКАХ (ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ)

Таблица 3

Виды работ (ВР№)	Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО, У)
Учебная практика	
ВР № 1 Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента.	ПК 2.8 ОК 02-04, ОК 07, ОК 9 - 11 ПО 1, ПО 2, ПО 4, ПО 6 У1-2, У 3
ВР № 2 Органолептическая оценка качества сырья, организация его хранения до момента использования.	ПК 2.8 ОК 02-04, ОК 07, ОК 9 - 11 ПО 2, ПО 4, ПО 5, ПО 6 У 3
ВР № 3 Организация рабочих мест для приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента.	ПК 2.1 ОК 02-04, ОК 07, ОК 9 - 11 ПО 3 У 4
ВР № 4 Приготовление национальных горячих супов.	ПК 2.2 ОК 02-04, ОК 07, ОК 9 - 11 ПО 1, ПО 2, ПО 4 У 1, У 2, У 5, У 6, У 7
ВР № 5 Приготовление национальных горячих соусов.	ПК 2.3 ОК 02-04, ОК 07, ОК 9 - 11 ПО 1, ПО 2, ПО 4 У 1, У 2, У 5, У 6, У 7
ВР № 6 Приготовление сложных горячих жареных, тушёных и запечённых блюд из овощей, грибов и сыра.	ПК 2.4, ПК 2.5 ОК 02-04, ОК 07, ОК 9 - 11 ПО 1, ПО 2, ПО 4 У 1, У 2, У 5, У 6, У 7
ВР № 7 Приготовление сложных горячих отварных, тушёных и запечённых блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента.	ПК 2.4 ОК 02-04, ОК 07, ОК 9 - 11 ПО 1, ПО 2, ПО 4

ВР № 8 Приготовление сложных горячих отварных, жареных и запечённых блюд из яиц, творога, сыра, муки.	ПК 2.5 ОК 02-04, ОК 07, ОК 9 - 11 ПО 1, ПО 2, ПО 4 У 1, У 2, У 5, У 6, У 7
ВР № 9 Приготовление сложных горячих отварных, припущенных, жареных и запечённых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	ПК 2.6 ОК 02-04, ОК 07, ОК 9 - 11 ПО 1, ПО 2, ПО 4 У 1, У 2, У 5, У 6, У 7
ВР № 10 Приготовление сложных горячих отварных, тушёных, жареных и запечённых блюд из мяса, мясных продуктов.	ПК 2.7 ОК 02-04, ОК 07, ОК 9 - 11 ПО 1, ПО 2, ПО 4 У 1, У 2, У 5, У 6, У 7
ВР № 11 Приготовление сложных горячих отварных, припущенных, тушёных, жареных и запечённых блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	ПК 2.8 ОК 02-04, ОК 07, ОК 9 - 11 ПО 1, ПО 2, ПО 4 У 1, У 2, У 5, У 6, У 7
Производственная практика	
Производственная практика ПМ 02 Виды работ 1 Ознакомление с ассортиментом горячих блюд, кулинарных изделий на данный день.	ПК 2.2, ПК 2.4 – 2.8 ОК 02-04, ОК 07, ОК 9 - 11 ПО 4 У 4
ВР № 2 Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	ПК 2.2, ПК 2.4 – 2.8 ОК 02-04, ОК 07, ОК 9 - 11 ПО 5, ПК 6 У 4
ВР № 3 Выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	ПК 2.1 ОК 02-04, ОК 07, ОК 9 - 11 ПО 3 У 2, У 3
ВР № 4 Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	ПК 2.1 ОК 02-04, ОК 07, ОК 9 - 11 ПО 3 У 2, У 3
ВР № 5 Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	ПК 2.2 ОК 02-04, ОК 07, ОК 9 - 11 ПО 1, ПО 2, ПО 4, У 2, У 3
ВР № 6 Оценка наличия, безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	ПК 2.2 ОК 02-04, ОК 07, ОК 9 - 11 ПО 1, ПО 2, ПО 4, У 2
ВР № 7 Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	ПК 2.3 ОК 02-04, ОК 07, ОК 9 - 11 ПО 1, ПО 2, ПО 4, У 5, У 7
ВР № 8 Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, сезонностью.	ПК 2.4 ОК 02-04, ОК 07, ОК 9 - 11 ПО 1, ПО 2, ПО 4, У 1, У 5, У 7

ВР № 9 Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	ПК 2.4 ОК 02-04, ОК 07, ОК 9 - 11 ПО 1, ПО 2, ПО 4, У 6
ВР № 10 Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, требований рецептуры, последовательности приготовления.	ПК 2.4 ОК 02-04, ОК 07, ОК 9 - 11 ПО 1, ПО 2, ПО 4, У 6
ВР № 11 Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.	ПК 2.6 ОК 02-04, ОК 07, ОК 9 - 11 ПО 1, ПО 2, ПО 4, У 6
ВР № 12 Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	ПК 2.7 ОК 02-04, ОК 07, ОК 9 - 11 ПО 1, ПО 2, ПО 4, У 1, У 5, У 7
ВР № 13 Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	ПК 2.7 ОК 02-04, ОК 07, ОК 9 - 11 ПО 1, ПО 2, ПО 4, У 1, У 5, У 7
ВР № 14 Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Выполнение проверочной работы по заданию руководителя практики.	ПК 2.1 – 2.8 ОК 02-04, ОК 07, ОК 9 - 11 ПО 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 У 1, У 5, У 7
16 Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря).	ПК 2.1 ОК 02-04, ОК 07, ОК 9 - 11 ПО 3 У 2, У 3

4 КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ВИДУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА КВАЛИФИКАЦИОННОГО (ДАЛЕЕ – ЭК)

Таблица 5

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата	Средства проверки (№№ заданий)
1	2	3
ПК 2.1, ПК 2.3 - 2.8 ОК 1, 2, 3, 4, 9, 10	ОПОР 1, 2, 3, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 13, 15, 17, 19, 20,	К

4.1 Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду деятельности

Условия выполнения:

- лаборатория организации технологического процесса;
- кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- максимальное время на выполнение задания – 360 минут;
- кухонный инвентарь, Сборники рецептур, бланки документов, канцелярские принадлежности.

4.1.1. Задания для оценки ПК 2.1, ПК 2.3 - ПК 2.8

В состав комплекта входят задания для экзаменующихся и пакет экзаменатора (эксперта).

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ количество вариантов 22

Типовое задание:

- 1 Составить технологическую карту по установленной форме (бланк 1);
- 2 Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций, т.е. составить Наряд – заказ (бланк 2);
- 3 Приготовить блюдо в количестве 3 порций;
- 4 Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии для дегустации.

Оцениваемые компетенции: ПК 1, 3, 5, 8; ОК 02, 04, 07, ОК 9, 10, 11

Инструкция:

- 1 Внимательно прочитайте задание.
- 2 Выполните задания, соблюдая последовательность. Во время выполнения задания используйте Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, бланк наряд – заказа.
- 3 Максимальное время выполнения задания – 360 минут.

Условия выполнения:

- лаборатория организации технологического процесса;
- кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- кухонный инвентарь, инструменты, сборники рецептур, бланки документов, канцелярские принадлежности;
- максимальное время на выполнение задания – 360 минут.

Вариант задания № 1

Часть А

- а) Составить технологическую карту для приготовления изделия из круп (крупеник), соус - на выбор обучающегося;
- б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций изделия из круп, заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить блюдо в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Оцениваемые компетенции: ПК 1, 3, 4, 7, 8; ОК 02, 04, 07, ОК 9, 10, 11

Инструкция:

- 1 Внимательно прочитайте задание.
- 2 Выполните задания, соблюдая последовательность. Во время выполнения задания используйте Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, бланк наряд – заказа.
- 3 Максимальное время выполнения задания – 360 минут.

Условия выполнения:

- лаборатория организации технологического процесса;
- кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- кухонный инвентарь, инструменты, сборники рецептов, бланки документов, канцелярские принадлежности;
- максимальное время на выполнение задания – 360 минут.

Вариант задания № 2

Часть А

- а) Составить технологическую карту для приготовления блюда из мяса, жаренного порционными кусками; гарнир и соус - на выбор обучающегося;
- б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций блюда из мяса, жаренного порционными кусками, заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить блюдо в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Оцениваемые компетенции: ПК 1, 3, 4, 6; ОК 02, 04, 07, ОК 9, 10, 11

Инструкция:

- 1 Внимательно прочитайте задание.
- 2 Выполните задания, соблюдая последовательность. Во время выполнения задания используйте Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, бланк наряд – заказа.
- 3 Максимальное время выполнения задания – 360 минут.

Условия выполнения:

- лаборатория организации технологического процесса;
- кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- кухонный инвентарь, инструменты, сборники рецептур, бланки документов, канцелярские принадлежности;
- максимальное время на выполнение задания – 360 минут.

Вариант задания № 3

Часть А

- а) Составить технологическую карту для приготовления блюда из рыбы жаренной; гарнир и соус - на выбор обучающегося;
- б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций блюда из рыбы жаренной, заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить блюдо в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Оцениваемые компетенции: ПК 1, 3, 4, 7, 8; ОК 02, 04, 07, ОК 9, 10, 11

Инструкция:

- 1 Внимательно прочитайте задание.
- 2 Выполните задания, соблюдая последовательность. Во время выполнения задания используйте Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, бланк наряд – заказа.
- 3 Максимальное время выполнения задания – 360 минут.

Условия выполнения:

- лаборатория организации технологического процесса;
- кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- кухонный инвентарь, инструменты, сборники рецептур, бланки документов, канцелярские принадлежности;
- максимальное время на выполнение задания – 360 минут.

Вариант задания № 4

Часть А

- а) Составить технологическую карту для приготовления блюда из жареной птицы; гарнир и соус - на выбор обучающегося;
- б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций блюда из жареной птицы, заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить блюдо в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Оцениваемые компетенции: ПК 1, 3, 4, 8; ОК 02, 04, 07, ОК 9, 10, 11

Инструкция:

- 1 Внимательно прочитайте задание.

2 Выполните задания, соблюдая последовательность. Во время выполнения задания используйте Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, бланк наряд – заказа.

3 Максимальное время выполнения задания – 360 минут.

Условия выполнения:

- лаборатория организации технологического процесса;
- кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- кухонный инвентарь, инструменты, сборники рецептов, бланки документов, канцелярские принадлежности;
- максимальное время на выполнение задания – 360 минут.

Вариант задания № 5

Часть А

- а) Составить технологическую карту для приготовления блюда из жареных овощей сложного ассортимента (соус - на выбор обучающегося);
- б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций блюда из жареных овощей сложного ассортимента, заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить блюдо в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Оцениваемые компетенции: ПК 1, 3, 4, 8; ОК 02, 04, 07, ОК 9, 10, 11

Инструкция:

1 Внимательно прочитайте задание.

2 Выполните задания, соблюдая последовательность. Во время выполнения задания используйте Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, бланк наряд – заказа.

3 Максимальное время выполнения задания – 360 минут.

Условия выполнения:

- лаборатория организации технологического процесса;
- кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- кухонный инвентарь, инструменты, сборники рецептов, бланки документов, канцелярские принадлежности;
- максимальное время на выполнение задания – 360 минут.

Вариант задания № 6

Часть А

- а) Составить технологическую карту для приготовления изделия из круп (запеканка); соус - на выбор обучающегося;
- б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций изделия из круп (запеканка), заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить блюдо в количестве 3 порций, используя составленную

технологическую карту;

б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Оцениваемые компетенции: ПК 1, 3, 4, 7, 8; ОК 02, 04, 07, ОК 9, 10, 11

Инструкция:

1 Внимательно прочитайте задание.

2 Выполните задания, соблюдая последовательность. Во время выполнения задания используйте Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, бланк наряд – заказа.

3 Максимальное время выполнения задания – 360 минут.

Условия выполнения:

- лаборатория организации технологического процесса;
- кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- кухонный инвентарь, инструменты, сборники рецептов, бланки документов, канцелярские принадлежности;
- максимальное время на выполнение задания – 360 минут.

Вариант задания № 7

Часть А

а) Составить технологическую карту для приготовления блюда из мяса, тушенного порционными кусками; гарнир и соус - на выбор обучающегося;

б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций блюда из мяса, тушенного порционными кусками, заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

а) Приготовить блюдо в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;

б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Оцениваемые компетенции: ПК 1, 3, 4, 6; ОК 02, 04, 07, ОК 9, 10, 11

Инструкция:

1 Внимательно прочитайте задание.

2 Выполните задания, соблюдая последовательность. Во время выполнения задания используйте Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, бланк наряд – заказа.

3 Максимальное время выполнения задания – 360 минут.

Условия выполнения:

- лаборатория организации технологического процесса;
- кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- кухонный инвентарь, инструменты, сборники рецептов, бланки документов, канцелярские принадлежности;
- максимальное время на выполнение задания – 360 минут.

Вариант задания № 8

Часть А

- а) Составить технологическую карту для приготовления блюда из тушеной рыбы; гарнир и соус - на выбор обучающегося;
- б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций блюда из тушеной рыбы, заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить блюдо в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Оцениваемые компетенции: ПК 1, 3, 4, 7, 8; ОК 02, 04, 07, ОК 9, 10, 11

Инструкция:

- 1 Внимательно прочитайте задание.
- 2 Выполните задания, соблюдая последовательность. Во время выполнения задания используйте Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, бланк наряд – заказа.
- 3 Максимальное время выполнения задания – 360 минут.

Условия выполнения:

- лаборатория организации технологического процесса;
- кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- кухонный инвентарь, инструменты, сборники рецептов, бланки документов, канцелярские принадлежности;
- максимальное время на выполнение задания – 360 минут.

Вариант задания № 9

Часть А

- а) Составить технологическую карту для приготовления блюда из тушенной домашней птицы; гарнир и соус - на выбор обучающегося;
- б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций блюда из тушенной домашней птицы, заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить блюдо в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Оцениваемые компетенции: ПК 1, 3, 5, 8; ОК 02, 04, 07, ОК 9, 10, 11

Инструкция:

- 1 Внимательно прочитайте задание.
- 2 Выполните задания, соблюдая последовательность. Во время выполнения задания используйте Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, бланк наряд – заказа.
- 3 Максимальное время выполнения задания – 360 минут.

Условия выполнения:

- лаборатория организации технологического процесса;
- кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского

производства;

- кухонный инвентарь, инструменты, сборники рецептур, бланки документов, канцелярские принадлежности;
- максимальное время на выполнение задания – 360 минут.

Вариант задания № 10

Часть А

- а) Составить технологическую карту для приготовления изделий из круп сложного ассортимента (котлеты или биточки); соус - на выбор обучающегося;
- б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций изделий из круп сложного ассортимента (котлеты или биточки), заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить блюдо в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Оцениваемые компетенции: ПК 1, 3, 4, 7, 8; ОК 02, 04, 07, ОК 9, 10, 11

Инструкция:

- 1 Внимательно прочитайте задание.
- 2 Выполните задания, соблюдая последовательность. Во время выполнения задания используйте Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, бланк наряд – заказа.
- 3 Максимальное время выполнения задания – 360 минут.

Условия выполнения:

- лаборатория организации технологического процесса;
- кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- кухонный инвентарь, инструменты, сборники рецептур, бланки документов, канцелярские принадлежности;
- максимальное время на выполнение задания – 360 минут.

Вариант задания № 11

Часть А

- а) Составить технологическую карту для приготовления блюда из мяса, жаренного мелкими кусками, гарнир и соус - на выбор обучающегося;
- б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций блюда из мяса, жаренного мелкими кусками, заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить блюдо в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Оцениваемые компетенции: ПК 1, 3, 4, 6; ОК 02, 04, 07, ОК 9, 10, 11

Инструкция:

1 Внимательно прочитайте задание. 2 Выполните задания, соблюдая последовательность. Во время выполнения задания используйте Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, бланк наряд – заказа. 3 Максимальное время выполнения задания – 360 минут. Условия выполнения: - лаборатория организации технологического процесса; - кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; - кухонный инвентарь, инструменты, сборники рецептов, бланки документов, канцелярские принадлежности; - максимальное время на выполнение задания – 360 минут. Вариант задания № 12 Часть А а) Составить технологическую карту для приготовления блюда из запеченной рыбы; гарнир и соус - на выбор обучающегося; б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций блюда из запеченной рыбы, заполнив Наряд – заказ (бланк 2). Часть Б а) Приготовить блюдо в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту; б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Оцениваемые компетенции: ПК 1, 3, 4, 7, 8; ОК 02, 04, 07, ОК 9, 10, 11 Инструкция: 1 Внимательно прочитайте задание. 2 Выполните задания, соблюдая последовательность. Во время выполнения задания используйте Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, бланк наряд – заказа. 3 Максимальное время выполнения задания – 360 минут. Условия выполнения: - лаборатория организации технологического процесса; - кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; - кухонный инвентарь, инструменты, сборники рецептов, бланки документов, канцелярские принадлежности; - максимальное время на выполнение задания – 360 минут. Вариант задания № 13 Часть А а) Составить технологическую карту для приготовления блюда из тушенной домашней птицы; гарнир и соус - на выбор обучающегося; б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций блюда из тушенной домашней птицы, заполнив Наряд – заказ (бланк 2). Часть Б а) Приготовить блюдо в количестве 3 порций, используя составленную
--

технологическую карту;

б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Оцениваемые компетенции: ПК 1, 3, 4, 8; ОК 02, 04, 07, ОК 9, 10, 11

Инструкция:

1 Внимательно прочитайте задание.

2 Выполните задания, соблюдая последовательность. Во время выполнения задания используйте Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, бланк наряд – заказа.

3 Максимальное время выполнения задания – 360 минут.

Условия выполнения:

- лаборатория организации технологического процесса;
- кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- кухонный инвентарь, инструменты, сборники рецептов, бланки документов, канцелярские принадлежности;
- максимальное время на выполнение задания – 360 минут.

Вариант задания № 14

Часть А

а) Составить технологическую карту для приготовления блюда из тушеных овощей сложного ассортимента; соус - на выбор обучающегося;

б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций блюда из тушеных овощей сложного ассортимента, заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

а) Приготовить блюдо в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;

б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Оцениваемые компетенции: ПК 1, 3, 4, 7, 8; ОК 02, 04, 07, ОК 9, 10, 11

Инструкция:

1 Внимательно прочитайте задание.

2 Выполните задания, соблюдая последовательность. Во время выполнения задания используйте Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, бланк наряд – заказа.

3 Максимальное время выполнения задания – 360 минут.

Условия выполнения:

- лаборатория организации технологического процесса;
- кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- кухонный инвентарь, инструменты, сборники рецептов, бланки документов, канцелярские принадлежности;
- максимальное время на выполнение задания – 360 минут.

Вариант задания № 15

Часть А

- а) Составить технологическую карту для приготовления блюда из запеченного мяса; гарнир и соус - на выбор обучающегося;
- б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций блюда из запеченного мяса, заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить блюдо в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Оцениваемые компетенции: ПК 1, 3, 4, 6; ОК 02, 04, 07, ОК 9, 10, 11

Инструкция:

- 1 Внимательно прочитайте задание.
- 2 Выполните задания, соблюдая последовательность. Во время выполнения задания используйте Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, бланк наряд – заказа.
- 3 Максимальное время выполнения задания – 360 минут.

Условия выполнения:

- лаборатория организации технологического процесса;
- кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- кухонный инвентарь, инструменты, сборники рецептур, бланки документов, канцелярские принадлежности;
- максимальное время на выполнение задания – 360 минут.

Вариант задания № 16

Часть А

- а) Составить технологическую карту для приготовления блюда из рыбной котлетной массы; гарнир и соус - на выбор обучающегося;
- б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций блюда из рыбной котлетной массы, заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить блюдо в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Оцениваемые компетенции: ПК 1, 3, 4, 7, 8; ОК 02, 04, 07, ОК 9, 10, 11

Инструкция:

- 1 Внимательно прочитайте задание.
- 2 Выполните задания, соблюдая последовательность. Во время выполнения задания используйте Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, бланк наряд – заказа.
- 3 Максимальное время выполнения задания – 360 минут.

Условия выполнения:

- лаборатория организации технологического процесса;
- кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского

производства;

- кухонный инвентарь, инструменты, сборники рецептур, бланки документов, канцелярские принадлежности;

- максимальное время на выполнение задания – 360 минут.

Вариант задания № 17

Часть А

а) Составить технологическую карту для приготовления блюда из мясных субпродуктов; гарнир и соус - на выбор обучающегося;

б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций блюда из мясных субпродуктов, заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

а) Приготовить блюдо в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;

б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Оцениваемые компетенции: ПК 1, 3, 4, 7, 8; ОК 02, 04, 07, ОК 9, 10, 11

Инструкция:

1 Внимательно прочитайте задание.

2 Выполните задания, соблюдая последовательность. Во время выполнения задания используйте Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, бланк наряд – заказа.

3 Максимальное время выполнения задания – 360 минут.

Условия выполнения:

- лаборатория организации технологического процесса;

- кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

- кухонный инвентарь, инструменты, сборники рецептур, бланки документов, канцелярские принадлежности;

- максимальное время на выполнение задания – 360 минут.

Вариант задания № 18

Часть А

а) Составить технологическую карту для приготовления блюда из котлетной массы (из птицы); гарнир и соус - на выбор обучающегося;

б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций блюда из котлетной массы (из птицы), заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

а) Приготовить блюдо в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;

б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Оцениваемые компетенции: ПК 1, 3, 4, 6; ОК 02, 04, 07, ОК 9, 10, 11

Инструкция:

1 Внимательно прочитайте задание.

2 Выполните задания, соблюдая последовательность. Во время выполнения задания используйте Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий,

бланки технологических карт, бланк наряд – заказа.

3 Максимальное время выполнения задания – 360 минут.

Условия выполнения:

- лаборатория организации технологического процесса;
- кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- кухонный инвентарь, инструменты, сборники рецептур, бланки документов, канцелярские принадлежности;
- максимальное время на выполнение задания – 360 минут.

Вариант задания № 19

Часть А

- а) Составить технологическую карту для приготовления блюда из припущенной рыбы; гарнир и соус на выбор обучающегося;
- б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций блюда из припущенной рыбы, заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить блюдо в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Оцениваемые компетенции: ПК 1, 3, 4, 8; ОК 02, 04, 07, ОК 9, 10, 11

Инструкция:

- 1 Внимательно прочитайте задание.
- 2 Выполните задания, соблюдая последовательность. Во время выполнения задания используйте Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, бланк наряд – заказа.
- 3 Максимальное время выполнения задания – 360 минут.

Условия выполнения:

- лаборатория организации технологического процесса;
- кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- кухонный инвентарь, инструменты, сборники рецептур, бланки документов, канцелярские принадлежности;
- максимальное время на выполнение задания – 360 минут.

Вариант задания № 20

Часть А

- а) Составить технологическую карту для приготовления блюда из запеченных овощей сложного ассортимента; гарнир и соус - на выбор обучающегося;
- б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций блюда из запеченных овощей сложного ассортимента, заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить блюдо в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;

б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Оцениваемые компетенции: ПК 1, 3, 4, 7, 8; ОК 02, 04, 07, ОК 9, 10, 11

Инструкция:

1 Внимательно прочитайте задание.

2 Выполните задания, соблюдая последовательность. Во время выполнения задания используйте Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, бланк наряд – заказа.

3 Максимальное время выполнения задания – 360 минут.

Условия выполнения:

- лаборатория организации технологического процесса;
- кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- кухонный инвентарь, инструменты, сборники рецептур, бланки документов, канцелярские принадлежности;
- максимальное время на выполнение задания – 360 минут.

Вариант задания № 21

Часть А

а) Составить технологическую карту для приготовления блюда из натурального рубленого мяса; гарнир и соус на - выбор обучающегося;

б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций блюда из натурального рубленого мяса, заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

а) Приготовить блюдо в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;

б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Оцениваемые компетенции: ПК 1, 3, 5; ОК 02, 04, 07, ОК 9, 10, 11

Инструкция:

1 Внимательно прочитайте задание.

2 Выполните задания, соблюдая последовательность. Во время выполнения задания используйте Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, бланк наряд – заказа.

3 Максимальное время выполнения задания – 360 минут.

Условия выполнения:

- лаборатория организации технологического процесса;
- кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- кухонный инвентарь, инструменты, сборники рецептур, бланки документов, канцелярские принадлежности;
- максимальное время на выполнение задания – 360 минут.

Вариант задания № 22

Часть А

а) Составить технологическую карту для приготовления блюда из круп (крупеник); соус - на выбор обучающегося;

б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций блюда из круп (крупеник), заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

а) Приготовить блюдо в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;

б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Оцениваемые компетенции: ПК 1, 3, 4, 6; ОК 02, 04, 07, ОК 9, 10, 11

Инструкция:

1 Внимательно прочитайте задание.

2 Выполните задания, соблюдая последовательность. Во время выполнения задания используйте Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, бланк наряд – заказа.

3 Максимальное время выполнения задания – 360 минут.

Условия выполнения:

- лаборатория организации технологического процесса;
- кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- кухонный инвентарь, инструменты, сборники рецептов, бланки документов, канцелярские принадлежности;
- максимальное время на выполнение задания – 360 минут.

Вариант задания № 23

Часть А

а) Составить технологическую карту для приготовления блюда из рыбной котлетной массы; гарнир и соус - на выбор обучающегося;

б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций блюда из рыбной котлетной массы, заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

а) Приготовить блюдо в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;

б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Оцениваемые компетенции: ПК 1, 3, 4, 8; ОК 02, 04, 07, ОК 9, 10, 11

Инструкция:

1 Внимательно прочитайте задание.

2 Выполните задания, соблюдая последовательность. Во время выполнения задания используйте Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, бланк наряд – заказа.

3 Максимальное время выполнения задания – 360 минут.

Условия выполнения:

- лаборатория организации технологического процесса;
- кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- кухонный инвентарь, инструменты, сборники рецептов, бланки документов, канцелярские принадлежности;

- максимальное время на выполнение задания – 360 минут.

Вариант задания № 24

Часть А

- а) Составить технологическую карту для приготовления блюда из жареных овощей сложного ассортимента; соус - на выбор обучающегося;
- б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций блюда из жареных овощей сложного ассортимента, заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить блюдо в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

Оцениваемые компетенции: ПК 1, 3, 4, 7, 8; ОК 02, 04, 07, ОК 9, 10, 11

Инструкция:

- 1 Внимательно прочитайте задание.
- 2 Выполните задания, соблюдая последовательность. Во время выполнения задания используйте Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт, бланк наряд – заказа.
- 3 Максимальное время выполнения задания – 360 минут.

Условия выполнения:

- лаборатория организации технологического процесса;
- кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- кухонный инвентарь, инструменты, сборники рецептов, бланки документов, канцелярские принадлежности;
- максимальное время на выполнение задания – 360 минут.

Вариант задания № 25

Часть А

- а) Составить технологическую карту для приготовления блюда из мясной котлетной массы сложного ассортимента; гарнир и соус - на выбор обучающегося;
- б) Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций блюда из мясной котлетной массы сложного ассортимента, заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить блюдо в количестве 3 порций, используя составленную технологическую карту;
- б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Номер и краткое содержание задания (формулировка типового задания)	Количество вариантов (пакетов)	Время выполнения задания
---	--------------------------------------	--------------------------------

	заданий	(мин/час)
Часть А а) Составить технологическую карту по установленной форме (Приложение 3); б) рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций, т.е. составить Наряд – заказ (Приложение 4). Часть Б а) Приготовить блюдо в количестве 3 порций; б) Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии на дегустацию.	25	360/6
Условия выполнения заданий Требования охраны труда: инструктаж по охране труда при работе в лаборатории. Оборудование: рабочий стол, стул, канцелярские принадлежности, калькулятор, технологическое оборудование, кухонная посуда, инвентарь. Литература для экзаменующихся (справочная, методическая и др.): - Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий; - Интернет – ресурсы. Дополнительная литература для экзаменатора (учебная, нормативная др.): - Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. — Москва: КноРус, 2022. — 321 с. — ISBN 978-5-406-09674-1; - Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256с. ISBN 978-5-4468-6761-5; - Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 160 с. - Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий; - Интернет – ресурсы. Рекомендации по проведению оценки: 1 Ознакомьтесь с заданиями для экзаменующихся, оцениваемыми компетенциями и показателями оценки. 2 Ознакомьтесь с бланками документов. 3 Создайте доброжелательную обстановку. 4 Не вмешивайтесь в ход выполнения задания.		

4.2 Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду деятельности в форме защиты курсовой работы

Критерии для оценки защиты курсовой работы:

Оценка (балл)	Требования к качеству выполнения задания	Косвенные показатели, влияющие на оценку
1	2	3
5	1 Оформление КР в соответствии с требованиями к оформлению текстовой документации ГПОУ «Забайкальский государственный колледж». 2 Структура и содержание соответствуют общим требованиям к оформлению и выполнению курсовой работы. 3 Тема раскрыта глубоко и всесторонне, материал изложен логично. 4 Расчеты выполнены без ошибок. 5 Теоретические положения органично сопряжены с практикой; даны представляющие интерес практические рекомендации, вытекающие из анализа темы.	Работа актуальна, выполнена самостоятельно, имеет творческий характер, отличается определенной новизной. Грамотная речь и использование профессиональных терминов в докладе и ответах на вопросы.
4	1 Оформление КР в соответствии с требованиями к оформлению текстовой документации ГПОУ «Забайкальский государственный колледж». Допускаются незначительные замечания. 2 Структура и содержание в целом соответствуют общим требованиям к оформлению и выполнению курсовой работы. 3 Тема раскрыта в полном объеме, материал изложен логично. 4 Расчеты выполнены без существенных ошибок. 5 Теоретические положения сопряжены с практикой.	Работа выполнена самостоятельно. Грамотная речь и использование профессиональных терминов в докладе и ответах на вопросы.
3	1 Оформление КР в соответствии с требованиями к оформлению текстовой документации ГПОУ «Забайкальский государственный колледж». Допускаются замечания. 2 Содержание соответствует теме. 3 Тема раскрыта в частичном объеме, материал изложен не логично. 4 Расчеты выполнены с ошибками. 5 Теоретические положения слабо увязаны с практикой, практические рекомендации носят формальный бездоказательный характер.	Работа выполнена с помощью преподавателя. В докладе и ответах на вопросы не используется профессиональная лексика. Доклад неполный.

2	1 Оформление КР не соответствует требованиям к оформлению текстовой документации ГПОУ «Забайкальский государственный колледж». 2 Содержание не соответствует теме. 3 Тема не раскрыта. 4 Расчеты выполнены с грубыми ошибками. 5 Работа содержит существенные ошибки и поверхностную аргументацию основных положений.	Отсутствие интереса к выполнению работы. В докладе и ответах на вопросы даны в основном неверные ответы.
---	--	---

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

(Ф.И.О.)

обучающийся(ая) на ____ курсе
по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

успешно прошел (ла) производственную практику по

ПМ 02 Организации и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

в объеме _____ часов с « ____ » _____ 20 ____ г. по « ____ » _____ 20 ____ г.

в _____

(наименование организации)

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика (соответствует / не соответствует)
1 Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента.	
2 Органолептическая оценка качества сырья, организация его хранения до момента использования.	
3 Организация рабочих мест для приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента.	
4 Приготовление супов пюре и прозрачных супов.	
5 Приготовление национальных горячих супов.	
6 Приготовление национальных горячих соусов.	
7 Приготовление сложных горячих жареных, тушёных и запечённых блюд из овощей, грибов и сыра.	
8 Приготовление сложных горячих отварных, тушёных и запечённых блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента.	
9 Приготовление сложных горячих отварных, жареных и запечённых блюд из яиц, творога, сыра, муки.	
10 Приготовление сложных горячих отварных, припущенных, жареных и запечённых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	
11 Приготовление сложных горячих отварных, тушёных, жареных и запечённых блюд из мяса, мясных продуктов.	
12 Приготовление сложных горячих отварных, припущенных, тушёных, жареных и запечённых блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	

Характеристика
профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики

В ходе производственной практики обучающийся(аяся) закрепил(а) полученные знания, усовершенствовал(а) умения по видам деятельности:

Организации и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Заслуживает оценки ПМ 02_____;

«__» _____ 20__ г.

Руководитель практики от предприятия _____

Заместитель директора по УПР _____ О.А. Лаптева

Руководитель практики _____

**ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ
МОДУЛЮ**

**ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления,
оформления и подготовки к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с
учетом потребностей различных категорий потребителей,
видов и форм обслуживания**

(Ф.И.О)

обучающийся на ____ курсе по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» освоил(а) программу профессионального модуля ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в объеме _____ час
с « » 20__ г. по « » 20__ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля:

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

Результаты выполнения курсовой работы:

Тема:

Оценка _____

Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

Проверяемые компетенции	Показатели оценки результата	Оценка (освоен / не освоен)
ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	- рецептуры, современные методы приготовления; варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;	
ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;	
ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	
ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных	

	изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроль хранения и расхода продуктов.	
--	--	--

Оценка уровня подготовки

Вид деятельности: «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Дата «___» _____ 20__ г.

Председатель
экзаменационной комиссии _____ (_____)

Члены комиссии:

_____ (_____)
 _____ (_____)
 _____ (_____)
 _____ (_____)
 _____ (_____)

Секретарь

Организация _____
Предприятие _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда: _____
№ рец. _____

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или гот. изделия	Вес брутто на __ порций	Вес нетто на __ порций	Технология приготовления блюда

Директор _____
Калькулятор _____
Зав. производством _____

Наряд-заказ

Организация _____		Зав. производством _____						Наряд-заказ составил _____ (подпись) УТВЕРЖДАЮ _____ (подпись) Принял _____ (подпись)
1 Наименование изделий								
2 Номер по раскладке								
3 Вес (штук изделий)								
Заказ изготовления	Кол-во							
	Цена							
	Сумма							

Расчет потребности сырья

№ п/п	Наименование сырья	Норма	Всего	Норма	Всего	Норма	Всего	Норма	Всего	Норма	Всего	Норма	Всего	Норма	Всего	По расчету	С округлением	Цена	Сумма
1																			
2																			
3																			
4																			
5																			
6																			
7																			
8																			
9																			
10																			
11																			
12																			

Сумма _____

Расчет составил _____

Сырье выдал _____

Итого _____

Отпуск разрешил _____

Сырье получил _____