Фонд оценочных средств

ПМ07.Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения – очная

Профиль – естественнонаучный

Фонд оценочных средств ПМ07.Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

разработан на основе рабочей программы профессионального модуля ПМ.07 в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 12.12.2016. №1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 43.02.15 (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 №44828).

Организация-разработчик: - ГБПОУ «Ветлужский лесоагротехнический техникум».

Разработчик: - Лисина Наталья Николаевна — преподаватель общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, высшая кв.кат.

•

СОДЕРЖАНИЕ

		Стр.
1.	ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	4
2.	общие положения	4
3.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ	4
4.	ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	
	ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	9
5.	ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА	9
	ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
6.	ОЦЕНКА ПО УЧЕБНОЙ И (ИЛИ) ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ	26
	(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКЕ	
7.	ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА	60
	(КВАЛИФИКАЦИОННОГО)	
	ПРИЛОЖЕНИЕ 1	

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Комплект фонда оценочных средств (далее ФОС) по профессиональному модулю предназначендля контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля по специальности.

2. Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля **ПМ07.Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд;

приготовление широкого ассортимента основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

В рамках получения рабочих профессий 16675 Повар и 12901Кондитер**ПМ07.Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

и соответствующие ему профессиональные компетенции:

Для подтверждения такой готовности обязательна констатация сформированности у обучающегося всех профессиональных компетенций, входящих в состав профессионального модуля. Общие компетенции формируются в процессе освоения ПМ.07 в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля возможно оценивание положительной динамики их формирования.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

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

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

. Общие компетенции

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

	Наименование результата обучения
Код	

	Профессия 16675 Повар	
ПК 1.	Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.	
ПК 2.	Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога теста.	
ПК 3.	Готовить основные супы и соусы.	
ПК 4.	Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.	
ПК 5.	Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.	
ПК 6.	Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.	
ПК 7.	Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.	
	Профессия 12901 Кондитер	
ПК 8.	Готовить полуфабрикаты для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий.	
ПК 9.	Готовить дрожжевого теста и оформлять изделия из него.	
ПК 10.	Готовить бездрожжевое тесто, оформлять изделия и полуфабрикаты на него.	
ПК 11.	Готовить и оформлять пирожные массового спроса.	
ПК 12.	Готовить и оформлять торты массового спроса.	
	Профессия16675 Повар и12901 Кондитер	
	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию	

информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

OК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять

стандарты антикоррупционного поведения.

(в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)

OК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

OK 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания

необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

(в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)

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

(в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)

Личностные результаты Код личностных реализации программы воспитания результатов реализации программы воспитания

Код	Личностные результаты реализации программы воспитания результатов реализации программы воспитания
IID 1	
ЛР 1 Л Р 2	Осознающим себя гражданином и защитником великой страны Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числена условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп сдеструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведениеокружающих.
ЛР4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа.
ЛР5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малойродине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
ЛР8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, уходя уходя от родительской ответственности, отказ от отношенийсо своими детьми и ихфинансовым содержанием
ЛР13	Добровольное стремление обучающихся с целью участия в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах

ЛР14	Проявляющий и демонстрирующий уважение к малой Родине, героям труда Нижегородской области
ЛР15	Иметь практический опыт, знать и уметь приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд
ЛР16	Иметь практический опыт, знать и уметь приготовление широкого ассортимента основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий

Сформированность компетенций (в т. ч. частичная для ОК) может быть подтверждена как изолированно, так и комплексно. В ходе экзамена (квалификационного) предпочтение следует отдавать комплексной оценке.

Показатели сформированности следует указывать для каждой компетенции из перечня

Иметь практически й опыт

- -приготовления ассортимента полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- -приготовления ассортимента блюд массового спроса из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для простых и сложных блюд;
- -организации технологического процесса по приготовлению блюд из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для блюд массового спроса;
- -проведение контроля качества и безопасности подготовленных овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы, бракеража готовой продукции;
- -процесса изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских и хлебобулочных изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску или с несложным совмещением красок из различного вида сырья: мучного теста, творожной массы или мороженого. Приготовление различных видов теста, кремов, начинок. Заготовка, взвешивание, отмеривание сырья по заданной рецептуре. Замешивание, сбивание теста, проминка, раскатка до определенной толщины, подсыпка мукой теста. Разделка полученных полуфабрикатов. Штамповка, формовка и отсадка изделий на листы. Отделка изделий помадкой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом.
- -приготовления и оформления простые хлебобулочные изделия и хлеб.
- -приготовления и оформления основные мучные кондитерские изделия.
- -приготовления и оформления печенье, пряники, коврижки.
- -приготовленияпростых и основные отделочных полуфабрикатов
- -приготовления и оформления отечественные классические торты и пирожные.
- -приготовления и оформления фруктовые и легкие обезжиренных тортов и пирожных

X/N/OTY	
уметь	-органолептически оценивать качество продуктов и готовых
	полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней
	птицы;
	-органолептически оценивать качество блюд массового спроса;
	-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и
	технологическим оборудованием при приготовлении блюд массового
	спроса;
	-выбирать различные способы и приемы по подготовке овощей, плодов,
	грибов, мяса, рыбы и птицы для блюд массового спроса;
	-обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании,
	размораживании и хранении блюд массового спроса;
	-выбирать различные способы и приемы по подготовке приготовления и
	оформления простые хлебобулочные изделия и хлеб.
	-разрабатывать различные способы и приемы по подготовкеприготовления
	и оформления основные мучные кондитерские изделия.
	-разрабатывать различные способы и приемы по подготовке
	приготовления и оформления печенье, пряники, коврижки.
	-выбирать различные способы и приемы по подготовкеприготовления
	простых и основные отделочных полуфабрикатов
	-выбирать различные способы и приемы по подготовке приготовления и
	оформления отечественных классических тортов и пирожных.
	-выбирать различные способы и приемы по подготовке приготовления и
	оформления фруктовые и легкие обезжиренных тортов и пирожных
знать	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной
	санитарии в организации питания;
	-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического
	оборудования, производственного инвентаря, инструментов,
	весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	-ассортимент полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы,
	домашней птицы, гусиной и утиной печени для блюд массового спроса;
	-виды овощей, плодов, грибов и требования к их качеству для
	приготовления блюд; массового спроса;
	-основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из
	овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
	-методы обработки и подготовки овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и
	домашней птицы для приготовления блюд массового спроса;
	-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и
	его безопасное использование при приготовлении блюд массового спроса;
	-блюд массового спроса;
	-способы минимизации отходов при приготовлении блюд массового
	спроса;
	-правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов и
	блюд массового спроса.
	-сорта муки и ее свойства (качество образуемой клейковины);

-рецептуры и режимы изготовления простых массовых тортов, пирожных
и других штучных

- -кондитерских изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску с
- -несложным совмещением красок; способы отделки кондитерских изделий помадкой,
- -марципанами, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом; устройство обслуживаемого оборудования.
- -ассортимент и технологию приготовления и оформления простые хлебобулочные изделия и хлеб.
- -ассортимент и технологию приготовления и оформления основные мучные кондитерские изделия.
- -ассортимент и технологию приготовления и оформления печенье, пряники, коврижки.
- -ассортимент и технологию приготовления простых и основные отделочных

полуфабрикатов

- -ассортимент и технологию приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных.
- -ассортимент и технологию приготовления и оформления фруктовые и легкие обезжиренных тортов и пирожных

4. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Формы промежуточной аттестации
Дз/ - 3 семестр Экзамен - 4 семестр
Дз/- 5 семестр Экзамен - 6 семестр
Дифференцированный -зачет/- 4 семестр Дифференцированный зачет/- 6 семестр
Дифференцированный зачет - 6 семестр Экзамен (квалификационный)

5. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля Общие положения

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

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля:

экзамен по МДК07.01"Приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд" и экзамен МДК07.02 Приготовление широкого ассортимента основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий"

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля ПМ .07

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

МДК07.01"Приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд"

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

Задания для оценки освоения МДК07.01.

Приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд"

Задания для оценки освоения МДК07.02.

Приготовление широкого ассортимента основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий

Общие положения

Оценка освоения МДК 07.01, МДК 07.02

Деффиренцированный зачет - МДК.07.01 - 3 семестре

Экзамен по МДК.07.01- 4 семестре

Деффиренцированный зачет - МДК07.02 - 5 семестре

Экзамен по МДК.07.02 - 6 семестр

Результаты Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование результата обучения
	Профессия 16675 Повар
ПК 1.	Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.
ПК 2.	Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
ПК 3.	Готовить основные супы и соусы.

ПК 4.	Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.
ПК 5.	Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.
ПК 6.	Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.
ПК 7.	Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.
	Профессия 12901 Кондитер
ПК 8.	Готовить полуфабрикаты для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий.
ПК 9.	Готовить дрожжевого теста и оформлять изделия из него.
ПК 10.	Готовить бездрожжевое тесто, оформлять изделия и полуфабрикаты на него.
ПК 11.	Готовить и оформлять пирожные массового спроса.
ПК 12.	Готовить и оформлять торты массового спроса.
	Профессия16675 Повар и12901 Кондитер
	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)

OК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

OК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания

необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

(в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)

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

(в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)

Личностные результаты Код личностных реализации программы воспитания результатов реализации программы воспитания

Код	Личностные результаты реализации программы воспитания результатов
	реализации
	программы воспитания
ЛР 1	Осознающим себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность
	принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный
	участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числена
	условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в
	деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам
	гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод
	граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям
	представителей субкультур, отличающий их от групп сдеструктивным и девиантным
	поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное
	поведениеокружающих.
ЛР4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда,
	осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой
	среде личностно и профессионального
	конструктивного «цифрового следа.
ЛР5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе
	любви к Родине, родному народу, малойродине, принятию традиционных ценностей
	многонационального народа России.
ЛР6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность
	к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР7	Осознающий приоритетную ценность личности человека;
	уважающий собственную и чужую уникальность в различных
	ситуациях, во всех формах и видах деятельности
ЛР8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям
	различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных
	групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции
	культурных традиций и ценностей многонационального российского
	государства.
ЛР9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и
,	безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо
	преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных
	веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую
	устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся
	ситуациях.
ЛР10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой
711 10	безопасности, в том числе цифровой
ЛР11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий
	основами эстетической культуры.
ПР12	
ЛР12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и
	воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, уходя уходя от
	родительской ответственности, отказ от отношенийсо своими детьми и ихфинансовым
TTD 1.5	содержанием
ЛР13	Добровольное стремление обучающихся с целью участия в
	конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах

ЛР14	Проявляющий и демонстрирующий уважение к малой Родине, героям труда Нижегородской области
ЛР15	Иметь практический опыт, знать и уметь приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд
ЛР16	Иметь практический опыт, знать и уметь приготовление широкого ассортимента основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий

1.Задания на Деффиренцированный зачет - МДК.07.01

	The state of the s
Доп	олните предложения
1.	Тесто замешивают в машине.
2.	Мука является основным сырьём для изделий.
3.	Время брожения опары часа.
4.	Картофель после очистки машиной — .
5.	Самые маленькие называют канапе.
6.	Морковь – это овощи.
7.	Щука относится к — видам рыб.
8.	Пищевая сода — разрыхлитель.
Доп	олните ответы
9.П	ервичная обработка картофеля (ручной способ) состоит из следующих операций:
	а) сортируют в)
	б)
10.	Пропиши способы жарки пищевых продуктов при приготовлении блюд:
	а) жарка основным способом
	б) жарка
	в) жарка
	г) жарка
	д) жарка
11.	Пропиши способы варки пищевых продуктов при приготовлении блюд:
	а) варка основным способом
	б) варка
	в) варка
	г) варка
	д)

Обведите кружком вариант ответа да или нет, который считаешь правильным.

12.Kaj	этофель н	арезают сложными формами нарезки:	
	а) да	б) нет	
13.Сто	оловая от	носится к предприятию общественного питан	ния:
	а) да	б) нет	
14. Ye	снок отно	сится к корнеплодным овощам:	
	а) да	б) нет	
15.Чеш		рыбу оттаивают тремя способами:	
	а) да	б) нет	
4677			_
_		от чешуи бесчешуйчатой рыбы применяют сы	кребок:
а) да	(б) нет	
17 П			
-		ии рыбы в воде добавляют соль:	
а) да	,	б) нет.	
18 Mgc	o cobanian	III OTTOURDOOT R FORGUM HAVA	
		ны оттаивают в горячем цехе:	
а) да	,	б) нет	
Обвели	те кпужк	ом букву, соответствующую варианту правил	пьного ответа
		аты из котлетной рыбной массы:	
17.1100	а) кругля	1	
	б) биточ		
	в) антрег		
	г) лангел		
	,		
20.Выз	ов пожарі	ной охраны:	
	a) 102	•	
	б) 103		
	в) 101		
	г) 104		
21.Для	приготов	вления котлетной массы из говядины использ	зуют:
	а) пшени	ичный хлеб	
	б) лук		
	в) морко)ВЬ	
	г) рыбу		

	а) с нарезки на полуфаорикаты		
	б) с оттаивания		
	в) с потрошения		
	г) с промывания		
Выбері	ите правильный ответ и	и напишите его в квадратике	
23.Благ	нширование – это:		
	а) варка		
Ответ	б) жарка		
	в) ошпарива	ние	
	г) тушение		
0.4 H	_		
	процеживания бульон	ов используют:	
Ответ	а) сито		
	б) шумовку		
	в) тарелку		
	г) весёлку		
25. До	брокачественность рыб	бы определяют:	
Ответ	а) по глазам	-	
	б) по хвосту		
26. Доб	рокачественность яиц	проверяется:	
Ответ	а) овоскопом		
	б) зеркалом		
	в) ножом		
27.Coc	отнесите название ручн	ого поварского инструмента с их назначением:	
СТ	голбец 1	столбец 2	
Назва	ние инструмента	Назначение	
а) вес	ёлка	1.раскатки теста	
б) нох	к поварской	2.взбивания яиц	

22. Обработку замороженной домашней птицы начинают:

в) скалка	3.нар	езки продуктов	
г) венчик	4.пере	емешивания салата	
		о-технические требования, буквой «Т» – п	равила а
безопасной работы			б
а) руки мыть с мыл			В
б) горячую посуду		прихватками,	Γ
в) надеть фартук и			<u> </u>
г) включать электр		хими руками,	
д) под косынку зап			
е) мясо проталкива	ть специальным т	олкачом.	
«C»		«T»	
29.Обозначь кухон – буквой «С»:	ную посуду букв	ой «П», кухонныйинвентарь – буквой «И».	Столовые приборы
а) кастрюля	б) миска	в) тёрка	
г) вилка	д) половник	е) ложка	
«П»	«N»	«C»	
30.Соотнесите вид	крупы соответств	вующему способу первичной обработки:	
Вид крупы	Перві	ччная обработка	
а) гречневая	1. под	(сушивают	
б) рис		сеивают	
в) манная	_	ебирают	
,		1	Ответ

a	
б	
В	

31. Выбери и впиши виды тепловой обработки рыбы:						
а) жаренье г) замораживание		ачивание	в) варка е) замачивание			
32. Выбери и впиши в	иды ко	мбинирован	ной тепловой обра	ботки мя	ca:	
а) запекание	б) сол	ение	в) варка			
г) замораживание	д) брез	зирование	е) тушение			
33. Выбери и впиши в оценки готового блюд		у показатели	и органолептическо	эй		
а)внешний вид	б) ц	вет	в) копчение			
г) запах	д) в	арка	е) вкус			
34.Соотнесите способ	ы нарезі	ки мяса с на	званием блюд:			
столбец 1		столбец 2		_		
Способы нарезки мяс	ca	Название б	люд			Ответ
а) крупнокусковые		1.биточки		-	a	

б) мелкокусковые	2.бефстроганов	б
в) рубленая масса	3.ростбиф	В
г) котлетная масса	4.бифштекс	Γ

б	
В	
Γ	

- 35. Выбери и впиши в таблицу признаки доброкачественности мяса:
- а) упругая консистенция,
- б) дряблая консистенция,
- в) от тёмно-красного цветадо коричневого,
- г) цвет светло-розовый до красного,
- д) поверхность туши имеет сухую корочку,
- е) липкая скользкая поверхность.

_

	Ответ
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	

- 36.Определить правильную последовательность
- приготовления песочного теста (ручной способ):
 - а) добавляют в муку яично-масляную смесь
 - б) в яйцо добавляют аммоний углекислый
- в) в просеянной муке делают углубление
- г) смешивают масляную смесь с яйцом
- д)сахар с маслом растирают добела
- е) замешивают тесто
- ж) производят первичную обработку всех продуктов.

Тестирование

вариант 1

- А1. Как называется отделение мякоти от кости?
- А)Фарширование
- Б)панирование
- В)брезирование
- Г)обвалка
- 2. Как называется удаления из мяса сухожилий и пленок
- А) дефростация
- Б) калибровка
- В) жиловка
- Г) зачистка
- 3.В чем панируют тефтели

А)в сухарях Б)в орехах В)в муке Г)в льезоне 4.Гуляш относят к каким п\ф А)порционным Б)крупнокусоквым В)рубленным Г)мелкокусковым 5.Сигара из охлажденного сливочного масла-начинка для пф А)котлеты фаршированные Б)котлеты гатчинные В)котлеты по-киевски Г)котлеты натуральные 6. Ростбиф отпускают на порцию А)1 кусок Б)1-3 куска В)1-2 куска Г)2 куска 7. Температура запекания овощей A)180-190 Б)250-280 B)300 Γ)200 8. Какие виды мяса относят к мясу крупно рогатого скота А)говядина Б)баранина B) 9. Как называется п/ф из толстого края говядины А) лангет Б) филе В) ромштекс Г) антрекот 10.П/ф из толстого и тонкого края говядины, смоченной в лезьене и панированной в сухарях А) гуляш Б)зразы В)бефстроганов Г)ромштекс 11. Мелкая рыба семейства сельдевых А) сазан

Б)мойва

В)килька

Г)сардина

12. Что не добавляется в котлетную массу

А) хлеб

Б) мука

В) картофель

Г) воды

13.К какому семейству рыб относится сазан

А) осетровые

Б)камбаловые

В)сельдевые

Г)карповые

- 14. Что относят к мелкокусковым п/ф
- А) бефстроганов
- Б) вырезка
- В) покромка
- Г) филе
- 15. Что является комбинированным способом тепловой обработки
- А) жарка во фритюре
- Б) жарка
- В)варка
- Г)тушение
- В.16. Форма нарезки гуляша
- А) брусочки
- Б) кругляши
- В) соломка
- Г) кубики
- 17.Из какой части мяса готовится бифштекс натуральный
- А)лопатка
- Б)грудинка
- В)вырезка у толщенная часть
- Г)шея
- 18. Какую форму имеют котлеты мясные
- А)овально-приплюснутую
- Б)кругло-приплюснутую
- В)полумесяц
- Г)шарик
- 19. Чем отличается котлетная масса для приготовления зраз от биточков
- А) содержанием хлеба
- Б) добавлением муки
- В) добавлением шпика
- Г) добавлением воды
- 20. Какой части нет в бараньей туше
- А)грудинки
- Б)вырезки
- В)корейки
- Г)тазобедренной части
- 21. Форма нарезки азу
- А)круглая
- Б)квадратная
- В)брусочки
- Г)соломка
- 22. Мелкокусковые п\ф из баранины с косточкой
- А)гуляш
- Б)азу
- В)шашлык
- Г)рагу
- 23.Из котлетной массы готовят
- А)Бифштекс
- Б)лангет
- В)тефтели
- Г)шашлык
- 24. Что такое дефростация мяса
- А)разделка
- Б)обвалка

В)вид термической обработки

Г)размораживание

25.чем отличаются осетровые рыбы

А)чешуей

Б)формой

В)пищевой ценностью

Г)наличием визиги

С.26.для чего производят маринованые п\ф- ЛЮЛЯ КЕБАБ

А)для аромата

Б)для тушения

В)для улучшения вкуса

Г)для размягчения ткани

27. Как отпускается лангет «Гусарский»

А)по 1 шутке на порцию

Б)по 2штуке

В)по 5 штук

Г)по 3-4 штуке

28.Для чего вымачивают рыбу

А)для разморозки

Б)для улучшения аромата и цвета

В)для уменьшения содержания соли

Г)для подготовки к тепловой обработке

29.Из какого мяса готовят эскалоп

А)говядина

Б)свинина

В)баранина

Г)козлятина

30. Что такое льезон

А)смесь сырых яиц

Б)соус

В)смесь яиц с молоком

Г)первое блюдо

Ключи:

1г	16 г
2 г.в	17 в
3 в	18 a
4 Γ	19 a
5 в	20 б
6 в	21 в
7 б	22 г
8 a	23 в
9 г	24 г
10 г	25 г
11 в	26 г
12 в	27 б
13 г	28 в
14 a	29 б
15 г	30 в

вариант 2

Вариант -1

1.Соотношение продуктов при приготовление опары:

- а) муки 25-50%, воды 75-80%, дрожжей 100%;
- б) муки 20%, воды 80%, дрожжей 100%;
- в) муки 55%, воды 80%, дрожжей 100%;
- г) муки 35 60%, воды 60 70%, дрожжей 100%

2. Разделка дрожжевого теста складывается из следующих операций:

- а) деление, подкатки, промежуточной расстойки, формовки, расстойки;
- б) формовки, подкатки, расстойки, деления;
- в) деления, расстойки, формовки;
- г) подкатки, промежуточной расстойки, формовки

3. Какие процессы происходят в дрожжевом тесте при замесе и брожении:

- а) спиртовое брожение
- б) молочно-кислое брожение
- в) масляно-кислое брожение
- г) уксусно-кислое брожение

4.Что такое «отсдобка»?

- а) вторая порция сдобы
- б) много сметаны и дрожжей;
- в) много соды
- г) пятая порция сдобы

5.Перед выпечкой булочку дорожную посыпают:

- а) маком
- б) орехами
- в) мучной крошкой
- г) сахаром

6.Булочку домашнюю выпекают при температуре:

- а) 230 С в течении 10 минут
- б) 280 С в течении 30 минут
- в) 80 С в течении 15 минут
- г) 120 С в течении 45 минут

7.Для жарки изделий в жире его нагревают до температуры:

- a) 160 170C
- б) 120 130C
- $^{\circ}$ $^{\circ}$
- г) 100- 110С

8.Какую начинку используют для пирога «Московского»?

а) фруктовуюб) мясную или рыбнуюв) овощнуюг) кремовую

9.Выберите оборудование для участка по приготовлению кулебяки с капустой?

а)мукопросеиватель, б)шкаф для расстойки, в)пекарный шкаф, г)холодильник, д)низкотемпературный прилавок, е)весы, ж)пароконвектомат, з)тестомесильная машина, и)взбивальная машина, к)печь электрическая, л)производственные столы, м) овоскоп.

10. Ассортимент хлеба от вида и сорта используемой муки:

- а) рисовый, пшеничный, ржано-пшеничный, пшенично-ржаной,
- б) ржаной, пшеничный, ржано-пшеничный, пшенично-ржаной,
- в) ржаной, из пшена, ржано-пшеничный, пшенично-ржаной,
- г) ржаной, ржано-пшеничный, пшенично-ржаной.

11.Муку, с каким содержанием клейковины используют для приготовления дрожжевого теста?

- a) 25-28%
- б) 36-40%
- в) 28-35%
- г) 15-20%

12. Укажите правильную последовательность технологических операций по приготовлению хлеба продолговатой формы.

- 1. уложить на кондитерский лист, смазанный маслом,
- 2. сформовать полуфабрикат продолговатой формы,
- 3. выпекать в пекарском шкафу или пароконвектомате 180-200°C 50-60 мин.
- 4. поставить для расстойки на 20-25 мин;

13. Фарш из свежей капусты солят:

- а) во время тепловой обработки
- б) перед тепловой обработки
- в) готовый охлажденный
- г) за 30 минут до тепловой обработки

14. Выберите ингредиенты необходимые для приготовления булочки «Российской»:

а) мука, б) сахар, в) молоко, г) сода, д) соль, е) меланж, ж) вода, з) маргарин, и) дрожжи, и) ванилин

15. Чем прослаивают пирог «Невский»?

- а) конфитюром
- б) кремом сливочным
- в) творожной начинкой
- г) шоколадом

16. Что добавляют в фарш творожный для ватрушки венгерской?

- а) лимон
- б) яблоко

- в) изюм
- г) курага

17. Какие ингредиенты входят в фарш творожный?

а) мука, б) сахар, в) творог, г) сода, д) соль, е) яйца, ж) вода, з) масло сливочное, и) ванилин

18. Какой формы сдоба «Лесной хоровод»?

- а) круглая
- б) в виде грибочка
- в) в виде ромашки
- г) треугольная

19.Укажите правильную последовательность технологических операций по приготовлению пирожков с повидлом.

- 1.Смазывают яйцом
- 2.На середину кладут фарш (повидло)
- 3. Готовое тесто нарезают на жгуты
- 4.Выпекают при температуре 230-240С в течении 7-8 минут
- 5. Формуют шарики массой 58 грамм
- 6. Края соединяют и придают заготовкам форму лодочки
- 7. Расстаивают в течении 5 минут
- 8. Укладывают швом вниз на смазанный маслом противень
- 9. Раскатывают лепешки
- 10. Оставляют для расстаивания на 20-30 минут

20.Соотнесите:

Название кекса	Оформление поверхности
1.Кекс «Майский»	а) сахарной пудрой
2. Кекс кондитерский	б) орехи и сахарная пудра
3.Кекс «Весенний»	в) сироп, фруктовая начинка, помада
4.Кекс «Здоровье»	г) шоколадом

Ответы на тест

N₂	2– вариант
вопроса	
1	Γ
2	a
3	а; б
4	a
5	В
6	a
7	a

8	a
9	а; б; в; г; е; з; л; м
10	б
11	б
12	б
13	В
14	а; б; в; д; е; ж; з; и; и; к
15	б
16	a
17	а; б; в; е; и
18	б
19	3, 5, 10, 9, 2, 6, 8, 7, 1, 4
20	1-а, 2 –в, 3-б, 4-а.

2. Комплект экзаменационных материалов на Экзамен МДК07.01

В состав комплекта входит задание для экзаменующегося, пакет экзаменатора и оценочная ведомость.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ		
Вариант № _1		
Инструкция		
1. Внимательно прочитайте задание		
2. Экзамен состоит из 2 вопросов, производственной задачи		
Экзамен проходит в учебном кабинете		
Последовательность и условия выполнения частей задания		
Оборудование: шариковая ручка, бумага		
Максимальное время выполнения задания —20 мин./час.		
Раздаточные и дополнительные материалы Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий		
21 билет с заданиями		

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Инструкция

- 1. Внимательно изучите информационный блок пакета экзаменатора
- 2. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменующихся

Количество вариантов заданий (пакетов заданий) для экзаменующихся: 21

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен по МДК07.01

Условия выполнения заданий

Задание № 1,2 теоретическое: письменные ответы на вопросы билета, решение производственных задач

Выполнения задания в ходе экзамена

Комплект экзаменационных материалов по МДК07.01

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Задание 1

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Оборудование: шариковая ручка, бумага **Время выполнения задания:** 60 минут

Задание 1

Технологический процесс приготовления щей из свежей капусты с картофелем, требование к качеству, правила отпуска.

Задание 2

Технологический процесс приготовления сладких холодных блюд, требование к качеству, правила отпуска.

Производственная задача

Определите сколько порций блюда Бефстроганов можно приготовить 130 кг говядины 2 категории

Задание 2 Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Оборудование: шариковая ручка, бумага

Время выполнения задания: 20 минут

Задание 1

Технология обработки капустных овощей

Залание 2

Технологический процесс приготовления солянок, требование к качеству, правила отпуска.

Производственная задача

Рассчитать сырье массой брутто и нетто для приготовления 75 порций Салат коктейль овощной в августе месяце.

Задание 3

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Оборудование: шариковая ручка, бумага

Время выполнения задания: 60 минут

Залание 1

Технологический процесс приготовления рассольника ленинградского, требование к качеству, правила отпуска

Задание 2

Технологический процесс приготовления отварных горячих блюд из рыбы.

Производственная задача

Определить закладку сырья для приготовления 70 порций холодной закуски «Рыба жареная под маринадом», в апреле месяце.

Задание 4

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Оборудование: шариковая ручка, бумага Время выполнения задания: 60 минут

Задание

Особенности обработки наваги, камбалы, трески

Задание 2

Технологический процесс приготовления холодных и горячих напитков

Производственная задача

Рассчитать сырье массой брутто и нетто для приготовления соуса томат ного, необходимого для отпуска 80 порций Зразы картофельные в марте.

Задание 5

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Оборудование: шариковая ручка, бумага Время выполнения задания: 60 минут

Задание1

Технологический процесс приготовления супа картофельного с макаронными изделиями.

Задание 2

Технологический процесс приготовления блюд из творога

Производственная задача

Рассчитать сырье для приготовления 120 порций Запеканки картофельной в марте месяце.

Задание 6

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Оборудование: шариковая ручка, бумага Время выполнения задания: 60 минут

Задание1

Технология приготовления натуральной рубленой массы и виды полуфабрикатов

Задание 2

Технология приготовления отварных блюд из мяса

Производственная задача

Рассчитать раскладку сырья для приготовления 50 порций (Кофе на молоке по - Варшавски»

Задание 7

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Оборудование: шариковая ручка, бумага Время выполнения задания: 60 минут

Задание1

Технологический процесс приготовления супа из смеси сухофруктов, требование к качеству, правила подачи.

Задание 2

Технология приготовления дрожжевого теста безопарным способом. Требования к качеству. Ассортимент изделий из дрожжевого безопарного теста.

Производственная задача

Какое количество желатина потребуется для приготовления языка заливного на 40 порций.

Задание 8

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Оборудование: шариковая ручка, бумага

Время выполнения задания: 60 минут

Задание1Технологический процесс приготовления бульонов: костного, мясокостного, рыбного. Использование бульонов, требования к качеству.

Задание 2

Тесто пресное для пельменей, вареников, лапши домашней. Технология приготовления. Изделия, полуфабрикаты. Требования к качеству.

Производственная задача

Определить набор сырья массой брутто и нетто для приготовления 70 порций жареной рыбы под маринадом по 2 колонке сборника рецептур, если на производство поступил судак неразделанный мелкого размера

Задание 9

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Оборудование: шариковая ручка, бумага Время выполнения задания: 60 минут

Задание 1

Технологический процесс приготовления соуса белого основного, требование к качеству, норма отпуска.

Задание 2

Технологический процесс приготовления горячих блюд из яйц

Производственная задача

Определить сколько порций блюда «Шашлык из баранины» можно приготовить из 30 кг баранины 1 категории в кафе.

Задание 10

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Оборудование: шариковая ручка, бумага

Время выполнения задания: 60 минут

Задание 1

Технологический процесс приготовления соуса майонез, требование к качеству, нормы отпуска.

Задание 2

Технологический процесс приготовления заправочных супов

Производственная задача

Рассчитать сырье массой брутто и нетто для приготовления 12 кг отварных кур для магазина кулинарии если на производстве куры потрошеные 1 категории

Задание 11

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Оборудование: шариковая ручка, бумага Время выполнения задания: 60 минут

Задание1 Технология приготовления и особенности варки бобовых

Задание 2

Технология приготовления бутербродов

Производственная задачаНа производство столовой техникума имеется 15 кг сушеного чернослива.какое количество компота можно приготовить, если выход одной порции 200 грамм.

Задание 12 Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Оборудование: шариковая ручка, бумага Время выполнения задания: 60 минут

Задание 1. Виды и технология приготовления гарниров к сладким супам Задание 2 Технология приготовления холодных закусок из рыбных продуктов Производственная задача

На производство ресторана поступило 12,4 кг телячьей печени охлажденной. Сколько порций паштета можно приготовить из нее? Какое количество сырья понадобится для его приготовления, если выход одной порции 100 граммов.

Задание 13

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Оборудование: шариковая ручка, бумага Время выполнения задания: 60 минут

Задание1

Технологический процесс приготовления блюда зразы картофельные, требование к качеству, правила отпуска.

Задание 2

Технологический процесс приготовления блюд из круп, требование к качеству, правила отпуска.

Производственная задача

Определить потребность сырья для приготовления 70 порций крема шоколадного с сиропом шоколадным по 1 колонке сборника рецептур. Выход 1 порции 100 гр

Задание 14

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Оборудование: шариковая ручка, бумага **Время выполнения задания:** 60 минут

Задание1

Технологический процесс приготовления блюда рагу из овощей, требование к качеству, правила отпуска.

Задание 2

Технологический процесс приготовления тушеных блюд из овощей, требование к качеству, правила отпуска

Производственная задача

Необходимо приготовить 200 порций какао с молоком. Какое количество продуктов необходимо для его приготовления по 2 колонке сборника рецептур, если на производстве отсутствует цельное молоко, а завезли сухое молоко

Задание 15 Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Оборудование: шариковая ручка, бумага **Время выполнения задания:** 60 минут

Задание 1

Технология приготовления окрошек. Виды окрошек

Задание 2

Технологический процесс приготовления запеченных блюд из овощей, требование к качеству, правила отпуска

Производственная задача

Рассчитать сырье массой брутто и нетто для приготовления 35 порций запеканки из творога в столовой техникума

Задание 16 Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Оборудование: шариковая ручка, бумага Время выполнения задания: 60 минут

Задание 1

Технологический процесс приготовления блюда помидоры фаршированные, требование к качеству, правила отпуска.

Задание 2

Технологический процесс приготовления салатов из сырых овощей, требование к качеству, правила отпуска.

Производственная задача

Рассчитать сырье массой брутто и нетто для приготовления 35 порций запеканки из творога в столовой техникума.

Задание 17

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Оборудование: шариковая ручка, бумага Время выполнения задания: 60 минут

Задание1. Технологический процесс приготовления блюда грибы в сметанном соусе.

Задание 2

Технологический процесс приготовления блюд из мясной котлетной массы .

Производственная задача

На производстве отсутствует молоко цельное, но имеется молоко сгущенное с сахаром. Определите набор сырья для приготовления 30 порций пудинга сухарного по 2 колонке Сборника рецептур.

Задание 18

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Оборудование: шариковая ручка, бумага Время выполнения задания: 60 минут

Задание1

Технологический процесс приготовления блюда котлеты рыбные с гарниром и соусом, требование к качеству, правила отпуска.

Задание 2

Технологический процесс приготовления молочных супов, требование к качеству, правила отпуска.

Производственная задача

Определите набор сырья массой брутто и нетто для приготовления 40 порций блюд Сельдь с картофелем по 2 колонке Сборника рецептур, если блюдо готовят в марте месяце.

Задание 19

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Оборудование: шариковая ручка, бумага **Время выполнения задания:** 60 минут

Задание 1

Технологический процесс приготовления блюда поджарка из говядины, с гарниром, требование к качеству, правила отпуска.

Задание 2

Технологический процесс приготовления блюд из макаронных изделий, , требование к качеству, правила отпуска.

Производственная задача

Рассчитать сырье массой брутто и нетто для приготовления 80 порций винегрета в столовой техникума в апреле месяце.

Задание 20

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Оборудование: шариковая ручка, бумага **Время выполнения задания:** 60 минут

Задание 1

Технологический процесс приготовления запеченных омлетов, гарниры к ним. требования к качеству, сроки хранения, правила подачи

Задание 2

Технологический процесс приготовления желированных холодных блюд, требования к качеству, сроки хранения, правила подачи

Производственная задача

Рассчитать сырье массой брутто и нетто для приготовления 35 порций блюда «Рыба, запеченная по- русски» в столовой техникума, если на производстве в наличии судак мелкого размера.

Задание 21

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Оборудование: шариковая ручка, бумага Время выполнения задания: 60 минут

Задание 1

Технологический процесс приготовления блюда пудинг рисовый, требование к качеству, правила отпуска.

Задание 2 Технологический процесс приготовления блюд из овощных масс, требование к качеству, правила отпуска.

Производственная задача

Рассчитать сырье массой брутто и нетто для приготовления 30 порций Рагу из баранины по 2 колонке Сборника рецептур, если на производстве баранина 2 категории.

3. Задания на Деффиренцированный зачет - МДК.07.02

1. Выберите один правильный ответ:

Дрожжи относят.....

- 1. к химическим разрыхлителям
- 2. к биологическим разрыхлителям
- 3. к механическим разрыхлителям
 - 2. Выберите один правильный ответ:

Как называют красный пищевой краситель?

- 1. кармин
- 2. тартразин

3.Выберите один правильный ответ:

Какие изменения происходят с белками при тепловой обработке?

- 1. белки коагулируются (сворачиваются);
- 2. белки связывают большое количество жидкости при варке;
- 3. белки соединяются с жирами;
- 4. белки разлагаются с образованием углеводов.
 - **4.**Выберите четыре правильных ответа:

Какие продукты не используются для замеса дрожжевого теста?

- а) сахар б) сметана в) сода
- г) мука д) крахмал ж) дрожжи

з)соль и) вода к) уксус

5. Выберите один правильный ответ:

Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной.

- 1. 1:3
- 2. 1:2
- 3. 1:1

6.Выберите один правильный ответ:

В каком тесте лучше протекают процессы брожения?

- 1. в густом
- 2. жидком
- 3. в соленом
- 4. в холодном
- 5. в содержащем много сахара.

7.Выберите три правильных ответа:

Дрожжевое тесто считается готовым к разделке, если:

- 1. масса его увеличивается в 2 раза;
- 2. объем увеличивается в 2 раза;
- 3. тесто приобретает кислый запах;
- 4. тесто приобретает спиртовой запах;
- 5. тесто при надавливании медленно выравнивается;
- 6. тесто при надавливании не выравнивается.
 - 8. Выберите пять правильных ответов:

Разделка дрожжевого теста включает следующие операции:

- 1. взвешивание
- 2. измерение объема
- 3. деление на куски
- 4. отсдобка
- 5. формование
- 6. глазирование помадой
- 7. расстойка
- 8. выпечка

9.Выберите один правильный ответ:

Температура выпечки зависит от:

- 1. размера изделий
- 2. температуры в помещении
- 3. пористости изделий
- 4. силы муки
- 5. способа отделки готовых изделий
- 6. загрузки печи

10. Выберите один правильный ответ:

Изделия получились бледными, причина может зависеть от:

- 1. качество муки
- 2. содержание сахара
- 3. содержание соли
- 4. содержание ванилина
- 5. продолжительности замеса

6. объема изделия.

11. Выберите три правильных ответа:

Изделия имеют очень низкий объем, причина?

- 1. слабая мука
- 2. сильная мука
- 3. мало соли
- 4. много соли
- 5. низкое качество дрожжей
- 6. недостаточное брожение.
 - 12. Выберите один правильный ответ:

При замесе теста для пельменей и вареников его необходимо выдержать е перед использованием для того, чтобы...

- 1. тесто просолилось
- 2. тесто стало эластичным
- 3. тесто стало пышным
 - 13. Выберите один правильный ответ:

Какое тесто приготавливают для кекса «Майского»?

- 1. дрожжевое опарное тесто
- 2. дрожжевое безопарное тесто
- 3. дрожжевое слоёное тесто

14. Выберите один правильный ответ:

Установите причину дефекта изделий из дрожжевого теста: изделия тёмно- бурые, мякиш липнет

- 1. в тесто положено мало соли
- 2. тесто перекисло
- 3. в тесто положено много сахара
 - 15. Выберите один правильный ответ:

Для крема «Шарлотт» приготавливают

- 1. яично-молочный сироп
- 2. яично-сахарную массу
- 3. молочно-сахарную смесь

16. Выберите один правильный ответ:

Торт «Прага» приготавливают

- 1. из бисквитного теста
- 2. из песочного теста
- 3. из слоёного теста

17. Выберите один правильный ответ:

Для приготовления песочного теста муку используют

- 1. с небольшим содержанием клейковины
- 2. муку с «сильной» клейковиной
- 3. муку с очень «слабой» клейковиной
 - 18. Выберите два правильных ответа:

Заварной крем используют:

- 1. для украшения изделий
- 2. для склеивания и смазывания пластов
- 3. для заполнения заварных изделий
 - 19. Выберите один правильный ответ:

Нонпарель приготавливают.....

- 1. из сахарной посыпки
- 2. из готовой помады
- 3. из песочной крошки
 - 20. Выберите один правильный ответ:

Определите полуфабрикат по перечисленным ингредиентам: мука, сахар, яичные желтки, яичные белки.

- 1. основной бисквитный п/ф.
- 2. масляный бисквитный п/ф.
- 3. бисквит «буше»
 - 21. Выберите один правильный ответ:

Температура хранения столовых яиц?

- 1. от 0 до 20 градусов
- 2. не выше 20 градусов
- 3. от 0 до -2 градусов
 - 22. Выберите один правильный ответ:

Какой крем используют для торта «Сказка»?

- 1. «шарлот» шоколадный
- 2. «глясе»
- 3. сливочный основной
 - 23. Выберите один правильный ответ:

Укажите срок хранения тортов с белковым кремом?

- 1. 36 часов
- 2. 72 часа
- 3. 6 часов
 - **24.** Выберите один правильный ответ:

Каким способом разрыхляется бисквитное тесто?

- 1. механическим
- 2. химическим
- 3. биологическим
 - 25. Выберите два правильных ответа:

Для какого теста применяют химические разрыхлители?

- 1. дрожжевого;
- 2. песочного;
- 3. заварного;
- 4. пряничного.
 - **26.** Выберите один правильный ответ:

К основному сырью хлебопекарного производства относятся:

- 1. мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, сахар;
- 2. мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, вода;
- 3. мука, дрожжи, соль, сахар, вода;
 - 27. Выберите один правильный ответ:

Перед использованием в производстве патоку:

1. пропускают через сито;

- 2. разводят в воде;
- 3. подогревают.
 - 28. Выберите один правильный ответ:

Чем отличается крем «Шарлотт» от крема «Гляссе»?

- 1. готовят яично-сахарный сироп
- 2. готовят яично-молочный сироп
- 3. добавляют сгущенное молоко и сахарную пудру
 - 29. Выберите один правильный ответ:

Как используют инвертный сироп?

- 1. для промочки
- 2. добавляют вместо патоки
- 3. тиражируют кондитерские изделия
 - 30. Выберите один правильный ответ:

В состав заварного теста входят:

- 1. вода, мука, соль, сахар, маргарин, яйца.
- 2. яйца, сахар, мука, маргарин, сода.
- 3. вода, мука, соль, маргарин, яйца.
 - 31. Выберите один правильный ответ:

Торт «Наполеон» приготавливают:

- 1. из бисквитного п/ф.
- 2. из песочного п/ф.
- 3. из слоёного п/ф.
 - 32. Выберите один правильный ответ:

Наилучшая температура для развития дрожжей?

- 1. 17 20 градусов
- 2. 28 32 градуса
- 3. 45 50 градусов
 - 33. Выберите один правильный ответ:

Бисквитный п/ф получился плотный, малопористый:

- 1. высокая температура выпечки
- 2. низкая температура выпечки
- 3. плохой промесс теста
- 4. длительный замес теста с мукой
 - 34. Выберите один правильный ответ:

Какое количество муки заменяют крахмалом при приготовлении бисквитного п/ф.?

- 1. 25%
- 2. 50%
- 3. 10%

35. Выберите один правильный ответ:

Как увеличить силу муки?

- 1. добавить крахмал
- 2. добавить муку другого сорта
- 3. добавить пищевую кислоту
 - 36. Выберите два правильных ответа:

Какие способы замеса пряничного теста вы знаете?

- 1. опарный в) безопарный
- 2. заварной г) сырцовый

4. Комплект экзаменационных материалов на Экзамен МДК07.02

В состав комплекта входит задание для экзаменующегося, пакет экзаменатора и оценочная ведомость.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Инструкция

- 1. Внимательно изучите информационный блок пакета экзаменатора
- 2. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменующихся

Количество вариантов заданий (пакетов заданий) для экзаменующихся: 21

Условия выполнения заданий

Задание № 1,2 теоретическое: ответы на вопросы билета, производственные задачи

Комплект экзаменационных материалов на Экзамен МДК07.02

В состав комплекта входит задание для экзаменующегося, пакет экзаменатора и оценочная ведомость.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ		
Вариант № _1		
Инструкция		
1. Внимательно прочитайте задание		
2. Экзамен состоит из 2 вопросов, производственной задачи		
Экзамен проходит в учебном кабинете		
Последовательность и условия выполнения частей задания		
Оборудование: шариковая ручка, бумага		
Максимальное время выполнения задания —60 мин./час.		

Раздаточные и дополнительные материалы Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

21 билет с заданиями

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Инструкция

- 1. Внимательно изучите информационный блок пакета экзаменатора
- 2. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменующихся

Количество вариантов заданий (пакетов заданий) для экзаменующихся: 21

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен МДК07.02

Условия выполнения заданий

Задание № 1,2 теоретическое: письменные ответы на вопросы билета, решение производственных задач

ПО

Выполнения задания в ходе экзамена

Комплект экзаменационных материалов по МДК07.02

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Задание 1

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Оборудование: шариковая ручка, бумага **Время выполнения задания:** 20 минут

Задание 1

Технологический процесс приготовления дрожжевого теста (разными способами)

Задание 2

Виды сырья, применяемого для производства мучных кондитерских изделий. Требования к качеству. Способы подготовки сырья.

Производственная задача

Произвести расчет сырья изделия пирожки с капустой на 25 штук

и оформить технологическую документацию

Задание 2

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Оборудование: шариковая ручка, бумага

Время выполнения задания: 20 минут

Задание 1

Технологический процесс приготовления фигурной сдобы из дрожжевого теста

Залание 2

Виды муки. Свойства муки. Требования к качеству, использование в зависимости от вида и качества.

Производственная задача

Произвести расчет сырья изделия ватрушки с творогом 45на штук

и оформить технологическую документацию

Задание 3

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Оборудование: шариковая ручка, бумага

Время выполнения задания: 20 минут

Задание 1

Технологический процесс приготовления бисквитного теста(различные способы)

Задание 2

Кремы. Виды кремов, использование в кондитерском производстве.

Производственная задача

Произвести расчет сырья изделия сдобу обыкновенную 250 штук

и оформить технологическую документацию

Задание 4

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Оборудование: шариковая ручка, бумага Время выполнения задания: 20 минут

Задание 1

Технологический процесс приготовления тортов из бисквитного теста

Задание 2 Кремы белковые. Технология приготовления крема белкового заварного и его использование в кондитерском производстве. Требования к качеству

Производственная задача

Произвести расчет сырья изделия блинчики с фаршем 500 штук

и оформить технологическую документацию

Задание 5

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Оборудование: шариковая ручка, бумага Время выполнения задания: 20 минут

Задание 1 Технологический процесс приготовления медового теста и изделий из него

Задание 2

Кремы заварные. Технология приготовления крема заварного, использование в кондитерском производстве. Требования к качеству.

Производственная задача

Произвести расчет сырья изделия ватрушки из сдобного пресного теста 500шт

и оформить технологическую документацию

Задание 6

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Оборудование: шариковая ручка, бумага

Время выполнения задания: 20 минут

Задание 1

Технология приготовления корзиночек из песочного теста

Задание 2

Классификация различных видов теста. Процессы, происходящих при замесе дрожжевого теста.

Производственная задача

Произвести расчет сырья изделия трубочки вафельные с начинкой 300 штук

и оформить технологическую документацию

Задание 7

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Оборудование: шариковая ручка, бумага **Время выполнения задания:** 20 минут

Задание1 Технологический процесс приготовления слоенного теста и изделий из него, требование к качеству, правила подачи.

Задание 2

Технология приготовления дрожжевого теста безопарным способом. Требования к качеству. Ассортимент изделий из дрожжевого безопарного теста.

Производственная задача

Произвести расчет сырья изделия печенье песочное 2000 кг

и оформить технологическую документацию

Задание 8

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Оборудование: шариковая ручка, бумага

Время выполнения задания: 20 минут

Задание1 Технологический процесс приготовления белкового теста и изделий из него. требования к качеству.

Задание 2

Тесто пресное для пельменей, вареников, лапши домашней. Технология приготовления. Изделия, полуфабрикаты. Требования к качеству.

Производственная задача

Произвести расчет сырья изделия торт праздничный 2000 кг

и оформить технологическую документацию

Задание 9

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Оборудование: шариковая ручка, бумага

Время выполнения задания: 20 минут

Задание 1 Технологический процесс приготовления каравая.

Задание 2

Песочное тесто. Технология приготовления. Требования к качеству. Ассортимент изделий из песочного теста.

Производственная задача

Произвести расчет сырья изделия кулебяку с мясом 300 штук

и оформить технологическую документацию

Задание 10

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Оборудование: шариковая ручка, бумага Время выполнения задания: 20 минут

Задание 1

Технологический процесс приготовления заварного теста и изделий из него, требование к качеству, нормы отпуска.

Задание 2

Бисквитное тесто. Технология приготовления. Требования к качеству. Ассортимент изделий из бисквитного теста.

Производственная задача

Произвести расчет сырья изделия расстегаи с рыбой 600 штук

и оформить технологическую документацию

Задание 11

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Оборудование: шариковая ручка, бумага Время выполнения задания: 20 минут

Задание1Технология приготовления эклеров.

Задание 2

Заварное тесто. Технология приготовления. Требования к качеству. Ассортимент изделий.

Производственная задача

Произвести расчет сырья изделия кекс столичный 500 кг

и оформить технологическую документацию

Задание 12

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Оборудование: шариковая ручка, бумага

Время выполнения задания: 20 минут

Задание 1. Технология приготовления медового теста

Задание 2

Воздушное тесто. Технология приготовления. Требования к качеству. Ассортимент изделий.

Производственная задача

Произвести расчет сырья изделия рулет бисквитный фруктовый 2000 кг

и оформить технологическую документацию

Задание 13

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Оборудование: шариковая ручка, бумага Время выполнения задания: 20 минут

Задание1

Технологический процесс приготовления пирожные бисквитные с кремом, требование к качеству, правила отпуска.

Задание 2

Способы отделки кондитерских изделий. Виды украшений. Украшения из крема. Способы нанесения крема.

Производственная задача

Произвести расчет сырья изделия кольца воздушные 350 штук

и оформить технологическую документацию

Задание 14

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Оборудование: шариковая ручка, бумага **Время выполнения задания:** 20 минут

Задание1Технологический процесс приготовления песочных тортов.

Задание 2

Бисквитные пирожные. Ассортимент. Технология изготовления пирожного «Бисквитного» со сливочным кремом (нарезного). Требования к качеству.

Производственная задача

Произвести расчет сырья изделия пирожное бисквитное со сливочным кремом

300 штуки оформить технологическую документацию

Задание 15

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Оборудование: шариковая ручка, бумага

Время выполнения задания: 20 минут Задание 1 Технология приготовления отделочных полуфабрикатов

Задание 2

Слоёные пирожные. Ассортимент. Технология изготовления пирожного «Муфточка» с кремом. Требования к качеству.

Производственная задача

Произвести расчет сырья изделия пирожное песочное «Корзиночка» 100 штук

и оформить технологическую документацию

Задание 16

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Оборудование: шариковая ручка, бумага Время выполнения задания: 20 минут

Задание 1Технологический процесс приготовления безе, требование к качеству, правила отпуска.

Задание 2

Заварные пирожные. Ассортимент. Технология изготовления пирожного «Трубочка» с обсыпкой. Требования к качеству.

Производственная задача

Произвести расчет сырья изделия пирожное заварное трубочка с кремом 500 штуки оформить технологическую документацию

Задание 17

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Оборудование: шариковая ручка, бумага Время выполнения задания: 20 минут

Задание1. Технологический процесс приготовления пряников.

Задание 2

Бисквитные торты. Ассортимент. Технология изготовления торта «Подарочный». Требования к качеству.

Производственная задача

Произвести расчет сырья изделия пирожное «картошка» 500 штук

и оформить технологическую документацию

Задание 18

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Оборудование: шариковая ручка, бумага Время выполнения задания: 20 минут

Задание1Технологический процесс приготовления бисквитного торта, требование к качеству, правила отпуска.

Задание 2

Слоёные торты. Ассортимент. Технология приготовления торта «Наполеон». Требования к качеству.

Производственная задача

Произвести расчет сырья изделия торт «Бисквитно-кремовый» $0,5~{\rm kr}$.

и оформить технологическую документацию

Задание 19

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Оборудование: шариковая ручка, бумага Время выполнения задания: 20 минут

Задание 1Технологический процесс приготовления пиццы, требование к качеству, правила отпуска.

Задание 2

Значение в питании кондитерских изделий пониженной калорийности.

Ассортимент изделий пониженной калорийности. Технология приготовление булочки «Розовой». Требования к качеству

Производственная задача

Произвести расчет сырья изделия торт «Сказка» 0,5 кг.и оформить

технологическую документацию

Задание 20

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Оборудование: шариковая ручка, бумага Время выполнения задания: 20 минут

Задание 1 Технологический процесс приготовления песочного кольца.

Залание 2

Национальные кондитерские изделия

Ассортимент. Особенности приготовления. Технология приготовления печенья «Курабьебакинское». Требования к качеству.

Производственная задача

Произвести расчет сырья изделия торт «Песочно-кремовый» 0,5 кг.и

оформить технологическую документацию

Задание 21

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Оборудование: шариковая ручка, бумага

Время выполнения задания: 20 минут

Задание 1 Технологический процесс приготовления

Задание 2

Стандартизация и контроль качества кондитерской продукции

Органолептическая оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовых кондитерских изделий

Производственная задача

Произвести расчет сырья изделия торт «Слоеный с кремом» 1 кг и оформить технологическую документацию

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Инструкция

- 1. Внимательно изучите информационный блок пакета экзаменатора
- 2. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменующихся

Количество вариантов заданий (пакетов заданий) для экзаменующихся: 21

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен МДК07.02

Условия выполнения заданий

Задание № 1,2 теоретическое: ответы на вопросы билета, производственные задачи

6. Результатом освоения учебной практики УП07 по профессиональному модулю ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности :приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд ,приготовление широкого ассортимента основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий.

В рамках получения рабочих профессий 16675Повар и 12901Кондитер по окончанию изучения ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Для подтверждения такой готовности обязательна констатация сформированности у обучающегося всех профессиональных компетенций, входящих в состав профессионального модуля. Общие компетенции формируются в процессе освоения в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля возможно оценивание положительной динамики их формирования.

Формой промежуточной аттестации по учебной практике является дифференцированный зачет в 4 семестре, профессия Повар. дифференцированный зачет в 6 семестре, профессия Кондитер обучающиесядолжны сформировать следующие профессиональные и общие компетенции:

	Наименование результата обучения
Код	

	Профессия 16675 Повар	
ПК 1.	Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять	
	блюда и гарниры из овощей и грибов.	
ПК 2.	Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и	
	гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	
ПК 3.	Готовить основные супы и соусы.	
ПК 4.	Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.	
ПК 5.	Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов,	
	готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.	
ПК 6.	Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.	
ПК 7.	Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.	
	Профессия 12901 Кондитер	
ПК 8.	Готовить полуфабрикаты для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий.	
ПК 9.	Готовить дрожжевого теста и оформлять изделия из него.	
ПК 10.	Готовить бездрожжевое тесто, оформлять изделия и	
	полуфабрикаты на него.	
ПК 11.	Готовить и оформлять пирожные массового спроса.	
ПК 12.	Готовить и оформлять торты массового спроса.	
	Профессия16675 Повар и12901 Кондитер	
	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на

OК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

(в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)

OК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

OK 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания

необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

(в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)

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

(в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)

Цели и задачи рабочей программы учебной практики — **требования к результатам освоения программы** ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения рабочей программы учебной практики должен:

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практичес кий опыт

- -приготовления ассортимента полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- -приготовления ассортимента блюд массового спроса из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для простых и сложных блюд;
- -организации технологического процесса по приготовлению блюд из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для блюд массового спроса;
- -проведение контроля качества и безопасности подготовленных овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы, бракеража готовой продукции;
- -процесса изготовления простых массовых тортов, пирожных и хлебобулочных ШТУЧНЫХ кондитерских И изделий нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску или с несложным совмещением красок из различного вида сырья: мучного теста, творожной массы или мороженого. Приготовление различных видов теста, кремов, начинок. Заготовка, взвешивание, отмеривание сырья по заданной рецептуре. Замешивание, сбивание теста, проминка, раскатка до определенной толщины, подсыпка мукой теста. Разделка полученных полуфабрикатов. Штамповка, формовка и отсадка изделий на листы. Отделка изделий помадкой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом.
- -приготовления и оформления простые хлебобулочные изделия и хлеб.
- -приготовления и оформления основные мучные кондитерские изделия.
- -приготовления и оформления печенье, пряники, коврижки.
- -приготовленияпростых и основные отделочных полуфабрикатов
- -приготовления и оформления отечественные классические торты и пирожные.
- -приготовления и оформления фруктовые и легкие обезжиренных тортов и пирожных

уметь

- -органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы;
- -органолептически оценивать качество блюд массового спроса;
- -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд массового

спроса;

- -выбирать различные способы и приемы по подготовке овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для блюд массового спроса;
- -обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении блюд массового спроса;
- -выбирать различные способы и приемы по подготовке приготовления и оформления простые хлебобулочные изделия и хлеб.
- -разрабатывать различные способы и приемы по подготовкеприготовления и оформления основные мучные кондитерские изделия.
- -разрабатывать различные способы и приемы по подготовке приготовления и оформления печенье, пряники, коврижки.
- -выбирать различные способы и приемы по подготовкеприготовления простых и основные отделочных полуфабрикатов
- -выбирать различные способы и приемы по подготовке приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных.
- -выбирать различные способы и приемы по подготовке приготовления и оформления фруктовые и легкие обезжиренных тортов и пирожных

знать

- -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- -ассортимент полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для блюд массового спроса;
- -виды овощей, плодов, грибов и требования к их качеству для приготовления блюд; массового спроса;
- -основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- -методы обработки и подготовки овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления блюд массового спроса; -виды технологического оборудования и производственного
- инвентаря и его безопасное использование при приготовлении блюд

массового спроса;

- -блюд массового спроса;
- -способы минимизации отходов при приготовлении блюд массового спроса;
- -правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов и блюд массового спроса.
- -сорта муки и ее свойства (качество образуемой клейковины);
- -рецептуры и режимы изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных
- -кондитерских изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску с
- -несложным совмещением красок; способы отделки кондитерских изделий помадкой,
- -марципанами, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом; устройство обслуживаемого оборудования.
- -ассортимент и технологию приготовления и оформления простые хлебобулочные изделия и хлеб.
- -ассортимент и технологию приготовления и оформления основные мучные кондитерские изделия.
- -ассортимент и технологию приготовления и оформления печенье, пряники, коврижки.
- -ассортимент и технологию приготовления простых и основные отделочных

полуфабрикатов

- -ассортимент и технологию приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных.
- -ассортимент и технологию приготовления и оформления фруктовые и легкие обезжиренных тортов и пирожных

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки	
Профессия 16675 Повар		

ПК 1. Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов. ПК 2. Производить подготовку сырья, готовить и оформлять	Моделирование практической ситуации. Наблюдение за выполнением работы. Экспертная оценка выполнения практических заданий. Наблюдение за выполнением работ. Моделирование практической ситуации. Наблюдение за выполнением работы.
блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	Экспертная оценка выполнения практических заданий. Наблюдение за выполнением работ.
ПК 3. Готовить основные супы соусы	Моделирование практической ситуации. Наблюдение за выполнением работы. Экспертная оценка выполнения практических заданий. Наблюдение за выполнением работ.
ПК 4. Производить обработку ыбы, готовить полуфабрикаты, отовить и оформлять простые элюда из рыбы.	Моделирование практической ситуации. Наблюдение за выполнением работы. Экспертная оценка выполнения практических заданий. Наблюдение за выполнением работ.
ПК 5. Производить обработку ырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и формлять блюда из мяса и цомашней птицы.	Моделирование практической ситуации. Наблюдение за выполнением работы. Экспертная оценка выполнения практических заданий. Наблюдение за выполнением работ.
ПК 6. Готовить и оформлять солодные блюда и закуски.	Моделирование практической ситуации. Наблюдение за выполнением работы. Экспертная оценка выполнения практических заданий. Наблюдение за выполнением работ.
ПК 7. Готовить и оформлять ладкие блюда и напитки.	Моделирование практической ситуации. Наблюдение за выполнением работы. Экспертная оценка выполнения практических заданий. Наблюдение за выполнением работ.

	Профессия 12901Кондитер
ПК 8. Готовить полуфабрикаты для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий.	Моделирование практической ситуации. Наблюдение за выполнением работы. Экспертная оценка выполнения практических заданий. Наблюдение за выполнением работ.
ПК 9. Готовить дрожжевого честа и оформлять изделия из него.	Моделирование практической ситуации. Наблюдение за выполнением работы. Экспертная оценка выполнения практических заданий. Наблюдение за выполнением работ.
ПК 10. Готовить бездрожжевое тесто, оформлять изделия и полуфабрикаты на него.	Моделирование практической ситуации. Наблюдение за выполнением работы. Экспертная оценка выполнения практических заданий. Наблюдение за выполнением работ.
ПК 11. Готовить и оформлять пирожные массового спроса.	Моделирование практической ситуации. Наблюдение за выполнением работы. Экспертная оценка выполнения практических заданий. Наблюдение за выполнением работ.
ПК 12. Готовить и оформлять горты массового спроса.	Моделирование практической ситуации. Наблюдение за выполнением работы. Экспертная оценка выполнения практических заданий. Наблюдение за выполнением работ.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ДИФФИРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА по УП.07

Задания для проведения промежуточной аттестации по УП.07

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета по УП.07

Дифференцированный зачет проводиться в лаборатории **Учебная кухня ресторана** (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), группа делиться на 2 подгруппы. Количество вариантов заданий для обучающихся по учебной практике УП.07

Комплект контрольно-оценочных средств по УП.07

по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

для дифференцированного зачета

Комплект

материалов для оценки освоенных умений и усвоенных знаний

Задания

для дифференцированного зачета

по профессии 16675 Повар

Вариант 1

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ:

- 1. Внимательно прочитайте задание.
- 2. Пользуясь Сборником рецептур произвести расчет сырья для составления ТК, с учетом норм отходов и потерь при тепловой обработки продуктов.
- 3. Выполните в соответствии с технологической картой приготовление блюда.
- 4. Для выполнения задания вы можете использовать оборудование и инвентарь:

Последовательность выполнения задания:

- 1. Составить технологическую карту.
- 2. Организовать рабочее место.
- 2. Подготовить полуфабрикаты.
- 3.Выполнить приготовление блюда.
- 4. Произвести подачу и презентацию блюда.
- 5. Произвестиуборку рабочего места.

Задание:

- 1. Рассчитайте рецептуры и приготовьте
- 1. Котлеты мясные, выход 1 порции 75 г
- 2. Каша гречневая рассыпчатая, выход 1 порции 200 г

Вариант 2.

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ:

- 1. Внимательно прочитайте задание.
- 2. Пользуясь Сборником рецептур произвести расчет сырья для составления ТК, с учетом норм отходов и потерь при тепловой обработки продуктов.
- 3. Выполните в соответствии с технологической картой приготовление блюда.
- 4. Для выполнения задания вы можете использовать оборудование и инвентарь:

Последовательность выполнения задания:

- 1. Составить технологическую карту.
- 2. Организовать рабочее место.
- 2. Подготовить полуфабрикаты.
- 3.Выполнить приготовление блюда.
- 4. Произвести подачу и презентацию блюда.
- 5. Произвестиуборку рабочего места.
- 1. Рассчитайте рецептуры и приготовьте
- 1. Суп картофельный с рыбой, выход 1 порции 500 г
- 3. Компот из сухофруктов, выход 1 порции 200 г

Вариант 3.

Инструкция:

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ:

- 1. Внимательно прочитайте задание.
- 2. Пользуясь Сборником рецептур произвести расчет сырья для составления ТК, с учетом норм отходов и потерь при тепловой обработки продуктов.
- 3. Выполните в соответствии с технологической картой приготовление блюда.
- 4. Для выполнения задания вы можете использовать оборудование и инвентарь:

Последовательность выполнения задания:

- 1. Составить технологическую карту.
- 2. Организовать рабочее место.
- 2. Подготовить полуфабрикаты.
- 3.Выполнить приготовление блюда.
- 4. Произвести подачу и презентацию блюда.
- 5. Произвестиуборку рабочего места.
- 1. Рассчитайте рецептуры и приготовьте
- 1. Суп молочный с вермишелью, выход 1 порции 500 г
- 2. Тефтели мясные, выход 1 порции 60/75
- 3. Капуста тушенная, выход 1 порции 100 г

Вариант 4.

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ:

- 1. Внимательно прочитайте задание.
- 2. Пользуясь Сборником рецептур произвести расчет сырья для составления ТК, с учетом норм отходов и потерь при тепловой обработки продуктов.
- 3. Выполните в соответствии с технологической картой приготовление блюда.
- 4. Для выполнения задания вы можете использовать оборудование и инвентарь:

Последовательность выполнения задания:

- 1. Составить технологическую карту.
- 2. Организовать рабочее место.
- 2. Подготовить полуфабрикаты.
- 3.Выполнить приготовление блюда.
- 4. Произвести подачу и презентацию блюда.
- 5. Произвестиуборку рабочего места.
- 1. Рассчитайте рецептуры и приготовьте
- 2. Каша перловая рассыпчатая, выход 1 порции 200 г
- 3. Кисель из клюквы, выход 1 порции 200 г

Вариант 5.

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ:

- 1. Внимательно прочитайте задание.
- 2. Пользуясь Сборником рецептур произвести расчет сырья для составления ТК, с учетом норм отходов и потерь при тепловой обработки продуктов.
- 3. Выполните в соответствии с технологической картой приготовление блюда.
- 4. Для выполнения задания вы можете использовать оборудование и инвентарь

Последовательность выполнения задания:

- 1. Составить технологическую карту.
- 2. Организовать рабочее место.
- 2. Подготовить полуфабрикаты.
- 3.Выполнить приготовление блюда.
- 4. Произвести подачу и презентацию блюда.
- 5. Произвестиуборку рабочего места.
- 1. Рассчитайте рецептуры и приготовьте
- 1. Печень жареная с луком, выход 1 порции 70 г
- 2. Чай с молоком выход 200 г

Вариант 6.

Инструкция:

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ:

- 1. Внимательно прочитайте задание.
- 2. Пользуясь Сборником рецептур произвести расчет сырья для составления ТК, с учетом норм отходов и потерь при тепловой обработки продуктов.
- 3. Выполните в соответствии с технологической картой приготовление блюда.
- 4. Для выполнения задания вы можете использовать оборудование и инвентарь:

- 1. Составить технологическую карту.
- 2. Организовать рабочее место.
- 2. Подготовить полуфабрикаты.
- 3.Выполнить приготовление блюда.
- 4. Произвести подачу и презентацию блюда.
- 5. Произвестиуборку рабочего места.

- 1. Рассчитайте рецептуры и приготовьте
- 1. Рис припущенный, выход 1 порции 200 г
- 2. Кисель из брусники, выход 1 порции 200 г
- 2. Рассчитайте рецептуру и приготовьте: коржики молочные.

Вариант 7.

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ:

- 1. Внимательно прочитайте задание.
- 2. Пользуясь Сборником рецептур произвести расчет сырья для составления ТК, с учетом норм отходов и потерь при тепловой обработки продуктов.
- 3. Выполните в соответствии с технологической картой приготовление блюда.
- 4. Для выполнения задания вы можете использовать оборудование и инвентарь:

Последовательность выполнения задания:

- 1. Составить технологическую карту.
- 2. Организовать рабочее место.
- 2. Подготовить полуфабрикаты.
- 3.Выполнить приготовление блюда.
- 4. Произвести подачу и презентацию блюда.
- 5. Произвестиуборку рабочего места.
- 1. Рассчитайте рецептуры и приготовьте
- 1.Суп лапша домашняя с курицей, выход 1 порции 500 г
- 2. Запеканка картофельная с овощами, выход 1 порции 150 г

Вариант 8.

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ:

- 1. Внимательно прочитайте задание.
- 2. Пользуясь Сборником рецептур произвести расчет сырья для составления ТК, с учетом норм отходов и потерь при тепловой обработки продуктов.
- 3. Выполните в соответствии с технологической картой приготовление блюда.
- 4. Для выполнения задания вы можете использовать оборудование и инвентары:

Последовательность выполнения задания:

- 1. Составить технологическую карту.
- 2. Организовать рабочее место.
- 2. Подготовить полуфабрикаты.
- 3. Выполнить приготовление блюда.
- 4. Произвести подачу и презентацию блюда.
- 5. Произвестиуборку рабочего места.
- 1. Рассчитайте рецептуры и приготовьте
- 1. Зразы картофельные со сметаной, выход 1 порции 60/15
- 2. Напиток апельсиновый, выход 1 порции 200 г

Вариант 9.

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ:

- 1. Внимательно прочитайте задание.
- 2. Пользуясь Сборником рецептур произвести расчет сырья для составления ТК, с учетом норм отходов и потерь при тепловой обработки продуктов.
- 3. Выполните в соответствии с технологической картой приготовление блюда.
- 4. Для выполнения задания вы можете использовать оборудование и инвентарь:

Последовательность выполнения задания:

- 1. Составить технологическую карту.
- 2. Организовать рабочее место.
- 2. Подготовить полуфабрикаты.
- 3.Выполнить приготовление блюда.
- 4. Произвести подачу и презентацию блюда.
- 5. Произвестиуборку рабочего места.
- 1. Рассчитайте рецептуры и приготовьте
- 1. Окрошка овощная, выход 1 порции 500 г
- 2. Напиток из кураги, выход 1 порции 200 г

Вариант 10.

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ:

- 1. Внимательно прочитайте задание.
- 2. Пользуясь Сборником рецептур произвести расчет сырья для составления ТК, с учетом норм отходов и потерь при тепловой обработки продуктов.
- 3. Выполните в соответствии с технологической картой приготовление блюда.
- 4. Для выполнения задания вы можете использовать оборудование и инвентарь:

Последовательность выполнения задания:

- 1. Составить технологическую карту.
- 2. Организовать рабочее место.
- 2. Подготовить полуфабрикаты.
- 3.Выполнить приготовление блюда.
- 4. Произвести подачу и презентацию блюда.
- 5. Произвестиуборку рабочего места.
- 1. Рассчитайте рецептуры и приготовьте
- 1 Печень по-строгановски, выход 1 порции 70/60
- 2. Картофель отварной с маслом, выход 1 порции 100 г

Вариант 11.

Инструкция:

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ:

- 1. Внимательно прочитайте задание.
- 2. Пользуясь Сборником рецептур произвести расчет сырья для составления ТК, с учетом норм отходов и потерь при тепловой обработки продуктов.
- 3. Выполните в соответствии с технологической картой приготовление блюда.
- 4. Для выполнения задания вы можете использовать оборудование и инвентарь:

- 1. Составить технологическую карту.
- 2. Организовать рабочее место.
- 2. Подготовить полуфабрикаты.
- 3.Выполнить приготовление блюда.
- 4. Произвести подачу и презентацию блюда.
- 5. Произвестиуборку рабочего места.
- 1. Рассчитайте рецептуры и приготовьте
- 1. Винегрет овощной, выход 1 порции 100 г
- 2. Чай с лимоном, выход 1 порции 200 г

Вариант 12.

Инструкция:

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ:

- 1. Внимательно прочитайте задание.
- 2. Пользуясь Сборником рецептур произвести расчет сырья для составления ТК, с учетом норм отходов и потерь при тепловой обработки продуктов.
- 3. Выполните в соответствии с технологической картой приготовление блюда.
- 4. Для выполнения задания вы можете использовать оборудование и инвентарь:

Последовательность выполнения задания:

- 1. Составить технологическую карту.
- 2. Организовать рабочее место.
- 2. Подготовить полуфабрикаты.
- 3.Выполнить приготовление блюда.
- 4. Произвести подачу и презентацию блюда.
- 5. Произвестиуборку рабочего места.
- 1. Рассчитайте рецептуры и приготовьте
- 1. Сельдь с луком, выход 1 порции 100 г
- 2. Напиток лимонный, выход на 1 порцию 200 г

Вариант 13.

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ:

- 1. Внимательно прочитайте задание.
- 2. Пользуясь Сборником рецептур произвести расчет сырья для составления ТК, с учетом норм отходов и потерь при тепловой обработки продуктов.
- 3. Выполните в соответствии с технологической картой приготовление блюда.
- 4. Для выполнения задания вы можете использовать оборудование и инвентарь:

- 1. Составить технологическую карту.
- 2. Организовать рабочее место.
- 2. Подготовить полуфабрикаты.
- 3.Выполнить приготовление блюда.
- 4. Произвести подачу и презентацию блюда.
- 5. Произвестиуборку рабочего места.

- 1. Рассчитайте рецептуры и приготовьте
- 1. Каша молочная пшенная вязкая, выход 1 порции 200 г
- 2. Компот из чернослива, кураги, изюма, выход 1 порции 200 г

Вариант 14.

Инструкция:

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ:

- 1. Внимательно прочитайте задание.
- 2. Пользуясь Сборником рецептур произвести расчет сырья для составления ТК, с учетом норм отходов и потерь при тепловой обработки продуктов.
- 3. Выполните в соответствии с технологической картой приготовление блюда.
- 4. Для выполнения задания вы можете использовать оборудование и инвентарь:

Последовательность выполнения задания:

- 1. Составить технологическую карту.
- 2. Организовать рабочее место.
- 2. Подготовить полуфабрикаты.
- 3.Выполнить приготовление блюда.
- 4. Произвести подачу и презентацию блюда.
- 5. Произвестиуборку рабочего места.
- 1. Рассчитайте рецептуры и приготовьте
- 1. Щи из квашеной капусты с картофелем, выход 1 порции 300 г
- 2. Плов из свинины, выход 1 порции 200 г

Вариант 15.

Инструкция:

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ:

- 1. Внимательно прочитайте задание.
- 2. Пользуясь Сборником рецептур произвести расчет сырья для составления ТК, с учетом норм отходов и потерь при тепловой обработки продуктов.
- 3. Выполните в соответствии с технологической картой приготовление блюда.
- 4. Для выполнения задания вы можете использовать оборудование и инвентарь:

- 1. Составить технологическую карту.
- 2. Организовать рабочее место.
- 2. Подготовить полуфабрикаты.
- 3.Выполнить приготовление блюда.
- 4. Произвести подачу и презентацию блюда.
- 5. Произвестиуборку рабочего места.

- 1. Рассчитайте рецептуры и приготовьте
- 1. Тефтели мясные, выход 1 порции 60/50
- 3. Макароны отварные с маслом, выход 1 порции 100г

Вариант 16.

Инструкция:

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ:

- 1. Внимательно прочитайте задание.
- 2. Пользуясь Сборником рецептур произвести расчет сырья для составления ТК, с учетом норм отходов и потерь при тепловой обработки продуктов.
- 3. Выполните в соответствии с технологической картой приготовление блюда.
- 4. Для выполнения задания вы можете использовать оборудование и инвентарь:

Последовательность выполнения задания:

- 1. Составить технологическую карту.
- 2. Организовать рабочее место.
- 2. Подготовить полуфабрикаты.
- 3.Выполнить приготовление блюда.
- 4. Произвести подачу и презентацию блюда.
- 5. Произвестиуборку рабочего места.
- 1. Рассчитайте рецептуры и приготовьте
- 1. Салат из белокачанной капусты, выход 1 порции 100 г
- 2. Суп картофельный с горохом, выход 1 порции 500 г

Вариант 17.

Инструкция:

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ:

- 1. Внимательно прочитайте задание.
- 2. Пользуясь Сборником рецептур произвести расчет сырья для составления ТК, с учетом норм отходов и потерь при тепловой обработки продуктов.
- 3. Выполните в соответствии с технологической картой приготовление блюда.
- 4. Для выполнения задания вы можете использовать оборудование и инвентары:

- 1. Составить технологическую карту.
- 2. Организовать рабочее место.
- 2. Подготовить полуфабрикаты.
- 3.Выполнить приготовление блюда.
- 4. Произвести подачу и презентацию блюда.
- 5. Произвестиуборку рабочего места.
- 1. Рассчитайте рецептуры и приготовьте
- 1. Рассольник домашний, выход 1 порции 300 г

2. Биточки рисовые, выход 1 порции 50 г

Вариант 18.

Инструкция:

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ:

- 1. Внимательно прочитайте задание.
- 2. Пользуясь Сборником рецептур произвести расчет сырья для составления ТК, с учетом норм отходов и потерь при тепловой обработки продуктов.
- 3. Выполните в соответствии с технологической картой приготовление блюда.
- 4. Для выполнения задания вы можете использовать оборудование и инвентарь:

Последовательность выполнения задания:

- 1. Составить технологическую карту.
- 2. Организовать рабочее место.
- 2. Подготовить полуфабрикаты.
- 3.Выполнить приготовление блюда.
- 4. Произвести подачу и презентацию блюда.
- 5. Произвестиуборку рабочего места.
- 1. Рассчитайте рецептуры и приготовьте
- 1. Салат из свёклы с черносливом, выход 1 порции 100 г
- 2. Вареники ленивые, выход 1 порции 100 г

Вариант 19.

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ:

- 1. Внимательно прочитайте задание.
- 2. Пользуясь Сборником рецептур произвести расчет сырья для составления ТК, с учетом норм отходов и потерь при тепловой обработки продуктов.
- 3. Выполните в соответствии с технологической картой приготовление блюда.
- 4. Для выполнения задания вы можете использовать оборудование и инвентарь:

Последовательность выполнения задания:

- 1. Составить технологическую карту.
- 2. Организовать рабочее место.
- 2. Подготовить полуфабрикаты.
- 3.Выполнить приготовление блюда.
- 4. Произвести подачу и презентацию блюда.
- 5. Произвестиуборку рабочего места.
- 1. Рассчитайте рецептуры и приготовьте
- 1. Запеканка из творога со сметаной, выход 1 порции 200/20
- 2. Напиток из шиповника, выход 1 порции 150 г

Вариант 20.

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ:

- 1. Внимательно прочитайте задание.
- 2. Пользуясь Сборником рецептур произвести расчет сырья для составления ТК, с учетом норм отходов и потерь при тепловой обработки продуктов.
- 3. Выполните в соответствии с технологической картой приготовление блюда.
- 4. Для выполнения задания вы можете использовать оборудование и инвентарь:

Последовательность выполнения задания:

- 1. Составить технологическую карту.
- 2. Организовать рабочее место.
- 2. Подготовить полуфабрикаты.
- 3.Выполнить приготовление блюда.
- 4. Произвести подачу и презентацию блюда.
- 5. Произвестиуборку рабочего места.

1. Рассчитайте рецептуры и приготовьте

- 1. Оладьи из печени, выход 1 порции 100 г
- 2. Картофель в молоке, выход 1 порции 250 г

Вариант 21.

Инструкция:

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ:

- 1. Внимательно прочитайте задание.
- 2. Пользуясь Сборником рецептур произвести расчет сырья для составления ТК, с учетом норм отходов и потерь при тепловой обработки продуктов.
- 3. Выполните в соответствии с технологической картой приготовление блюда.
- 4. Для выполнения задания вы можете использовать оборудование и инвентарь:

Последовательность выполнения задания:

- 1. Составить технологическую карту.
- 2. Организовать рабочее место.
- 2. Подготовить полуфабрикаты.
- 3.Выполнить приготовление блюда.
- 4. Произвести подачу и презентацию блюда.
- 5. Произвестиуборку рабочего места.

1. Рассчитайте рецептуры и приготовьте

- 1. Рыба, запечённая по-русски, выход 1 порции 300 г
- 2. Напиток из брусники, выход 1 порции 200 г

Задания

для дифференцированного зачета по учебной практике УП.07

по профессии 12901Кондитер

Выполнение технологического процесса изготовления пирога открытого

- изготовление теста;
- изготовление начинки;
- формирование полуфабриката;
- выпечка изделия и подготовка к реализации.

Выполнение технологического процесса изготовления пирога закрытого

- изготовление теста;
- изготовление начинки;
- формирование полуфабриката;
- выпечка изделия и подготовка к реализации.

Выполнение технологического процесса изготовления рулета с маком

- изготовление теста;
- изготовление начинки;
- формирование полуфабриката;
- выпечка изделия и подготовка к реализации.

Выполнение технологического процесса изготовления кулебяки

- изготовление теста:
- изготовление начинки;
- формирование полуфабриката;
- выпечка изделия и подготовка к реализации.

Выполнение технологического процесса изготовления ватрушек

- изготовление теста;
- изготовление начинки;
- формирование полуфабриката;
- выпечка изделия и подготовка к реализации.

Выполнение технологического процесса изготовления сдобы обыкновенной

- изготовление теста;
- формирование полуфабриката;
- выпечка изделия и подготовка к реализации.

Выполнение технологического процесса изготовления каравая свадебного

- изготовление теста;
- формирование полуфабриката;
- выпечка изделия и подготовка к реализации.

Выполнение технологического процесса изготовления вареников

- изготовление теста;
- изготовление начинки;
- формирование полуфабриката;
- приготовление изделий и подготовка к реализации.

Выполнение технологического процесса изготовления кекса «Столичный»

- изготовление теста;
- формирование полуфабриката;
- выпечка изделия и подготовка к реализации.

Выполнение технологического процесса изготовления кекса творожного

- изготовление теста;
- формирование полуфабриката;
- выпечка изделия и подготовка к реализации.

Выполнение технологического процесса изготовления сочней с творогом

- изготовление теста;
- изготовление начинки;
- формирование полуфабриката;
- выпечка изделия и подготовка к реализации.

Выполнение технологического процесса изготовления блинчиков фаршированных

- изготовление теста, выпечка блинчиков-полуфабрикатов;
- изготовление начинки;
- формирование полуфабриката;
- обжаривание изделий и подготовка к реализации.

Выполнение технологического процесса изготовления пирожного «Слойка» с изюмом

- изготовление теста;
- изготовление начинки;
- формирование полуфабриката;
- выпечка изделия и подготовка к реализации.

Выполнение технологического процесса изготовления пирожков сдобных пресных

- изготовление теста;
- изготовление начинки;
- формирование полуфабриката;
- выпечка изделия и подготовка к реализации.

Выполнение технологического процесса изготовления рулета бисквитного сливочно-молочного

- изготовление теста, формирование и выпечка полуфабриката;
- изготовление отделочных полуфабрикатов;
- формирование и оформление изделия и подготовка к реализации.

Выполнение технологического процесса изготовления рулета фруктового

- изготовление теста, формирование и выпечка полуфабриката;
- изготовление отделочных полуфабрикатов;
- формирование и оформление изделия и подготовка к реализации.

Выполнение технологического процесса изготовления торта «Медовый»

- изготовление теста, формирование и выпечка полуфабриката;
- изготовление отделочных полуфабрикатов;
- формирование и оформление изделия и подготовка к реализации.

Выполнение технологического процесса изготовления торта «Рыжик»

- изготовление теста, формирование и выпечка полуфабриката;
- изготовление отделочных полуфабрикатов;
- формирование и оформление изделия и подготовка к реализации.

Выполнение технологического процесса изготовления торта «Киевский»

- изготовление теста, формирование и выпечка полуфабриката;
- изготовление отделочных полуфабрикатов;

- формирование и оформление изделия и подготовка к реализации.
 - Выполнение технологического процесса изготовления торта «Сказка»
- изготовление теста, формирование и выпечка полуфабриката;
- изготовление отделочных полуфабрикатов;
- формирование и оформление изделия и подготовка к реализации.

Выполнение технологического процесса изготовления торта «Подарочный»

- изготовление теста, формирование и выпечка полуфабриката;
- изготовление отделочных полуфабрикатов;
- формирование и оформление изделия и подготовка к реализации.
- формирование и оформление изделия и подготовка к реализации.

ОЦЕНКА ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ УП.07

6.1. Общие положения

Целью оценки по учебной практики УП.07 является оценка по (ВПД):Приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд ,приготовление широкого ассортимента основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий

В рамках получения рабочих профессий 16675Повари 12901Кондитер

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

Оценка по учебной практике УП.07 выставляется на основании дифференцированных зачетов по УП.07, 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 (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

Критерии оценки

Отметка	Критерии оценки
«5»	90-100 %
«4»	60-89%
«3»	50-59 %
«2»	Менее 50 %

Аттестационный лист по учебной практике УП.07

обучающая(ий)ся, Зкурса по специальности43.02.15Поварское и кондитерское дело
успешно прошел(ла) учебную практику УП.07 по профессиональному модулю ПМ.07Выполнение работ
по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

в объеме 72 часов с « »	201 г. по « »	_201r.

Виды и качество выполнения работ по профессиям 16675 Повар и 12901 Кондитер			
Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики.	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика		
ПК 1. Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.	Умеет производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов		
ПК 2. Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	Умеетпроизводить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.		
ПК 3. Готовить основные супы и соусы	Умеет готовить основные супы и соусы		
ПК 4. Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.	Умеет производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.		
ПК 5. Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и формлять блюда из мяса и домашней птицы.	Умеет производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.		
ПК 6. Готовить и оформлять холодные блюда и акуски.	Умеет готовить и оформлять холодные блюда и закуски.		

ПК 7. Готовить и оформлять сладкие блюда и апитки.	Умеет готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.
ПК 8. Готовить полуфабрикаты для мучных улинарных, булочных и кондитерских изделий.	Умеет готовить полуфабрикаты для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий.
ПК 9. Готовить дрожжевого теста и оформлять ізделия из него.	Умеет готовить дрожжевого теста и оформлять изделия из него.
ПК 10 Готовить дрожжевого теста и формлять изделия из него.	Умеет готовить дрожжевого теста и оформлять изделия из него.
ПК 11. Готовить и оформлять пирожные нассового спроса.	Умеет готовить и оформлять пирожные массового спроса.
ПК 12. Готовить и оформлять торты массового проса.	Умеет готовить и оформлять торты массового спроса.

Характеристика учебной и профессиональной деятельности						
обучающегося во время учебной практики:						
Студент(ка) успешно прошел(ла) практику, требованиями. Оценка	справившись	со всеми	видами	работ	в соответствии	ис
Дата « » 201 г						
Подпись руководителя практики	/		/			
Старший мастер/		/				

Результатом освоения производственной практики ПП.07 по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности:Приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд, приготовление широкого ассортимента основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий

В рамках получения рабочих профессий 16675Повар и 12901Кондитер ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащихДля подтверждения такой готовности обязательна констатация сформированности у обучающегося всех профессиональных компетенций,

входящих в состав профессионального модуля. Общие компетенции формируются в процессе освоения в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля возможно оценивание положительной динамики их формирования.

Формой итоговой аттестации по производственной практике является дифференцированный зачет

В ходе производственной практики ПП.07

обучающиеся должны сформировать следующие профессиональные и общие компетенции:

Профессиональные и общие компетенции:

Код	Наименование результата обучения
	Профессия 16675 Повар
ПК 1.	Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.
ПК 2.	Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
ПК 3.	Готовить основные супы и соусы.
ПК 4.	Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.
ПК 5.	Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.
ПК 6.	Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.
ПК 7.	Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.

	Профессия 12901 Кондитер
ПК 8.	Готовить полуфабрикаты для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий.
ПК 9.	Готовить дрожжевого теста и оформлять изделия из него.
ПК 10.	Готовить бездрожжевое тесто, оформлять изделия и
	полуфабрикаты на него.
ПК 11.	Готовить и оформлять пирожные массового спроса.
ПК 12.	Готовить и оформлять торты массового спроса.
	Профессия16675 Повар и12901 Кондитер
	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747) ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды,
	ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на

государственном и иностранном языках.

(в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)

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

(в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)

Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- -приготовления ассортимента полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- -приготовления ассортимента блюд массового спроса из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для простых и сложных блюд;
- -организации технологического процесса по приготовлению блюд из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для блюд массового спроса;
- -проведение контроля качества и безопасности подготовленных овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы, бракеража готовой продукции;
- -процесса изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских и хлебобулочных изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону несложным совмещением красок из различного вида сырья: мучного теста, творожной массы или мороженого. Приготовление различных видов теста, кремов, начинок. Заготовка, взвешивание, отмеривание сырья по заданной рецептуре. Замешивание, сбивание теста, проминка, раскатка до определенной толщины, подсыпка мукой теста, разделка полученных полуфабрикатов, штамповка, формовка отсадка изделий на листы, отделка изделий помадкой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом; приготовления и оформления простые хлебобулочные изделия и хлеб;приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий; приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек;приготовления простых и основные отделочных полуфабрикатов; приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных;

приготовления и оформления фруктовых и легкие обезжиренных тортов и пирожных.

уметь:

- -органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы;
- -органолептически оценивать качество блюд массового спроса;
- -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд массового спроса;
- -выбирать различные способы и приемы по подготовке овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для блюд массового спроса;
- -обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении блюд массового спроса;
- -выбирать различные способы и приемы по подготовке приготовления и оформления простые хлебобулочные изделия и хлеб.
- -выбирать различные способы и приемы по подготовкеприготовления и оформления основные мучные кондитерские изделия.
- -выбирать различные способы и приемы по подготовке приготовления и оформления печенье, пряники, коврижки.
- выбирать различные способы и приемы по подготовкеприготовления простых и основные отделочных полуфабрикатов
- -выбирать различные способы и приемы по подготовке приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных.
- -выбирать различные способы и приемы по подготовке приготовления и оформления фруктовые и легкие обезжиренных тортов и пирожных

знать:

- -ассортимент полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для блюд массового спроса;
- -виды овощей, плодов, грибов и требования к их качеству для приготовления блюд; массового спроса;

- -основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- -методы обработки и подготовки овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления блюд массового спроса;
- -виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении блюд массового спроса;
- -блюд массового спроса;
- -способы минимизации отходов при приготовлении блюд массового спроса;
- -правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов и блюд массового спроса.
- -сорта муки и ее свойства (качество образуемой клейковины);
- -рецептуры и режимы изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных
- -кондитерских изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску с
- -несложным совмещением красок; способы отделки кондитерских изделий помадкой,
- -марципанами, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом; устройство обслуживаемого оборудования
- -ассортимент и технологию приготовления и оформления простые хлебобулочные изделия и хлеб
- -ассортимент и технологию приготовления и оформления основные мучные кондитерские изделия
- -ассортимент и технологию приготовления и оформления печенье, пряники, коврижки
- -ассортимент и технологию приготовления простых и основные отделочных полуфабрикатов
- -ассортимент и технологию приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных
- -ассортимент и технологию приготовления и оформления фруктовые и легкие обезжиренных тортов и пирожных

. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы производственной практики ПП.07 по ПМ.07 - всего 108 часов

Рабочая программа рассчитана на прохождение обучающимися практики в объеме 108 часов

Распределение видов работ по часам приведено в тематическом плане

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ДИФФИРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

Задания для проведения промежуточной аттестации по ПП.07

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета по ПП.07

Дифференцированный зачет проводиться учебном кабинете, форма зачета защита письменных отчетов по ПП.07, презентаций (приложение3,4)

Время выполнения задания: 6 ч

Комплект контрольно-оценочных средств по ПП.07

по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих для дифференцированного зачета

в отчете должны быть отражены вопросы ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Раздел модуля 1. МДК 07.01"Приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд"

Раздел модуля 2. МДК 07.02"Приготовление широкого ассортимента основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;

презентация не более 12 слайдов.

Оценка по производственной практике выставляется на основании дифференцированного зачета ПП.07, 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 (или) требованиями организации, в которой проходила практика, презентации

Вопросы для защиты отчета по производственной практике ПП.07

Рассказать о работе данного предприятия отвечая на следующие вопросы:

- 1. Краткая организационно-экономическая характеристика предприятия: тип, класс, контингент питающихся, режим работы.
- 2. Ассортимент выпускаемых полуфабрикатов, кулинарной продукции
- 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
- 4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
- 5.Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6.Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
- 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения 8.
- 8..Выполнение задания (заказа) по приготовлению основных хлебобулочных, кондитерских мучных изделий в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха
- 9.Подготовка к реализации (презентации) готовых основных хлебобулочных, мучных кондитерских мучных изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления основных хлебобулочных, кондитерских мучных изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой

продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.

- 10. Организация хранения готовых основных хлебобулочных, кондитерских мучных изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции 11. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
- 12.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).

в презентации кратко отобразить вопросы отчета по производственной практике ПП.07 по предприятию .

Оформление и содержание отчета о выполнении практики Общие требования

Отчет по практике является основным документом обучающимся, отражающим, выполненную им работу во время практики. Обучающийся самостоятельно составляет отчет о выполнении программы производственной практики, который представляется в учебное заведение с заключением руководителя практики от предприятия.

Требования к оформлению отчета:

- отчет содержит фамилию, имя, отчество студента, курс, группу, специальность, вид практики, сроки проведения практики, наименование предприятия, Ф.И.О. руководителя практики от техникума и от предприятия;
- записи в отчете должны вноситься ежедневно и содержать краткий перечень работ, выполненных за день;
- отчет проверяет руководитель практики от техникума в дни посещения практики по установленному графику;
- по окончании практики записи в отчете подписываются руководителем предприятия и заверяются печатью предприятия (печать ставится на запись в последний день практики);
- все записи в отчете ведутся четко, аккуратно чернилами одного цвета (черного или синего);

- допускается использование цветных рисунков, фотографий, схем.

По окончании практики отчета подается вместе с отчетом на проверку руководителю от учебного заведения

Отчет должен содержать полученный конкретный материал по практической деятельности предприятий общественного питания, объективную оценку существующей организации работы предприятия, его оснащенности, комплекса предоставляемых посетителям услуг.

Отчет студента по производственной практике должен максимально отражать его индивидуальную работу в период практики и всю проделанную работу по выполнению программы практики.

В отчете практики рекомендуется отразить следующие вопросы:

- 1. Краткая организационно-экономическая характеристика предприятия: тип, класс, контингент питающихся, режим работы.
- 2. Ассортимент выпускаемых полуфабрикатов, кулинарной продукции
- 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
- 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
- 5.Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6.Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
- 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения 8.

- 8..Выполнение задания (заказа) по приготовлению основных хлебобулочных, кондитерских мучных изделий в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха
- 9.Подготовка к реализации (презентации) готовых основных хлебобулочных, мучных кондитерских мучных изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления основных хлебобулочных, кондитерских мучных изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.
- 10.Организация хранения готовых основных хлебобулочных, кондитерских мучных изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции 11.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
- 12.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).

Приложение к отчету: фотографии, технологические карты фирменных блюд предприятия; таблицы, схемы, меню, планы-меню, накладные, сертификаты.

Итогом производственной практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от учебного заведения на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий, характеристики и предварительной оценки руководителя практики от организации.

Отчет по практике студент должен сдать в 3-дневный срок после окончания практики.

Оформление отчета

Отчет по практике должен содержать:

- титульный лист (приложение1)
- содержание;
- задание на практику;
- содержимое отчета в соответствии с планом;

- -производственная характеристика;
- список литературы;
- -приложения

Отчет по практике должен быть оформлен шрифтом TimesNewRoman 14тп, с 1,5 интервалом. Размеры полей: правое верхнее = нижнее – 1,5 см, левое – 2 см

Дневник производственной практики

Во время прохождения практики каждый студент ведет дневник производственной практики. Дневник ведется с целью учета отработанного времени и ежедневно предоставляется на подпись руководителю практики от предприятия.

В дневнике регистрируются наименование предприятия, выполнение ежедневных заданий, отметка об их выполнении, оценка, подпись руководителя практики от предприятия.

Требования к оформлению дневника:

- дневник содержит фамилию, имя, отчество студента, курс, группу, специальность, вид практики, сроки проведения практики, наименование предприятия, Ф.И.О. руководителя практики от техникума и от предприятия;
- записи в дневник должны вноситься ежедневно и содержать краткий перечень работ, выполненных за день;
- дневник проверяет руководитель практики от колледжа в дни посещения практики по установленному графику;
- по окончании практики записи в дневнике подписываются руководителем предприятия и заверяются печатью предприятия (печать ставится на запись в последний день практики);
- все записи в дневнике ведутся четко, аккуратно чернилами одного цвета (черного или синего);
 - допускается использование цветных рисунков, фотографий, схем.

По окончании практики дневник подается вместе с отчетом на проверку руководителю от учебного заведения.

Дифференцированный зачет по ПП.07

имеет общую оценку (дневник по ПП.07, характеристика с предприятия, защита отчета, презентация), которая выставляется в одну общую ведомость.

Критерии оценки

Отметка	Критерии оценки
«5»	90-100 %
«4»	60-89%
«3»	50-59 %
«2»	Менее 50 %

Аттестационный лист по производственной практике

обучающая(ий)ся, курса по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
в объеме108 час.с « » 202 г. по « » 202 г.
на предприятиях города и района

Виды и качество выполнения работ по профессиям 16675 Повар и 12901 Кондитер		
Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики.	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика	

ПК 1. Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.	Умеет производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.
ПК 2. Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	Умеет производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
ПК 3. Готовить основные супы и соусы.	Умеет готовить основные супы и соусы.
ПК 4. Производить обработку рыбы, готовить голуфабрикаты, готовить и оформлять простые люда из рыбы.	Умеет производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.
ПК 5. Производить обработку сырья, подготовку голуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из ияса и домашней птицы.	Умеет производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.
ПК 6. Готовить и оформлять холодные блюда и акуски.	Умеет готовить и оформлять холодные блюда и закуски.
ПК 7. Готовить и оформлять сладкие блюда и гапитки.	Умеет готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.
ПК 8. Готовить полуфабрикаты для мучных улинарных, булочных и кондитерских изделий.	Умеет готовить полуфабрикаты для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий.

ПК 9. Готовить дрожжевого теста и оформлять	Умеет готовить дрожжевого теста и оформлять		
гзделия из него.	изделия из него.		
ПК 10. Готовить бездрожжевое тесто, оформлять	Умеет готовить бездрожжевое тесто, оформлять		
изделия и	изделия и		
полуфабрикаты на него.	полуфабрикаты на него.		
ПК 11. Готовить и оформлять пирожные	Умеет готовить и оформлять пирожные массового		
иассового спроса.	спроса.		
ПК 12. Готовить и оформлять торты массового	Умеет готовить и оформлять торты массового спроса.		
проса.	The second of th		
mpocu.			
Характеристика учебн	ой и профессиональной деятельности		
обучающегося во время произволственной практики.			

Характеристика учебной и профессиональной деятельности			
обучающегося во время производственной практики:			
Обучающаяся(щийся) успешно прошел(ла) практику, справившись со всеми видами работ в соответствии с требованиями. Оценка			
Дата « » 202 г			
Подпись руководителя практики//			
Старший мастер/			

7. Оценочные материалы для экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю ПМ07.Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Обшие положения

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Экзамен включает:2 этапа

1 практический по профессии 16675Повар

2 практический по профессии 12901 Кондитер

Итогом экзамена является однозначное решение: ≪ВИД профессиональной деятельности освоен / не освоен». Результатом освоения программы профессионального модуля ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих является профессиональной обучающимися овладение видом деятельности ВПД:Приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд ,приготовление широкого ассортимента основных хлебобулочных кондитерских мучных изделий

В рамках получения рабочих профессий 16675Повари 12901Кондитер необходимо подтверждение, сформированности всех компетенций, перечисленных в программе **ПМ07.Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не

освоен»

обучающиеся должны сформировать следующие профессиональные и общие компетенции:

Код	Наименование результата обучения
	Профессия 16675 Повар
ПК 1.	Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.
ПК 2.	Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
ПК 3.	Готовить основные супы и соусы.
ПК 4.	Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.
ПК 5.	Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.
ПК 6.	Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.
ПК 7.	Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.
	Профессия 12901 Кондитер
ПК 8.	Готовить полуфабрикаты для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий.
ПК 9.	Готовить дрожжевого теста и оформлять изделия из него.
ПК 10.	Готовить бездрожжевое тесто, оформлять изделия и полуфабрикаты на него.
ПК 11.	Готовить и оформлять пирожные массового спроса.

ПК 12.	Готовить и оформлять торты массового спроса.
	Профессия16675 Повар и12901 Кондитер
	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)
	ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды,
	ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
	ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747) ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)

Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- -приготовления ассортимента полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- -приготовления ассортимента блюд массового спроса из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для простых и сложных блюд;
- -организации технологического процесса по приготовлению блюд из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для блюд массового спроса;
- -проведение контроля качества и безопасности подготовленных овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы, бракеража готовой продукции;
- -процесса изготовления простых массовых тортов, пирожных и других ШТУЧНЫХ кондитерских И хлебобулочных изделий c нанесением трафаретного рисунка по эталону несложным совмещением красок из различного вида сырья: мучного теста, творожной массы или мороженого. Приготовление различных видов теста, кремов, начинок. Заготовка, взвешивание, отмеривание сырья по заданной рецептуре. Замешивание, сбивание теста, проминка, раскатка до определенной толщины, подсыпка мукой теста, разделка полученных полуфабрикатов, штамповка, формовка и отсадка изделий на листы, отделка изделий помадкой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом; приготовления и оформления простые хлебобулочные изделия и хлеб;приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий; приготовления и оформления коврижек;приготовления печенья, пряников, простых и основные отделочных полуфабрикатов;приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных; приготовления и оформления фруктовых и легкие обезжиренных тортов и пирожных.

уметь:

- -органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы;
- -органолептически оценивать качество блюд массового спроса;
- -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд массового спроса; -выбирать различные способы и приемы по подготовке овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для блюд массового спроса;

- -обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении блюд массового спроса;
- -выбирать различные способы и приемы по подготовке приготовления и оформления простые хлебобулочные изделия и хлеб.
- -выбирать различные способы и приемы по подготовкеприготовления и оформления основные мучные кондитерские изделия.
- -выбирать различные способы и приемы по подготовке приготовления и оформления печенье, пряники, коврижки.
- выбирать различные способы и приемы по подготовкеприготовления простых и основные отделочных полуфабрикатов
- -выбирать различные способы и приемы по подготовке приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных.
- -выбирать различные способы и приемы по подготовке приготовления и оформления фруктовые и легкие обезжиренных тортов и пирожных

знать:

- -ассортимент полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для блюд массового спроса; -виды овощей, плодов, грибов и требования к их качеству для приготовления
- -основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- -методы обработки и подготовки овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления блюд массового спроса;
- -виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении блюд массового спроса;
- -блюд массового спроса;

блюд; массового спроса;

- -способы минимизации отходов при приготовлении блюд массового спроса;
- -правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов и блюд массового спроса.
- -сорта муки и ее свойства (качество образуемой клейковины);
- -рецептуры и режимы изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных
- -кондитерских изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску с
- -несложным совмещением красок; способы отделки кондитерских изделий помадкой,
- -марципанами, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом; устройство обслуживаемого оборудования

- -ассортимент и технологию приготовления и оформления простые хлебобулочные изделия и хлеб
- -ассортимент и технологию приготовления и оформления основные мучные кондитерские изделия
- -ассортимент и технологию приготовления и оформления печенье, пряники, коврижки
- -ассортимент и технологию приготовления простых и основные отделочных полуфабрикатов
- -ассортимент и технологию приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных
- -ассортимент и технологию приготовления и оформления фруктовые и легкие обезжиренных тортов и пирожных

Выполнение заданий в ходе экзамена

Комплект экзаменационных материалов

В состав комплекта входит задание для экзаменующегося, пакет экзаменатора и оценочная ведомость.

задание для экзаменующегося
Вариант № _1
Инструкция
1. Экзамен состоит из 2 этапов
Выполнить 1 этап -практический по профессии 16675Повар
2 этап - практический по профессии 12901 Кондитер

задание выполняется в лабораториях: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков; учебный кондитерский цех.

2. Внимательно прочитайте задание

Последовательность и условия выполнения частей задания

1 этапи 2 этап практический; обучающиеся выполняют в лабораториях: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков; учебный кондитерский цех.

Максимальное время выполнения задания – мин./час.

Раздаточные и дополнительные материалы

21 билет с заданиями

. Комплект экзаменационных материалов

В состав комплекта входит задание для экзаменующегося,

пакет экзаменатора и оценочная ведомость.

Выполнения задания в ходе экзамена

Комплект экзаменационных материалов

1этап задание по профессии 16675Повар,

2 этап задание по профессии 12901Кондитер;

обучающиеся проходят влабораториях : учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков; учебный кондитерский цех

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 1.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

1, 2 этап обучающиеся проходят в лабораториях: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков; учебный кондитерский цех Вы можете воспользоваться инструкционными, технологическими картами, сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Задание 1

Рассчитайте рецептуры и приготовьте комплексный обед:

- 1. Котлеты мясные, выход 1 порции 75 г
- 2. Каша гречневая рассыпчатая, выход 1 порции 200 г
- 3. Компот из свежих яблок, выход 1 порции 200 г

Задание 2

Выполнить технологический процесс изготовления пирога открытого

- изготовление теста;
- изготовление начинки;
- формирование полуфабриката;
- выпечка изделия и подготовка к реализации.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 2.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

1, 2 этап обучающиеся проходят в лабораториях: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков; учебный кондитерский цех Вы можете воспользоваться инструкционными, технологическими картами, сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Задание 1

Рассчитайте рецептуры и приготовьте комплексный обед:

- 1. Котлеты мясные, выход 1 порции 75 г
- 2. Каша гречневая рассыпчатая, выход 1 порции 200 г
- 3.Компот из свежих яблок, выход 1 порции 200 г

Задание 2

Выполнить технологический процесс изготовления пирожного «Бисквитное» со сливочным кремом (нарезное)

- изготовление теста, формирование и выпечка полуфабриката;
- изготовление отделочных полуфабрикатов;
- формирование и оформление изделия и подготовка к реализации.

ЗАДАНИЕДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 3

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

1, 2 этап обучающиеся проходят в лабораториях: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков; учебный кондитерский цех.

Задание 1

Рассчитайте рецептуры и приготовьте комплексный обед

- 1. Суп лапша домашняя с грибами, выход 1 порции 500 г
- 2. Зразы картофельные со сметаной, выход 1 порции 60/15
- 3. Напиток апельсиновый, выход 1 порции 200 г

Задание 2

Выполнить технологический процесс изготовления пирога закрытого

- изготовление теста;
- изготовление начинки;
- формирование полуфабриката;
- выпечка изделия и подготовка к реализации.

ЗАДАНИЕДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 4.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

1,2 этап обучающиеся проходят в лабораториях: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков; учебный кондитерский цех.

Задание 1

Рассчитайте рецептуры и приготовьте комплексный обед:

- 1. Суп картофельный с рыбой, выход 1 порции 500 г
- 2. Блинчики, фаршированные творогом со сметаной, выход 1 порции 100/20
- 3. Компот из сухофруктов, выход 1 порции 200 г

Задание 2

Выполнение технологического процесса изготовления торта «Подарочный»

- изготовление теста, формирование и выпечка полуфабриката;
- изготовление отделочных полуфабрикатов;
- формирование и оформление изделия и подготовка к реализации.

ЗАДАНИЕДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 5.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой.

1, 2 этап обучающиеся проходят в лабораториях: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков; учебный кондитерский цех.

Залание 1

Рассчитайте рецептуры и приготовьте комплексный обед

- 1. Суп молочный с вермишелью, выход 1 порции 500 г
- 2. Тефтели мясные, выход 1 порции 60/75
- 3. Капуста тушенная, выход 1 порции 100 г

Задание 2

Выполнение технологического процесса изготовления торта «Сказка»

- изготовление теста, формирование и выпечка полуфабриката;
- изготовление отделочных полуфабрикатов;
- формирование и оформление изделия и подготовка к реализации.

ЗАДАНИЕДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 6.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

1, 2 этап обучающиеся проходят в лабораториях: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков; учебный кондитерский цех.

Задание 1

Рассчитайте рецептуры и приготовьте комплексный обед

- 1. Гуляш из говядины, выход 1 порции 75/60
- 2. Каша перловая рассыпчатая, выход 1 порции 200 г
- 3. Кисель из клюквы, выход 1 порции 200 г

Задание 2

Выполнение технологического процесса изготовления торта «Киевский»

- изготовление теста, формирование и выпечка полуфабриката;
- изготовление отделочных полуфабрикатов;
- формирование и оформление изделия и подготовка к реализации.

. ЗАДАНИЕДЛЯЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 7.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

1,2 этап обучающиеся проходят в лабораториях: Учебной кухне ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков; Учебном кулинарном цехе.

Задание 1

Рассчитайте рецептуры и приготовьте комплексный обед

- 1. Суп картофельный с мясными фрикадельками, вход 1 порции 500 г
- 2. Печень жареная с луком, выход 1 порции 70 г
- 3. Чай с молоком, выход 200 г

Задание 2

Выполнение технологического процесса изготовления торта «Рыжик»

- изготовление теста, формирование и выпечка полуфабриката;
- изготовление отделочных полуфабрикатов;
- формирование и оформление изделия и подготовка к реализации.

ЗАДАНИЕДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 8.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

1,2 этап обучающиеся проходят лабораториях: в Учебной кухне ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков; Учебном кулинарном цехе.

Задание 1

Рассчитайте рецептуры и приготовьте комплексный обед

- 1. Курица отварная, выход 1 порции 50 г
- 2. Рис припущенный, выход 1 порции 200 г
- 3. Кисель из брусники, выход 1 порции 200 г

Задание 2

Выполнение технологического процесса изготовления пирога закрытого

- изготовление теста;
- изготовление начинки;
- формирование полуфабриката;
- выпечка изделия и подготовка к реализации.

ЗАДАНИЕДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 9.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

1, 2 этап обучающиеся проходят лабораториях: в Учебной кухне ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков; Учебном кулинарном цехе.

Задание 1

Рассчитайте рецептуры и приготовьте комплексный обед

- 1.Суп лапша домашняя с курицей, выход 1 порции 500 г
- 2. Запеканка картофельная с овощами, выход 1 порции 150 г
- 3. Соус грибной, выход 1 порции 50 г

Задание 2

Выполнение технологического процесса изготовления рулета с маком

- изготовление теста;
- изготовление начинки;
- формирование полуфабриката;
- выпечка изделия и подготовка к реализации.

ЗАДАНИЕДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 10.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

1, 2 этап обучающиеся проходят влабораториях: Учебной кухне ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков; Учебном кулинарном цехе.

Задание 1

Рассчитайте рецептуры и приготовьте комплексный обед

- 1. Окрошка овощная, выход 1 порции 500 г
- 2. Жаркое по-домашнему, выход 1 порции 300 г
- 3. Напиток из кураги, выход 1 порции 200 г

Задание 2

Выполнение технологического процесса изготовления кулебяки

- изготовление теста;
- изготовление начинки;
- формирование полуфабриката;
- выпечка изделия и подготовка к реализации.

ЗАДАНИЕДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 11.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

1,2 этап обучающиеся проходят влабораториях: Учебной кухне ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков; Учебном кулинарном цехе.

Задание 1

Рассчитайте рецептуры и приготовьте комплексный обед

- 1.Щи из свежей капусты с картофелем, выход 1 порции 500 г
- 2 Печень по-строгановски, выход 1 порции 70/60
- 3. Картофель отварной с маслом, выход 1 порции 100 г

Задание 2

Выполнение технологического процесса изготовления ватрушек

- изготовление теста;
- изготовление начинки;
- формирование полуфабриката;
- выпечка изделия и подготовка к реализации.

ЗАДАНИЕДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 12.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

1,2 этап обучающиеся проходят влабораториях: Учебной кухне ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков; Учебном кулинарном цехе.

Задание 1

Рассчитайте рецептуры и приготовьте комплексный обед

- 1. Винегрет овощной, выход 1 порции 100 г
- 2. Суп картофельный с рисовой крупой, выход 1 порции 300 г
- 3. Чай с лимоном, выход 1 порции 200 г

Задание 2

Выполнение технологического процесса изготовления сдобы обыкновенной

- изготовление теста;
- формирование полуфабриката;
- выпечка изделия и подготовка к реализации.

ЗАДАНИЕДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 13.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

1,2 этап обучающиеся проходят влабораториях: Учебной кухне ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков; Учебном кулинарном цехе.

Задание 1

Рассчитайте рецептуры и приготовьте комплексный обед

- 1.Сельдь с луком, выход 1 порции 100 г
- 2.Азу, выход 1 порции 300 г
- 3. Напиток лимонный, выход на 1 порцию 200 г

Задание 2

Выполнение технологического процесса изготовления кекса «Столичный»

- изготовление теста;
- формирование полуфабриката;
- выпечка изделия и подготовка к реализации.

ЗАДАНИЕДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 14.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

1, 2 этап обучающиеся проходят лабораториях: в Учебной кухне ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков; Учебном кулинарном цехе.

Задание 1

Рассчитайте рецептуры и приготовьте комплексный обед

- 1. Салат мясной, выход 1 порции 100 г
- 2. Каша молочная пшенная вязкая, выход 1 порции 200 г
- 3. Компот из чернослива, кураги, изюма, выход 1 порции 200 г

Задание 2

Выполнение технологического процесса изготовления каравая свадебного

- изготовление теста;
- формирование полуфабриката;
- выпечка изделия и подготовка к реализации.

ЗАДАНИЕДЛЯЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 15.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

1,2 этап обучающиеся проходят влабораториях: Учебной кухне ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков; Учебном кулинарном цехе.

Залание 1

Рассчитайте рецептуры и приготовьте комплексный обед

- 1. Щи из квашеной капусты с картофелем, выход 1 порции 300 г
- 2. Плов из свинины, выход 1 порции 200 г
- 3. Кофе чёрный, выход 1 порции 100 г

Задание 2

Выполнение технологического процесса изготовления кекса творожного

- изготовление теста;
- формирование полуфабриката;
- выпечка изделия и подготовка к реализации.

ЗАДАНИЕДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 16.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

1,2 этап обучающиеся проходят влабораториях: Учебной кухне ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков; Учебном кулинарном цехе.

Задание 1

Рассчитайте рецептуры и приготовьте комплексный обед

- 1. Салат из зеленого лука с яйцом, выход 1 порции 100 г
- 2. Тефтели мясные, выход 1 порции 60/50
- 3. Макароны отварные с маслом, выход 1 порции 100г

Задание 2

Выполнение технологического процесса изготовления рулета фруктового

- изготовление теста, формирование и выпечка полуфабриката;
- изготовление отделочных полуфабрикатов;
- формирование и оформление изделия и подготовка к реализации.

ЗАДАНИЕДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 17.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

1, 2 этап обучающиеся проходят лабораториях: в Учебной кухне ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков; Учебном кулинарном цехе.

Задание 1

Рассчитайте рецептуры и приготовьте комплексный обед

- 1. Салат из белокочанной капусты, выход 1 порции 100 г
- 2. Суп картофельный с горохом, выход 1 порции 500 г
- 3. Жаркое по домашнему, выход 1 порции 300 г

Залание 2

Выполнение технологического процесса изготовления торта «Меловый»

- изготовление теста, формирование и выпечка полуфабриката;
- изготовление отделочных полуфабрикатов;
- формирование и оформление изделия и подготовка к реализации.

ЗАДАНИЕДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 18.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

1,2 этап обучающиеся проходят влабораториях: Учебной кухне ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков; Учебном кулинарном цехе

Задание 1

Рассчитайте рецептуры и приготовьте комплексный обед

- 1. Рассольник домашний, выход 1 порции 300 г
- 2. Биточки рисовые, выход 1 порции 50 г
- 3. Соус абрикосовый, выход 1 порции 20 г

Задание 2

Выполнение технологического процесса изготовления блинчиков фаршированных

- изготовление теста, выпечка блинчиков-полуфабрикатов;
- изготовление начинки;
- формирование полуфабриката;
- обжаривание изделий и подготовка к реализации.

ЗАДАНИЕДЛЯЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 19.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

1,2 этап обучающиеся проходят влабораториях: Учебной кухне ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков; Учебном кулинарном цехе.

Задание 1

Рассчитайте рецептуры и приготовьте комплексный обед

- 1. Салат из свёклы с черносливом, выход 1 порции 100 г
- 2. Вареники ленивые, выход 1 порции 100 г
- 3. Какао на молоке, выход 1 порции 200 г

Задание 2

Выполнение технологического процесса изготовления торта «Рыжик»

- изготовление теста, формирование и выпечка полуфабриката;

- изготовление отделочных полуфабрикатов;
- формирование и оформление изделия и подготовка к реализации.

ЗАДАНИЕДЛЯЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 20.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

1, 2 этап обучающиеся проходят в лабораториях: Учебной кухне ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков; Учебном кулинарном цехе.

Задание 1

Рассчитайте рецептуры и приготовьте комплексный обед

- 1. Суп рисовый с мясом, выход 1 порции 300 г
- 2. Запеканка из творога со сметаной, выход 1 порции 200/20
- 3. Напиток из шиповника, выход 1 порции 150 г

Задание 2

Выполнение технологического процесса изготовления пирожков сдобных пресных

- изготовление теста;
- изготовление начинки;
- формирование полуфабриката;
- выпечка изделия и подготовка к реализации.

ЗАДАНИЕДЛЯЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 21.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

1,2 этап обучающиеся проходят влабораториях: Учебной кухне ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков; Учебном кулинарном цехе.

Задание 1

Рассчитайте рецептуры и приготовьте комплексный обед

- 1.Оладьи из печени, выход 1 порции 100 г
- 2. Картофель в молоке, выход 1 порции 250 г
- 3. Компот из апельсинов выход 1 порции 200 г

Задание 2

Выполнение технологического процесса изготовления рулета бисквитного сливочно-молочного

- изготовление теста, формирование и выпечка полуфабриката;
- изготовление отделочных полуфабрикатов;
- формирование и оформление изделия и подготовка к реализации.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Инструкция

- 1. Внимательно изучите информационный блок пакета экзаменатора
- 2. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменующихся

Количество вариантов заданий (пакетов заданий) для экзаменующихся: 21 Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный):

Условия выполнения заданий

Задание № 1,№2 практические задания, билетов 21,практические задания обучающиеся выполняют влабораторииУчебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)

Кабинеты:

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства:

рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), доска ученическая, шкаф для хранения муляжей (инвентаря), раздаточный дидактический материал; ноутбук средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия.

Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства:

столы ученические, стулья ученические, стол преподавателя, стул преподавателя, доска ученическая, ноутбук, мультимедийный проектор, экран, оргтехника, шкаф для хранения муляжей, раздаточный дидактический материал, наглядные пособия.

Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков):

Рабочее место преподавателя, место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды), технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы); основное и вспомогательное технологическое оборудование: весы настольные электронные;

пароконвектомат; жарочный шкаф; микроволновая печь; плита электрическая; фритюрница; электрогриль (жарочная поверхность); шкаф холодильный; шкаф морозильный; планетарный миксер; блендер; мясорубка; овощерезка, процессор

кухонный; слайсер; миксер для коктейлей; соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) кофемолка;

газовая горелка (для карамелизации); набор инструментов для карвинга; овоскоп; нитраттестер; столы производственные с моечной ванной; стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная.

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Печатные издания:

Основная литература: МДК07.01 Приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд.

1. Учебники

Качурина Т. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т. А. Качурина.-Москва: Издательский центр «Академия», 2018

Бурчакова И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И. Ю. Бурчакова.- М.: Издательский центр «Академия», 2019.- 320 с.

Качурина Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образов / Т. А. Качурина. — Москва: Издательский центр «Академия», 2018.- 256 с.

Бурчакова И.Ю. и др. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. М.: Академия, 2016 г

Шатун Л. Г. Технолог в общественном питании : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л. Г. Шатун, О. Г. Лубенец. - Ростов H/Д: Феникс, 2020. - 318 с.

Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : КноРус, 2020. — 321 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07713-9. — URL: https://book.ru/book/934030

Самородова И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И. П. Самородова. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. - 192 с.

3.Дополнительная литература

Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.

Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2014, 2018. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — 1-е изд. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. М.: Академия, 2013г.

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. — 13-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2015.

Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. М.: Форум, 2013г.

2. Справочники

Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Академия, 2018 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.:Хлебпролинформ, 2000, 2001. Сборник технологических нормативов

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-Ф3].

Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия — Введ. 2016 - 01 - 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования — Введ. 2016 — $01-01.-\mathrm{M}.:$ Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. — Введ. 2015 - 01 - 01. — М.: Стандартинформ, 2014. — III, 11 с.

ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 — 01 — 01. — М.: Стандартинформ, 2014.III, 16 с.

ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. — Введ. 2015 — 01 — 01. — М.: Стандартинформ, 2014. — III, 10 с.

СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:

СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

3. Интернет-ресурсы:

ЭБС BOOK.RU

Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» http://www.biblioclub.ru

http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/ http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html; http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html; http://www.eda-server.ru/gastronom/; http://www.eda-server.ru/culinary-school/ http://www.pitportal.ru/

Основная литература, используемая для изучения МДК07.02 Приготовление широкого ассортимента основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий

1. Учебники

Качурина Т. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т. А. Качурина.-Москва: Издательский центр «Академия», 2018

Бурчакова И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И. Ю. Бурчакова.- М.: Издательский центр «Академия», 2019.- 320 с.

Качурина Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образов / Т. А. Качурина. — Москва: Издательский центр «Академия», 2018.- 256 с.

Бурчакова И.Ю. и др. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. М.: Академия, 2016 г

Шатун Л. Г. Технолог в общественном питании : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л. Г. Шатун, О. Г. Лубенец. - Ростов н/Д : Феникс, 2020. - 318 с.

Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции: учебник / Васюкова А.Т. — Москва: КноРус, 2020. — 321 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07713-9. — URL: https://book.ru/book/934030

Самородова И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И. П. Самородова. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. - 192 с.

3.Дополнительная литература

Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. — 1-е изд. — М.: Издательский центр «Академия», 2017.

Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2014, 2018. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — 1-е изд. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. М.: Академия, 2013г.

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. — 13-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2015.

Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. М.: Форум, 2013г.

2. Справочники

Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Академия, 2018 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.:Хлебпролинформ, 2000, 2001. Сборник технологических нормативов

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-Ф3].

Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия — Введ. 2016 - 01 - 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования — Введ. 2016 — $01-01.-\mathrm{M}.:$ Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. — Введ. 2015 - 01 - 01. — М.: Стандартинформ, 2014. — III, 11 с.

ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 — 01 — 01. — М.: Стандартинформ, 2014.III, 16 с.

ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. — Введ. 2015 — 01 — 01. — М.: Стандартинформ, 2014. — III, 10 с.

СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:

СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

3. Интернет-ресурсы:

ЭБС BOOK.RU

Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» http://www.biblioclub.ru

http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html; http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html; http://www.eda-server.ru/gastronom/; http://www.eda-server.ru/culinary-school/ http://www.pitportal.ru/

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ07.Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК.07 .01 . Приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд"	Д/з в 3 семестр, Экзамен - 4 семестр	
МДК 07.02 . Приготовление широкого ассортимента основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий"	Д/з в -5 семестр,	
	Экзамен - 6 семестр	
УП.07	Дифференцированный	

	зачет - 4 семестр,		
	дифференцированный зачет-		
	6 семестре		
ПП.07	Дифференцированный		
	зачет		
Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю			
оценка			

Коды	проверяемых	Показатели оценки	Оценка (да / нет)
компе	стенций	результата	
ПК1	Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.	ПК 1-12 ОК 1- 11	
ПК .2	Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	ПК 1-12 ОК 1- 11	
ПК 3 ПК 4	Готовить основные супы и соусы. Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.	ПК 1-12 ОК 1- 11	
ПК 5	Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда	ПК 1-12 ОК 1- 11	

	из мяса и		
	домашней птицы.		
ПК	Готовить и	ПК 1-12	
.6	оформлять	OK 1- 11	
	холодные блюда и		
ПК	закуски.	ПК 1-12	
7	оформлять сладкие	OK 1- 11	
	блюда и напитки		
ПК	8Готовить	ПК 1-12	
полуфа	абрикаты для мучных	OK 1- 11	
кулина	рных, булочных и		
кондит	герских изделий.		
	_	HIC 1 12	
	отовить дрожжевого	ПК 1-12 ОК 1- 11	
	п оформлять изделия	OK 1- 11	
из него).	ПК 1-12	
ПК101	Готовить	OK 1- 11	
	жжевое тесто,		
_	лять изделия и		
СФОРМ	лить подчити		
	полуфабрикаты на		
него.			
		ПК 1-12	
	ПК11.Готовить и	OK 1- 11	
оформ.	лять пирожные		
массов	вого спроса.		
	•	HIC 1 12	
	ПК12Готовить и	ПК 1-12 ОК 1- 11	
оформ	лять торты массового	OK 1- 11	
	<u>-</u>		
спроса	. .		
Дата	20	Подписи членов экзаме	енационной комиссии

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности**ПМ07.Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**осуществляется на экзамене (квалификационном). Условием допуска к экзамену (квалификационному) является положительная аттестация по МДК07.01 Приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд, МДК 07.02. Приготовление широкого ассортимента основных хлебобулочных и кондитерских мучных

изделий, дифференцированных зачетов:поучебной практике, производственной практике. Экзамен (квалификационный) проводится в 2 этапа с выполнением практических заданий по профессиям 16675 Повар и 12901 Кондитер. Условием положительной (вид аттестации профессиональной деятельности освоен) на экзамене квалификационном является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по выбранным контролируемым показателям.

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».Промежуточный контроль освоения профессионального модуля осуществляется при проведении по МДК07.01 Приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд - диф.зачета в 3 семестре и экзамена в 4 семестре ,

по МДК 07.02. Приготовление широкого ассортимента основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий, диф. зачета в 5 семестре и экзамена в 6 семестре.

дифференцированных зачетов :по учебной практикеУП.07 в 4 и 6 семестрах, дифференцированного зачета производственной практикеПП07.

Контроль и оценка по учебной практике проводится на основе накопительной системы оценивания всех выполненных практических работ по видам работ на учебной практике и требования к их выполнению.

Предметом оценки по производственной практике является приобретение практического опыта.

Контроль и оценка по производственной практике проводится на основе накопительной системы оценивания всех выполненных практических работ по видам работ на производственной практике и требования к их выполнению

Приложение 1

Министерство образования, науки и молодёжной политики Нижегородской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Ветлужский лесоагротехнический техникум»

ОТЧЕТ

о прохождении		практики	
Фамилия			
Имя	Отчество		
Группа	Курс		
	Специальность		
	гики		
Срок практики			
Руководитель практики от	г предприятия		
Ф.И.О., должность			
Руководитель практики от	г техникума		
Ф.И.О., должность			
Оценка			
Ветлужский район			

2022Γ

Приложение2

дневник по практике

Дата,	Наименование работы	Рабочее время	Оценка за	Подпись
(число,		(количество	выполнение	руководителя
месяц,		отработанных	работы	практики
год)		часов)		

Приложение 4

Методические рекомендации по составлению презентации

Содержание:

Мультимедийная презентация — это программа, которая может содержать текстовые материалы, фотографии, рисунки, слайд-шоу. Звуковое

оформление и дикторское сопровождение, видеофрагменты и анимацию, трехмерную графику.

Презентация позволяет повысить успешность раскрытия темы с использованием демонстрационных средств.

Количество слайдов в презентации не ограничено.

Правила шрифтового оформления:

- Для основного текста не рекомендуется использовать прописные буквы.
- Шрифтовой контраст можно создать посредством: размера шрифта, толщины шрифта, начертания, формы, направления и цвета.

Правила выбора цветовой гаммы

- Цветовая гамма должна состоять не более чем из двух-трех цветов.
- Существуют не сочетаемые комбинации цветов.
- Черный цвет имеет негативный (мрачный) подтекст.
- Белый текст на черном фоне читается плохо (инверсия плохо читается).

Правила общей композиции

На полосе не должно быть больше семи значимых объектов, так как человек не в состоянии запомнить за один раз более семи пунктов чего-либо.

- Логотип на полосе должен располагаться справа внизу (слева наверху и т. д.).
 - Логотип должен быть простой и лаконичной формы.
 - Дизайн должен быть простым, а текст коротким.
- Крупные объекты в составе любой композиции смотрятся довольно неважно. Аршинные буквы в заголовках, кнопки навигации высотой в 40 пикселей, верстка в одну колонку шириной в 600 точек, разделитель одного цвета, растянутый на весь экран все это придает дизайну непрофессиональный вид.

Рекомендации по дизайну презентации

Чтобы презентация хорошо воспринималась слушателями и не вызывала отрицательных эмоций (подсознательных или вполне осознанных), необходимо соблюдать правила ее оформления.

Презентация предполагает сочетание информации различных типов: текста, графических изображений, музыкальных и звуковых эффектов, анимации и видеофрагментов. Поэтому необходимо учитывать специфику комбинирования фрагментов информации различных типов. Кроме того, оформление и демонстрация каждого из перечисленных типов информации также подчиняется определенным правилам.

Текстовая информация

- размер шрифта: 24–54 пункта (заголовок), 18–36 пунктов (обычный текст);
- цвет шрифта и цвет фона должны контрастировать (текст должен хорошо читаться), но не резать глаза;
- тип шрифта: для основного текста гладкий шрифт без засечек (Arial, Tahoma, Verdana, TimesNewRoman), для заголовка можно использовать декоративный шрифт, если он хорошо читаем;
- курсив, подчеркивание, жирный шрифт, прописные буквы рекомендуется использовать только для смыслового выделения фрагмента текста.
 - Графическая информация
- рисунки, фотографии, диаграммы призваны дополнить текстовую информацию или передать ее в более наглядном виде;
- желательно избегать в презентации рисунков, не несущих смысловой нагрузки, если они не являются частью стилевого оформления;
- цвет графических изображений не должен резко контрастировать с общим стилевым оформлением слайда;
 - иллюстрации рекомендуется сопровождать пояснительным текстом;
- если графическое изображение используется в качестве фона, то текст на этом фоне должен быть хорошо читаем.

Анимация

Анимационные эффекты используются для привлечения внимания слушателей или для демонстрации динамики развития какого-либо процесса. В этих случаях использование анимации оправдано, но не стоит чрезмерно насыщать презентацию такими эффектами, иначе это вызовет негативную реакцию аудитории, допустимо применять 2-3 вида анимации для объектов и перехода слайдов.

Звук

- звуковое сопровождение должно отражать суть или подчеркивать особенность темы слайда, презентации;
- необходимо выбрать оптимальную громкость, чтобы звук был слышен всем слушателям, но не был оглушительным;
- если это фоновая музыка, то она должна не отвлекать внимание слушателей и не заглушать слова докладчика. Чтобы все материалы слайда воспринимались целостно, и не возникало диссонанса между отдельными его фрагментами, необходимо учитывать общие правила оформления презентации.

Единое стилевое оформление

- стиль может включать: определенный шрифт (гарнитура и цвет), цвет фона или фоновый рисунок, декоративный элемент небольшого размера и др.;
- не рекомендуется использовать в стилевом оформлении презентации более 3 цветов и более 3 типов шрифта;
- оформление слайда не должно отвлекать внимание слушателей от его содержательной части;
 - все слайды презентации должны быть выдержаны в одном стиле; Содержание и расположение информационных блоков на слайде
 - информационных блоков не должно быть слишком много (3-6);
- рекомендуемый размер одного информационного блока не более 1/2 размера слайда;
- желательно присутствие на странице блоков с разнотипной информацией (текст, графики, диаграммы, таблицы, рисунки), дополняющей друг друга;
 - ключевые слова в информационном блоке необходимо выделить;
- информационные блоки лучше располагать горизонтально, связанные по смыслу блоки слева направо;
 - наиболее важную информацию следует поместить в центр слайда;
- логика предъявления информации на слайдах и в презентации должна соответствовать логике ее изложения.

Защита презентаций

На выступление дается не более 5 минут. Выступление должно быть построено по закону рассказа, то есть краткое, слитное, логически обоснованное изложение своих мыслей по теме работы. В сообщении необходимо использовать профессиональную терминологию. В презентации отчетливо представить этапы приготовления блюд, полуфабрикатов и изделий: подготовка сырья к производству; приготовление полуфабрикатов, приготовление блюда при этом перечислить применение оборудования и инвентаря на каждом этапе; варианты оформления не мене 3 видов; сервировка. В конце следует отметить сложности при приготовлении данного блюда.