Комплект оценочных средств

для проведения промежуточной аттестации

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

43.01.09. Повар, кондитер

р.п. Чунский
2023 г.

Паспорт комплекта оценочных средств
1.Область применения комплекта оценочных средств

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

1.1 Результаты освоения модуля, подлежащие проверке
Профессиональные и общие компетенции

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

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата и их критерии	Тип задания № задания	Форма аттестации
1	2	3	4
ПК1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; - соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	Тесты 1 В №1, 2 2 В №1 1 В № 3 – 9 20, 24 2В № 3 – 7 16, 23, 38	Дифференцированный зачет
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	- Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:	Тесты 1 В 1 – 30 Тесты 2В с 1 - 30	Дифференцированный зачет

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: -соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);		
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу;		Дифференцированный зачет
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- эффективный поиск необходимой информации; анализ инноваций в области профессиональной деятельности; _ обзор публикаций в профессиональных изданиях.		Дифференцированный зачет
ОК 3. Планировать и	- актуальность используемой		Дифференцир

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

	планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы		

1.2. В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

подготовки, уборки рабочего места;

подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;

приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

ведения расчетов с потребителями

уметь:

подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

распознавать недоброкачественные продукты;

выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;

проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;

требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

ассортимент, рецептуру, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовление полуфабрикатов;

способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовление полуфабрикатов

2. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

2.1. Общие положения

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

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

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

2.2 Комплект оценочных средств для оценки освоения МДК 01.01.

Раздел модуля 1.

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

Задания для проведения дифференцированного зачета
Время выполнения задания – 45 минут

А) Письменные ответы на вопросы

Инструкция

Внимательно прочитайте задание и ответьте на вопросы

1 вариант

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

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

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

2 вариант

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

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

3.Правила безопасности в овощном цехе при работе с ножом

3 вариант

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

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

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

4 вариант

1 Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки рыбы. Какие виды оборудования при этом используются?
2. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, используемого для обработки овощей
3.Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.

2.3 Комплект оценочных средств для оценки освоения МДК 01.02

Раздел модуля 2.
Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Задания для проведения дифференцированного зачета
Время выполнения задания – 45 минут

А) Тестовая работа

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.
Вам предлагается ответить на 30 вопросов
В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

1 вариант

1. Отнесите овощи к соответствующей группе:

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

2. Зачем капусту кладут в соленую воду?

3. Обработку овощей начинают с операции:
а/ очистка, доочистка;
б/ сортировка, калибровка;
в/ мытье овощей;
4. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки овощей:
1.мытье
2. нарезка

3. сортировка
4. калибровка
5. очистка

5. Лук репчатый обрабатывают в следующем порядке:

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

6. Маринованные грибы обрабатывают в следующем порядке:

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

7. **Свежие грибы промывают в воде:**

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

8. Какого вида нарезки картофеля не существует:

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

9. Какой вид нарезки овощей не относится к фигурным:

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

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

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

11. На какие категории делят рыбу по содержанию жира:

а/ б/ в/

12. В каком цехе обрабатывают рыбу?

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

13. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки рыбы:

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

14. Перечислите способы размораживания рыбы:

а/ б/ в/

15. Укажите правильную последовательность разделки чешуйчатой рыбы?

а/ удаление жабр
б/ промывание
в/ очистка чешуи
г/ удаление плавников

д/ удаление внутренностей

16. Выберите маркировку досок разделочных при разделке сырой рыбы:

а/Р.В.
б/М.С.
в/Р.С.

Ответьте на вопросы:

17. В чем заключается особенность обработки бесчешуйчатой рыбы?

18. Для чего панируют рыбу?

19. Назовите способы размораживания мяса:

а/ б/

20. Расположите последовательно стадии кулинарной обработки мяса.

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

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

а/ б/ в/ г/

22.Перечислите порционные полуфабрикаты из говядины

а/ б/ в/ г/ д/ е/ ж/

23. При разделке баранины выделяют следующие части:

а/ б/ в/ г/ д/

24. Перечислите мелкокусковые полуфабрикаты из свинины

а/ б/ в/ г/ д/

25. Выберете форму нарезки поджарки

а/ соломка
б/ брусочек
в/ кубик

26.Выберете полуфабрикаты из мясной котлетной массы

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

27.Укажите последовательность механической кулинарной обработки курицы?

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

Ответьте на вопросы:

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

29. Для чего заправляют птицу и дичь?

30. Какие полуфабрикаты приготавливают из филе птицы?

2 вариант

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

а/овощемоечная машина, овощечистка, машина для нарезки овощей
б/доски разделочные ОС, ванны моечные, кастрюли, ножи ОС

в/доски разделочные ОВ, ножи МС, дуршлаг, терка
г/рыбоочистительная машина, плита электрическая секционная модульная, пароварка

11. На какие категории делят рыбу по содержанию жира:

а/ б/ в/

12. В каком цехе обрабатывают рыбу?

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

13. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки рыбы:

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

14. Перечислите способы размораживания рыбы:

а/ б/ в/

15. Укажите правильную последовательность разделки чешуйчатой рыбы?

а/ удаление жабр
б/ промывание
в/ очистка чешуи
г/ удаление плавников
д/ удаление внутренностей

16. Выберите маркировку досок разделочных при разделке сырой рыбы:

а/Р.В.
б/М.С.
в/Р.С.

1. Отнесите овощи к соответствующей группе:

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

2. Зачем капусту кладут в соленую воду?

3. Обработку овощей начинают с операции:

а/ очистка, доочистка;
б/ сортировка, калибровка;
в/ мытье овощей;

4. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки овощей:

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

5. Лук репчатый обрабатывают в следующем порядке:

а/ удаляют чешуйки, обрезают корневища
б/ удаляют только корневища
в/ удаляют увядшие листья, обрезают ботву

г/ удаляют донце и шейку, очищают чешуйки

6. Маринованные грибы обрабатывают в следующем порядке:

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

7. **Свежие грибы промывают в воде:**

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

8. Какого вида нарезки картофеля не существует:

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

9. Какой вид нарезки овощей не относится к фигурным:

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

20. Расположите последовательно стадии кулинарной обработки мяса.

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

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

а/ б/ в/ г/

22.Перечислите порционные полуфабрикаты из говядины

а/ б/ в/ г/ д/ е/ ж/

23. При разделке баранины выделяют следующие части:

а/ б/ в/ г/ д/

24. Перечислите мелкокусковые полуфабрикаты из свинины

а/ б/ в/ г/ д/

25. Выберете форму нарезки поджарки

а/ соломка
б/ брусочек
в/ кубик

26.Выберете полуфабрикаты из мясной котлетной массы

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

27.Укажите последовательность механической кулинарной обработки курицы?

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

19. Назовите способы размораживания мяса:
а/ б/

Ответьте на вопросы:
17. В чем заключается особенность обработки бесчешуйчатой рыбы?
18. Для чего панируют рыбу?
28. Назовите норму сырья на 1 кг. мяса для приготовления котлетной массы
29. Для чего заправляют птицу и дичь?
30. Какие полуфабрикаты приготавливают из филе птицы?

2. 4. Пакет экзаменатора

Эталон ответов к тестам для **освоения теоретического курса профессионального модуля**
Раздел модуля 1.
Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК 01.01Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов

1 вариант

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

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

2 вариант

№	Вопрос	Ответ
1	Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки мяса в мясном цехе предприятия общественного питания.с полным производственным циклом	На предприятиях общественного питания с законченным (полным) циклом производства технологический процесс обработки мяса организуется по следующей схеме: размораживание (туш или крупнокусковых полуфабрикатов Для этого туши подвешивают над трапом или опускают в ванну с проточной водой плю- совой) 1.обмывание (осуществляют в ваннах специальными щетками или с помощью щетки-душа). 2.обсушивание (производят с помощью вентилятора

		или хлопчатобумажной ткани, салфеток). 3.деление на отруба () производится на разрубочном стуле мясницким топором или ленточной циркулярной пилой.) 4.обвалка отрубов (отделение мяса от костей). Обвалка мяса производится с помощью обвалочных ножей 5.жиловка и зачистка частей (осуществляются с помощью большого, среднего и малого ножей (поварской тройки). 6.изготовление полуфабрикатов (нарезание, отбивание и панирование порционных полуфабрикатов выполняются на отдельных рабочих местах, где установлены рабочие столы с ящиками для хранения инструментов и решетчатыми полками. На полках размещаются разделочные доски, противни и лотки, а на столе — небольшой ящик для специй и циферблатные весы. Перед столом на стене вывешиваются технологические карты, нормы отходов мяса и выхода полуфабрикатов. укладка в функциональные емкости 7.охлаждение и кратковременное хранение 8.транспортирование в горячий цех.
2	Перечислите основные санитарно – гигиенические требования к обработке сырья и приготовлению продукции.	Обработка сырых и готовых продуктов производится раздельно в специально оборудованных цехах. На предприятиях, не имеющих цехового деления, с ограниченным ассортиментом выпускаемых блюд допускается обработка сырья и готовой продукции в одном помещении на разных столах. Очищенные картофель, корнеплоды и некоторые другие овощи во избежание потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более **2** ч. При необходимости хранения обработанного сырья в охлажденном виде его охлаждают в холодильнике или шкафах шоковой заморозки до температуры не выше *5* "С При хранении пищи на льду (обработанная спаржа) ее кладут не непосредственно на лед, а располагают лед под вставленными в функциональные емкости пер форированными вкладышами. Каждый повар обязан соблюдать последовательность использования хранящегося обработанного сырья в соответствии со сроками его обработки.
3	Правила безопасности в овощном цехе при работе с ножом	соблюдать осторожность, беречь руки от порезов; правильно держать руки и нож при обработке сырья нож хранить в специальном чехле, помнить, что нельзя хранить нож, закладывая его за пояс фартука; передавать нож можно, положив его на поверхность стола черенком в сторону того, кому передают при переносе ножа по цеху держать его вдоль ноги, прижав к бедру, острием вниз и лезвием назад, или обернуть нож полотенцем и переносить его лезвием вниз править нож о мусат следует в стороне от других работников, не опираться на мусат при правке ножа. Нельзя:

		оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра; проверять остроту лезвия ножа рукой;

3 вариант

№	Вопрос	Ответ
1	Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки рыбы. Какие виды оборудования при этом используются?	Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом организуется следующим образом: Размораживают рыбу путем механической загрузки в обычные моечные ванны. Мороженую рыбу, поступающую в неразделанном виде ,(оттаивают в холодной воде (2 л на 1 кг рыбы) с добавление поваренной соли (7...20 г соли на 1 л воды Для очистки рыбы от чешуи используют механический рыбо-очиститель или ручные скребки Потрошат рыбу малыми поварскими ножами на специальных столах с желобом, спинкой и бортами. Одновременно отрубают головы, хвосты и срезают плавники. Хвосты и головы отрубают средним поварским ножом на разделочных досках, плавники срезают специальными кухонными ножницами или плавникорезка-ми типа ПР-2М.Удаление внутренностей, костей и зачистку брюшной полости производят вручную на разделочных досках Потрошенную и промытую рыбу загружают в машину фиксации (охлаждения) в 18%-ном растворе поваренной соли температурой -4...-6°С в течение 5... 10 мин. Фиксация применяется для сохранения пищевой ценности рыбы Укладывают рыбу в функциональные емкости, охлаждают и кратковременно хранят, затем транспортируют в горячий цех
2	Санитарно – гигиенические требования к приему и хранению сырья и продовольственных продуктов.	Поступающие в организации продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной, чистой таре. **запрещается принимать:** продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность; овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили; проросший, позеленевший картофель (содержащий солонин); несъедобные грибы, некультивируемые съедобные, червивые, мятые;

		пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности. Продукты следует хранить: Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту — на отдельных стеллажах или в ларях; квашеные, соленые овощи — в бочках, при температуре не выше I 10 "С. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12 "С. Замороженные овощи, плоды и ягоды хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах. Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять до полного использования продукта.
3	.Перечислите меры предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, отравлений на предприятии питания	При появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов и ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения; сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;

4 вариант

№	**Вопрос**	**Ответ**
1	Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки рыбы. Какие виды оборудования при этом используются?	Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом организуется следующим образом: Размораживают рыбу путем механической загрузки в обычные моечные ванны. Мороженую рыбу, поступающую в неразделанном виде ,(оттаивают в холодной воде (2 л на 1 кг рыбы) с добавление поваренной соли (7...20 г соли на 1 л воды Для очистки рыбы от чешуи используют механический рыбо-очиститель или ручные скребки Потрошат рыбу малыми поварскими ножами на специальных столах с желобом, спинкой и бортами. Одновременно отрубают головы, хвосты и срезают плавники. Хвосты и головы отрубают средним поварским ножом на разделочных досках, плавники срезают специальными кухонными ножницами или плавникорезка-ми типа ПР-2М.Удаление внутренностей, костей и зачистку брюшной полости производят вручную на разделочных досках Потрошенную и промытую рыбу загружают в машину фиксации (охлаждения) в 18%-ном растворе поваренной

		соли температурой -4...-6°С в течение 5... 10 мин. Фиксация применяется для сохранения пищевой ценности рыбы Укладывают рыбу в функциональные емкости, охлаждают и кратковременно хранят, затем транспортируют в горячий цех
2	Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, используемого для обработки овощей.	В овощном цехе необходимо строго соблюдать правила техники безопасности: к работе на аппаратах и машинах допускать работников, хорошо знающих их устройство и прошедших специальный инструктаж; на рабочих местах вывешивать плакаты и памятки по технике безопасности; работникам цеха, обслуживающим аппараты, запрещается опускать руки в рабочие камеры картофелечисток и овощерезок; пусковые устройства аппаратов и машин (кнопки, рубильники и т.п.) должны быть закрыты специальными кожухами, а машины должны иметь заземление и зануление;
3	Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	.При хранении очищенного картофеля необходимо помнить, что он может потемнеть, поэтому его хранят в котлах, заполненных вод$_{ой}$ непродолжительное время. Обсушенную в центрифугах зелень выкладывают в перфорир$_{о}$ ванные вкладыши, но не слишком плотно, и хранят в холодильнике накрыв влажным полотенцем. Зелень нельзя хранить под пленкой. Для хранения обработанных и промытых овощей используют функциональны) емкости с перфорированными вкладышами, чтобы влага не скапливалась на дне и овощи не загнивали. Для более продолжительного хранения обработанные и нарезанные овощи вакуумируют и хранят на холоде или замораживают и хранят в замороженном виде. На небольших предприятиях питания чаще используют вакуумные машины камерного типа, принцип работы которых заключается в следующем: 1. Закладывают продукцию в вакуумный пакет, 2. Помещают пакет в вакуумную камеру, швом наружу; закрывают крышку. 3.Вакуумный насос включается автоматически или посредством "вжатия кнопки «Пуск» (в зависимости от конструктивных особенностей машины). 4.Вакуумный насос «высасывает» воздух из камеры, давление камере понижается. Если необходимо, пакет наполняют (модифицированной атмосферой). 6.Запаивают пакет. Извлекают готовую упаковку.

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

Раздел модуля 2.
Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1 вариант

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

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

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

								порционные куски.

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

2 ВАРИАНТ

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

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

21	22	23	24	25	26	27	28	29

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

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

Критерии оценки:

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

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

3.0 Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

Оценка по учебной и производственной практике

3.1 Общие положения

Целью оценки по учебной и производственной практике является оценка:
1) профессиональных и общих компетенций; 2) практического опыта и умений.

3.2.2. Учебная практика

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

Задания для дифференцированного зачета по учебной практике

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

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

Оборудование:

- рабочие столы,

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

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

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

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

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

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

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

Задание 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

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

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

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

Задание 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

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

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

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

Задание 4

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

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

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

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

Задание 5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, , ОК 09, ОК 10,
ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

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

Задание 6

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,
ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

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

Задание 7

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,
ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести обработку картофеля. Нарезать картофель дольками
2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (тефтели с рисом).
3. Нарезать мясной порционный полуфабрикат бифштекс

Задание 8

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, , ОК 09, ОК 10
ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

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

Задание 9

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,
ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

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

Задание 10

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10
ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

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

Задание 11

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10
ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

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

Задание 12

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10
ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

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

Задание 13

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10
ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

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

Задание 14

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10
ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

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

Задание 15

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

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

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

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

Задание 16

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10
ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

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

Задание 17

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10
ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

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

Задание 18

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10
ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

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

2. Произвести обработку наваги. Подготовить навагу для жарки в целом виде основным способом.
3. Обработать субпродукт (печень). Приготовить полуфабрикат печень жареная.

Задание 19

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

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

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести обработку белокачанной капусты. Нарезать белокачанную капусту соломкой.
2. Произвести обработку сельди на чистое филе.
3. Обработать сельскохозяйственную птицы и приготовить из нее полуфабрикат рагу.

Задание 20

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

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

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести обработку белокачанной капусты. Нарезать белокачанную капусту шашками.
2. Произвести подготовку полуфабриката для варки звеньями.
3. Обработать сельскохозяйственную птицы и приготовить из нее полуфабрикат плов.

Задание 21

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

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

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести обработку свежих огурцов. Нарезать свежие огурцы мелким кубиком.
2. Приготовить полуфабрикат для жарки во фритюре блюда «рыба в тесте»
3. Обработать сельскохозяйственную птицы и приготовить из нее полуфабрикат котлеты натуральные.

Задание 22

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

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

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

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

Задание 23

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

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

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

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

Задание 24

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

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

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

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

Задание 25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

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

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Произвести обработку свежих помидор. Нарезать свежий помидор кубиком.
2. Подготовить полуфабрикат нарезанный из пластованной рыбы с кожей и костями для жарки основным способом

3. Приготовить котлетную массу из сельскохозяйственную птицы. Приготовить полуфабрикат зразы.

3.2.3.Задания для дифференцированного зачета по производственной практике

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

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ПО ИТОГАМ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

_____
(фамилия, имя, отчество)

_____
(код, наименование профессии)

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

_____
(код, наименование профессионального модуля)

в организации _____
(наименование организации, юридический адрес)

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

№ п/п	Наименования ПК и ОК	Виды работы	Оценка: **выполнено** (удовл., хор., отл.) **не выполнено** (неудовл.)
1	*ПК1.1.* Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ; - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;	

		- своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; - соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
2.	*ПК 1.2.* Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	- Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:	
	ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: -соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике).	
	ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на	

		каждом шагу.	
	ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- эффективный поиск необходимой информации; анализ инноваций в области профессиональной деятельности; _ обзор публикаций в профессиональных изданиях.	
	ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
	ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения: - соблюдение норм деловой культуры; - соблюдение этических норм.	
	ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе	
	ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	- понимание значимости своей профессии	
	ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
	ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
	ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в	

		профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

Заключение

_____, _____

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

№ п/п	Виды работ	Оценка **Выполнено** (удв, хор, отл.) **не выполнена** (неудов.)
1.	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	
	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 общечеловеческих ценностей ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	

Руководитель производственной практики от Предприятия

_____	_____	_____
(должность руководителя практики)	(подпись)	(фамилия, имя, отчество руководителя практики)

Руководитель производственной практики от Учреждения

_____	_____	_____
(должность руководителя практики)	(подпись)	(фамилия, имя, отчество руководителя практики)

Дата «___»_____201__ г.

Критерии оценки по учебной, производственной практике:

Результаты освоения	**Критерии оценки результата**	**Отметка выполнения Да/нет**
ПК1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	- демонстрация адекватного выбора и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ; - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; - соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека - демонстрация знаний по оформлению заявки на сырье, продукты	
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	- Демонстрация навыков подготовки, обработки различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:	
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного	- Демонстрация навыков выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание	

ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	недоброкачественных продуктов; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - демонстрация навыков обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: -соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике).	
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу.	
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- эффективный поиск необходимой информации; анализ инноваций в области профессиональной деятельности; _ обзор публикаций в профессиональных изданиях.	
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения:	

	- соблюдение норм деловой культуры; - соблюдение этических норм.	
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	- понимание значимости своей профессии	
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
2. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
3. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни /Под ред. А.Т.Васюковой. М.: Издательство торговая корпорация «Дашков и К», 2017. – 816 с.
4. Сборник рецептур и кулинарных изделий: учебное пособие /Н.Э.Харченко. М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 512 с.
5. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцую для обучающихся во всех образовательных учреждений /Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2011. - 544 с.
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /Под ред. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко. К.; Арий, 2012. – 680 с.
7. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
8. Анфимова Н. А. Кулинария: учебное пособие - Москва, «Академия», 2014.
9. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник – Москва, «Академия», 2014.
10. Мармузова Л. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник – Москва, «Академия», 2014.
11. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник – Москва, «Академия», 2013.
12. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник – Москва, «Академия», 2012.
13. Сборник рецептур и кулинарных изделий: учебное пособие /Н.Э.Харченко. М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 512 с.