

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Лениногорский политехнический колледж»

## **КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

для оценки результатов освоения профессионального модуля

### **ПМ 07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

**МДК 07.01 Организация и производство работ  
по профессии: 16675 «Повар»**

основной профессиональной образовательной программы  
по специальности

по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

**Квалификация:**

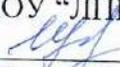
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Форма обучения** – очная

**Нормативный срок обучения** – 3 года и 10 мес.  
на базе основного общего образования

2023 г.

Рассмотрено на заседании ПЦК  
Сервис и машиностроение  
Протокол № 4 от «17» 04 2023 г.  
Председатель Е.Н.Салимгараева 

Утверждаю  
Заместитель директора по НМР  
ГАПОУ «ЛПК»  
 Н.Б. Щербакова  
«17» 04 2023 г.

Комплект контрольно-оценочных средств профессионального модуля разработан на основе ФГОС среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности (профессии) 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

Разработчик (и):

Казанцева Альбина Ивановна, преподаватель спецдисциплин ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>I. Паспорт комплекта оценочных средств (КОС)</b>	4
1.1 Область применения	4
1.2 Формы контроля и оценивания элементов ПМ Результаты освоения учебной дисциплины	4
1.3 Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке	4
1.4 Организация контроля и оценки освоения программы ПМ	11
1.5 Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных процедур	13
<b>II. Комплект материалов для оценки освоения междисциплинарных курсов</b>	14
<b>III. Комплект материалов для оценки учебной и производственной практики</b>	24
3.1. Учебная практика	24
3.2. Производственная практика	25
<b>IV. Комплект материалов для экзамена (квалификационного)</b>	36
<b>Лист согласования</b>	39

# I. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (КОС)

## 1.1 Область применения

Комплект оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих основной профессиональной образовательной программы (далее -ОПОП) по профессии/ специальности СПО профессия 43.02.15. Поварское и кондитерское дело в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД): повар, кондитер.

КОС разработан в соответствии с:

- учебного плана по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- рабочей программой по дисциплине ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих;
- Положения о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов, обучающихся по ОПОП СПО ГАПОУ «ЛПК».

## 1.2 Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы текущего (рубежного) контроля	Формы промежуточной аттестации
1	2	3
МДК 07.01 Организация и производство работ по профессии: 16675 "Повар"	Выполнение практической работы, тестирование, контрольная работа	Дифференцированный зачет
Учебная практика	Выполнение практической работы	Дифференцированный зачет
Производственная практика	Выполнение практической работы	Дифференцированный зачет
<b>ПМ</b>		<b>Экзамен (квалификационный)</b>

### 1.3 Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке

#### 1.3.1 Профессиональные и общие компетенции

<b>Профессиональные и общие компетенции</b>	<b>Показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
1	2	3
ПК 7.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Оценка обоснования решений комплексных задач, технологических карт, инструкции
ПК 7.2	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий.	Оценка выполнения практических и лабораторных работ
ПК 7.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента.	Экспертная оценка работы на практике, оценка работы с документацией и разработка специализированной рецептурой. Учебная практика и квалифицированный экзамен
ПК 7.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	Экспертная оценка работы на практике, оценка работы с документацией и разработка специализированной рецептурой. Учебная практика и квалифицированный экзамен
ПК 7.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента	Экспертная оценка работы на практике, оценка работы с документацией и разработка специализированной рецептурой. Учебная практика и квалифицированный экзамен
ПК 7.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и	Оценка портфолио

	подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента;	
ПК 7.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Экспертная оценка работы на практике, оценка работы с документацией и разработка специализированной рецептурой. Учебная практика и квалифицированный экзамен
ПК 7.8.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Оценка портфолио
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Оценка портфолио (характеристик и производственных практик) Экзамен квалифицированный
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ учебной и производственной практики
ОК. 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Оценка соблюдения последовательности технологических операций на квалифицированном экзамене
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Оценка оформления отчетной документации
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Оценка презентации портфолио на экзамене
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Оценка портфолио и результатов деятельности на учебной производственной практики квалифицированном Экзамене
ОК 07	Содействовать сохранению	Оценка результатов

	окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	конкурса и олимпиад
ОК 08	Умение использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Оценка результатов деятельности на учебной производственной практики квалифицированном экзамене
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Оценка владения при предоставлении презентаций
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Оценка отбора информации на экзамене
ОК 11	Умение эффективно использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Оценка результатов использования знаний по финансовой грамотности и предпринимательской деятельности на экзамене
ЛР 4.	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	Оценка портфолио и результатов деятельности на учебной производственной практики квалифицированном Экзамене
ЛР 5.	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	Оценка отбора информации
ЛР 7.	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	Оценка отбора информации

1.3.2 В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- ПО 1.упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
- ПО 2. приготовления каш и гарниров из круп;
- ПО 3. приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря;
- ПО 4. приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи;
- ПО 5. приготовления блюд из яиц ;
- ПО 6. приготовления блюд из творога;
- ПО 7. приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий;
- ПО 8. приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы;
- ПО 9. приготовления горячих напитков ;
- ПО 10. приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов;
- ПО 11. приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд;
- ПО 12. приготовления и оформления супов, бульонов и отваров ;
- ПО 13. приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов ;
- ПО 14. процеживания, протирания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции ;
- ПО 15. порционирования (комплектация), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий;
- ПО 16. приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных ;
- ПО 17. упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос ;
- ПО 18. оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- ПО 19. оценки наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- ПО 20. составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- ПО 21. подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий;
- ПО 22. контроля хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- ПО 23. разработки меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий;
- ПО 24. подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- ПО 25. подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- ПО 26. нарезки и формовки овощей и фруктов
- ПО 27. приготовления и оформления канапе и легких закусок разнообразного ассортимента
- ПО 28. приготовления и оформления холодных и горячих закусок
- ПО 29. приготовления и оформление холодных рыбных и мясных блюд
- ПО 30. приготовления и оформления супов, отваров и бульонов
- ПО 31. приготовления и оформления горячих и холодных соусов
- ПО 32. приготовления и оформления блюд из овощей и грибов;
- ПО 33. приготовления и оформления блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;
- ПО 34. приготовления и оформления блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи;

- ПО 35. приготовления и оформления блюд из творога, сыра, макаронных изделий;
- ПО 36. приготовления и оформления мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента;
- ПО 37. приготовления и оформления холодных и горячих десертов;
- ПО 38. приготовления и оформления блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;
- ПО 39. контроля хранения и расхода продуктов на производстве;
- ПО 40. контроля качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- ПО 41. контроля безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- ПО 42. презентации готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.

**УМЕТЬ:**

- У 1. производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- У 2. соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
- У 3. применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков, кулинарной продукции.
- У 4. подготавливать к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
- У 5. убирать рабочие место;
- У 6. упаковывать и складировать по заданию повара пищевых продуктов, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
- У 7. выполнять подготовку по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- У 8. выполнять обработку, нарезку и формовку овощей и грибов;
- У 9. выполнять подготовку рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара
- У 10. выполнять приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара
- У 11. выполнять приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара
- У 12. соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- У 13. готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам;
- У 14. соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- У 15. выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- У 16. аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его
- У 17. производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
- У 18. эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос
- У 19. изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса
- У 20. оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения

- У 21. изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь
- У 22. комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий
- У 23. творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения
- У 24. готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу
- У 25. соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления
- У 26. оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий
- У 27. составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия  
составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия.

**ЗНАТЬ:**

- З 1. требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- З 2. нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
- З 3. рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- З 4. требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- З 5. назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними
- З 6. технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- З 7. требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
- З 8. правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- З 9. методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
- З 10. пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- З 11. принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
- З 12. правила и технологии расчетов с потребителями
- З 13. требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- З 14. правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
- З 15. способы, сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке
- З 16. специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий

способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий

3 17. способы организации питания, в том числе диетического

3 18. нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов

3 19. виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации

3 20. принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям

3 21. методы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных организаций питания

3 22. технологии обучения на рабочих местах

3 23. требования трудовой дисциплины, охраны труда, санитарии и гигиены

3 24. теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы современные технологии приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

#### **1.4 Организация контроля и оценки освоения программы ПМ 07.**

Условия проведения.

Норма времени: 20 – 25 мин. на одного студента

Количество вариантов: 5

Деление на подгруппы 10 человек.

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении семестра (устный опрос, проверка выполнения письменных домашних заданий; проведение лабораторных, расчетно - графических и иных работ; проведение контрольных работ; тестирование (письменное или компьютерное); проведение семинаров, контроль самостоятельной работы студентов (в письменной или устной форме).

Рубежный контроль. Основная цель рубежного контроля – проверка уровня усвоения очередного раздела (темы) курса. При рубежной проверке обучаемому может быть предложена творческая работа, решение задач, произведение расчетов, в которой предусматривается перенос усвоенных знаний на другой материал. Успешное решение задач, произведение расчетов показывает, что обучаемый овладел всей системой знаний и действий, предусмотренных целями данной темы. При рубежной проверке обучаемый может запрашивать помощь, необходимый справочный или информационный материал, советы, разъяснения ошибок, наводящие вопросы.

Промежуточная аттестация как правило осуществляется в конце семестра и может завершать изучение как отдельной дисциплины, так и ее раздела (разделов). Подобный контроль помогает оценить более крупные совокупности знаний и умений, в некоторых случаях – даже формирование определенных профессиональных компетенций. Основными формами промежуточной аттестации являются зачет и экзамен.

Дифференцированный зачет по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на производственной 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

### Критерии оценок

Эталоны ответов к вопросам тестовой работы

### Оценочные критерии для текущего контроля

Коды проверяемых компетенции	Показатели оценки	Критерии - баллы	Шкала - оценок
Разделы .... Темы .....	Ответить на вопросы	1 – 10	1 – 5 балла- показатели раскрыт частично, 6 – 8 балла показатели раскрыты, но имеют незначительные замечания 9 – 10 балла – показатель раскрыт в полном объеме
Разделы .... Темы .....	Раскрыть вопросы по теме	1 – 8	1 – 3 балла- показатели раскрыт частично, 4 – 6 балла показатели раскрыты, но имеют незначительные замечания 7 – 8 балла – показатель раскрыт в полном объеме
Разделы .... Темы .....	Закончить предложение в тесте	1 – 5	1 – 4 балла- показатели раскрыт частично, 5 балла – показатель раскрыт в полном объеме
Разделы .... Темы .....	Подготовить сообщение, доклад, презентацию	1 – 12	1 – 8 балла- показатели раскрыт частично, 9 – 11 балла показатели раскрыты, но имеют незначительные замечания 10 – 12 балла – показатель раскрыт в полном объеме
Разделы .... Темы .....	Решить практическую задачу	1 - 10	1 – 6 балла- показатели раскрыт частично, 7 – 8 балла показатели раскрыты, но имеют незначительные замечания 9 – 10 балла – показатель раскрыт в полном объеме
Разделы .... Темы .....	Решить задачи	1 - 10	1 – 6 балла- показатели раскрыт частично, 7 – 8 балла показатели раскрыты, но имеют незначительные замечания 9 – 10 балла – показатель раскрыт в полном объеме
Разделы .... Темы .....	Решить производственную задачу	1 - 10	1 – 6 балла- показатели раскрыт частично, 7 – 8 балла показатели раскрыты, но имеют незначительные замечания

			9 – 10 балла – показатель раскрыт в полном объеме
--	--	--	---

### Оценочные критерии для рубежного контроля

Коды проверяемых знаний и умений	Показатели оценки результата	Оценка
У 2 – У 7 З 7 – З 10	Задание № 1 Все задания выполнены с пояснением и выводом	6 – 10 баллов
	Задания решены частично (решение не полное, отсутствует пояснение или выводы)	1 – 5 баллов
	Задание № 2 Дан полный ответ	4 – 5 баллов
	Дан частичный ответ	1 – 3 баллов
	Задание № 3 Все ответы верны	4 – 5 баллов
	Верна только половина ответов	1 – 3 баллов

### 1.5 Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных процедур

Кабинеты:

**Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана**, оснащена оборудованием, посудой, инвентарем.

Электронные видеоматериалы: презентации по темам и разделам профессионального модуля.

Расходные материалы: Бумага для принтера, бланки.

Доступ к дополнительным инструкциям и справочным материалам: средства интернета, сборник рецептов, справочная литература, учебная литература.

## **II. Комплект материалов для оценки освоения междисциплинарных курсов**

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

Тестовые задания по междисциплинарному курсу - это инструмент оценивания обученности обучающихся, состоящий из системы тестовых заданий, стандартизированной процедуры проведения, обработки и анализа результатов.

### **Тема 1**

**1. В группах овощей найдите лишние:**

а/корнеплоды, клубнеплоды б/капустные, луковые  
в/зерновые, десертные г/чесночные, ягодные

**2. В группу корнеплодов входят овощи:**

а/лук репчатый, зелёный, порей б/укроп, эстрагон, мята  
в/морковь, свекла, редька, репа, петрушка корневая, редис, дайкон

**3. Какие дефекты овощей не допустимы при приемке на производство:**

а/позеленевшие б/покрытые плесенью  
в/имеющие дефекты развития г/в овощах до 5% механических повреждений

**4. По назначению на какие хозяйственно – ботанические сорта делится картофель:**

а/столовые, универсальные б/вегетативные, ботанические  
в/ранний, поздний, средний

**5. По каким критериям оценивают овощи, поступающие на ПОП:**

а/по накладной, б/по качеству, количеству и сверяют в данными накладной  
в/доверяют экспедитору, так как он материальное лицо

**6. С какой операции начинают обработку овощей:**

а/ очистка, доочистка; б/ сортировка, калибровка;  
в/мытьё овощей; г/фигурная нарезка

**7. Картофель обрабатывают в следующем порядке:**

а/сортируют, калибруют, моют, очищают, дочищают, моют  
б/калибруют, сортируют, очищают, дочищают, моют  
в/сортируют, очищают,моют

**8. Лук-порей промывают так:**

а/в ванной 2 раза б/2-3 раза в ванной и 1 раз в проточной воде  
в/1 раз в проточной воде г/не промывают

**9. 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

**10. 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

**11. Зачем свежие грибы промывают в воде:**

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

**12. Какого вида нарезки картофеля не существует:**

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

**13. Какой вид нарезки овощей не относится к фигурным:**

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

**14. Для чего сортируют овощи по размеру.**

а\ способствует рациональному использованию овощей для приготовления определенных блюд

б\ снижает отходы

в\ удаление загнивших и побитых экземпляров

г\ все перечисленные ответы

**15. Перечислите виды плодовых овощей.**

а\ томаты, тыква, бобовые и зерновые б\ томаты и тыква в\ картофель, топинамбур, батат

г\ салат, щавель, шпинат и крапива.

**16. Какую форму нарезки используют для капустных овощей.**

а\ соломка, квадратики, долька, рубка б\ долька, квадратики, соломка

в\ рубка, соломка, квадратики г\ соломка, квадратики

**17. Какое количество отходов получится при обработке 250 кг свеклы в марте?**

**18. Сколько очищенной тыквы получится из 20 кг сырья?**

**19. Определить массу брутто моркови в марте, если масса очищенной моркови 8 кг.**

**20. Сколько молодой пучковой моркови необходимо взять, чтобы получить 10 кг очищенной?**

## Тест № 2

**1. Картофель, нарезанный, соломкой используют:**

а) для варки; б) для жарки; в) для тушения; г) для запекания.

**2. Свеклу, нарезанную, кубиками используют:**

а) для жарки; в) для тушения;

б) в приготовление холодных блюд; г) для запекания.

**3. Длина и толщина «брусочков» равна:**

а) 3-4 см. и 0,7-1 см; в) 2-3 см и 0,5-0,7см;

б) 6-7см и 0,9 см; г) 5-6 см и 0,7-,08 см.

**4. Толщина «кружочков» равна:**

а) 2 – 2,5 мм; в) 1,5 – 2 мм;

б) 2,5 – 3 мм; г) 2,8 мм.

**5. Картофель нарезанный «стружкой» используют:**

а) для варки; в) для жарки;

б) для тушения; г) для запекания

**6. Вид нарезки белокачаной капусты:**

а) брусочками; в) шашками;

б) ломтиками; г) стружкой.

**7. Для фарширования используют овощи:**

а) свеклу; в) морковь;

б) перец; г) патиссон.

**8. Сморчки после обработки варят:**

а) удалить загрязнение; в) сохранить цвет;

б) удалить ядовитые вещества; г) сохранить вкус.

**9. Обработанные свежие грибы хранят:**

а) 10 час; в) 12 час;

б) сразу готовят; г) нет верного ответа.

**10. Овощи с фигурной нарезкой используют:**

а) для украшения холодных блюд; в) в приготовление I – ых блюд;

б) в качестве гарнира; г) в приготовление салатов.

**11. Для приготовления «голубцов» кочан капусты:**

а) бланшируют; в) обдают кипятком;

б) отваривают; г) нет верного ответа.

**12. В состав овощей входят:**

а) витамины РР и Д; в) витамины Е и К;

б) каротин, минеральные вещества; г) все ответы верны.

**13. К клубнеплодам относятся:**

а) морковь, свекла, редька; в) редис, морковь, хрен;

б) картофель, топинамбур; г) репа, свекла.

**14. Массу отходов определяют по формуле:**

а)  $M_{отх} = M_{брутто} : 100 \cdot \% \text{отх}$ ; в)  $M_{отх} = M_{брутто} \cdot \% \text{отх} : 100$ ;

б)  $M_{отх} = M_{нетто} : 100 \cdot \% \text{отх}$ ; г)  $M_{отх} = 100 : M_{брутто} \cdot \% \text{отх}$ .

**15. Какое количество отходов получится при обработке 620 кг картофеля в апреле?**

**16. Сколько очищенной репы получится из 47 кг сырья?**

**17. Сколько свежих грунтовых огурцов необходимо взять, чтобы получить 25 кг подготовленных для салата?**

### Тест № 3

**1. Как подготавливают крупы для варки**

Берут

крупы \_\_\_\_\_

**2. Какое значение в питании человека имеют блюда из круп, бобовых и макаронных изделий?**

**3. Как подразделяют каши по консистенции**

А) вязкие, жидкие

Б) вязкие, жидкие, рассыпчатые

В) рассыпчатые, вязкие

Г) вязкие, жидкие, рассыпчатые и полужидкие

**4. Заполнить таблицу, состав разных блюд из круп**

Продукты	Биточки рисовые	Запеканка пшеница	Крупеник
Вода			
Гречневая крупа			
Маргарин			
Сливочное масло			
Молоко			
Пшено			
Рисовая крупа			
Сахар			
Сметана			
Соус			
Сухари пшеничные			
Творог			
Яйца			

**5. Рассчитать количество продуктов на 80 порций котлет манных.**

**6. Какие способы варки макаронных изделий вы знаете?**

**7. Перечислите сорта круп?**

**8. На какие группы макаронных изделий подразделяются**

- А) А,Б,В  
 Б) высший, первый, второй  
 В) Трубчатые, нитевидные, лентообразные
- 9. Перечислите состав из чего производят макаронные изделия?**
- 10. Напишите сорта муки?**
- 11. На какие подгруппы подразделяются молочные товары:**  
 А) питьевое молоко и сливки  
 Б) кисломолочные продукты  
 В) масло коровье, сыры  
 Г) все перечисленные варианты
- 12. Классификация молока по виду термической обработке?**
- 13. Какие жиры бывают?**
- 14. Из чего состоит яйцо?**
- 15. На какие группы яйца подразделяются:**  
 а) диетическое и столовое  
 б) отборное и высшее  
 в) 1, 2, 3 категории  
 г) все перечисленные ответы
- 16. Что относятся к продуктам переработки из яиц?**
- 17. Что такое творог:**  
 А) белковый кисломолочный продукт  
 Б) Скваживанием пастеризованного молока  
 В) Скваживание молока с применением сычужных ферментов  
 Г) все перечисленные ответы
- 18. Какие сорта творога бывают?**
- 19. Что производят из творога?**
- 20. Определить количество воды для приготовления 20 кг пшеничной вязкой каши. Для приготовления 1 кг каши необходимо 250 г пшеничной крупы, для 1 кг каши необходимо 0,80 л воды.**

**Критерии оценки:**

Тема 1	Тема 2	Тема 3
15 -12 «5»	15 -12 «5»	15 -12 «5»
11 – 9 «4»	11 – 9 «4»	11 – 9 «4»
7 – 8 «3»	7 – 8 «3»	7 – 8 «3»
Менее 6 «2»	Менее 6 «2»	Менее 6 «2»

2. Практическое занятие - это форма организации учебного процесса, предполагающая выполнение студентами практических работ под руководством преподавателя. Дидактическая цель практических работ – формирование у студентов профессиональных навыков, умений пользоваться производственными приборами, работать с нормативными документами и инструктивными материалами, справочниками, составлять и заполнять техническую документацию.

## Практическое задание №1.

**Тема:** «Составление технологических карт и технологических схем приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. Решение ситуационных задач».

**Цель:** Закрепление практических навыков по разработке технологических схем приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; закрепление теоретического материала по расчёту выхода готовых изделий из гастрономических товаров, числа порций холодных закусок из имеющихся продуктов и количества продуктов для приготовления холодных закусок.

**Задание:**

1. Выполнить практические задания по вариантам.
2. Ответить на контрольные вопросы.

**Методическое обеспечение:** практикум; справочник технолога; Л.З. Шильман «Технологические процессы предприятий питания»: Учебное пособие – М: Изд. центр «Академия», 2012г.; Анфимова Н.А. «Кулинария»: Учебник – М: Изд. центр «Академия», 2012г.; «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», М: 2010г.;

**Задание для выполнения**

1. В соответствии с вариантом, указанным в таблице №1, составить технологические карты и технологические схемы приготовления следующих холодных закусок:

№ варианта	Наименование блюда
Вариант 1	Каша рисовая с гуляшом
Вариант 2	Суп Борщ с клецками
Вариант 3	Винегрет овощной

2. Произведите расчёты при механической кулинарной обработке овощей по вариантам:

### Вариант 1

Расчёт выхода готовых изделий из овощей			
№ п/п	Овощ (месяц)	Масса брутто, кг	Масса нетто, кг
1	Картофель(январь)	0,54	
2	Капуста белокочанная (март)	0,48	
3	Свекла (апрель)	0,36	

Расчёт числа порций блюд из имеющихся продуктов				
№ п/п	Блюда	Количество порций	Овощи\ месяц	Масса брутто, кг
1	Салат «Летний»		Картофель\октябрь	10

2	Салат «Витаминный»		Морковь \ ноябрь	8
3	Салат и белокочанной капусты		Капуста белокочанная\ февраль	5

<b>Расчёт количества продуктов для приготовления блюда</b>			
№ п\п	Блюдо	Число порций	Выход готового блюда, кг
1	Котлеты картофельные	1	0,025
2	Котлеты морковные	5	0,025
3	Котлеты свекольные	3	0,03

### Вариант 2

<b>Расчёт выхода готовых изделий для супов</b>			
№ п\п	Овощи (месяц)\блюдо	Масса брутто, кг	Масса нетто, кг
1	Свекла (ноябрь)\ борщ	0,2	
2	Огурцы соленые (март) \ рассольник	0,067	
3	Морковка (январь) \ суп картофельный с крупой	0,05	

<b>Расчёт числа порций для супов из имеющихся продуктов</b>				
№ п\п	Суп	Количество порций	Продукт \ месяц	Масса брутто, кг
1	Суп картофельный		Лук репчатый\ март	0,048
2	Солянка сборная мясная		Огурцы соленые\ октябрь	0,1
3	Суп – пюре из овощей		Репа\ ноябрь	0,08

№ п\п	Суп	Число порций	Выход готового блюда, кг
1	Суп молочный с крупой	17	0,25
2	Рассольник домашний	25	0,25
3	Щи из квашеной капусты	34	0,5

### Практическое занятие №2.

**Тема:** «Подготовка сырья, приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. »

**Цель:** Закрепление практических навыков по разработке технологических схем приготовления различных блюд повышенной сложности; приобретение практических

навыков расчёта расхода сырья, полуфабрикатов и выхода блюд, используя Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

**Задание:**

1. Выполнить практические задания.
2. Ответить на контрольные вопросы.

**Методическое обеспечение:** практикум; справочник технолога; Л.З. Шильман «Технологические процессы предприятий питания»: Учебное пособие – М: Изд. центр «Академия», 2012г.; Анфимова Н.А. «Кулинария»: Учебник – М: Изд. центр «Академия», 2012г.; «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», М: 2010г.

**Задание для выполнения**

1. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 28 порций блюда «Запеканка рисовая» с выходом 1 порции 280 гр.
2. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 45 порций блюда «Котлеты манные», с выходом порции 280 гр.
3. Какое количество макарон потребуется для приготовления 60 порций блюда «Макаронника» с выходом порции 260 гр.?
4. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 25 порций блюда «Омлет натуральный» с выходом порции 110 гр..
5. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 30 порций блюда «Омлет, смешанный с мясными продуктами», с выходом 1 порции 135 гр.
6. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 55 порций блюда «Сырники из творога».
7. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Пудинг из творога».
8. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 65 порций блюда «Запеканка из творога».
9. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 105 порций блюда «Паштет из птицы в тесте» с выходом 1 порции 150 гр.
10. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 25 порций блюда «Вареники» с выходом порции 130 гр.

**Контрольные вопросы**

1. Каковы ассортимент и технология приготовления блюд повышенной сложности из яиц?
2. Каковы ассортимент и технология приготовления холодных блюд повышенной сложности из мясных продуктов?
3. Составьте технологическую схему приготовления блюда «Филе птицы по майонезом»?

**Практическое занятие №3.**

**Тема:** «Приготовление основных супов и соусов. . Решение ситуационных задач».

**Цель:** Закрепление практических навыков по разработке технологических схем приготовления супов и соусов сложного приготовления; закрепление теоретического материала расчёта количества сырья и продуктов для приготовления супов и соусов сложного приготовления.

**Задание:**

1. Выполнить практические задания.
2. Ответить на контрольные вопросы.

**Методическое обеспечение:** практикум; справочник технолога; Л.З. Шильман «Технологические процессы предприятий питания»: Учебное пособие – М: Изд. центр «Академия», 2012г.; Анфимова Н.А. «Кулинария»: Учебник – М: Изд. центр «Академия», 2012г.; «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», М: 2010г.;

**Задание для выполнения**

1. В соответствии с вариантом, указанным в таблице 5, составить технологические схемы приготовления следующих супов и соусов:

№ варианта	Наименование блюда
Вариант № 1	Борщ «Флотский» и соус красный основной
Вариант № 2	Рассольник, Соус красный с луком и грибами
Вариант № 3	Суп картофельный с бобами, Соус сметанный

2. Используя учебник Н.А. Анфимовой «Кулинария» заполнить таблицу:

Наименование продукта	Соусы\ супы			
	«Щи»	«Суп полевой»	Соус молочный	«Соус белый с яйцом»
Бульон				
Вода				
Зелень петрушки				
Кислота лимонная				
Масло сливочное				
Мука пшеничная				
Сок лимонный				
Соль				
Сухари из пшеничного хлеба				
Яйца				

3. Решите задачи.

№1. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления соуса белого с яйцом, 50 порций по 75 гр.

№2. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления соуса белого с овощами, 30 порций по 75 гр.

№3. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления суп с макаронными изделиями, 10 порций по 250 гр.

№4. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления суп «Борщ», 50 порций по 500 гр.

Контрольные вопросы

1. По каким признакам классифицируют соусы?
2. Каковы различия между соусом белым основным и соусом красный?
3. К каким блюдам рекомендуется использовать соус белый?
4. Перечислите ингредиенты для приготовления рассольника?
5. Дайте определение термина «масляные смеси».

### Критерии оценки теоретических и практических знаний:

Оценка «отлично» выставляется, если студент имеет глубокие знания учебного материала по теме практической работы, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий используемых в работе, смог ответить на все уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка «хорошо» выставляется, если студент показал знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все заданные дополнительные и уточняющие вопросы.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент в целом освоил материал практической работы, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала практической работы, который полностью не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие и дополнительные вопросы.

3. Письменная контрольная работа – это способ индивидуальной деятельности обучающегося по концентрированному выражению накопленного знания. Она обеспечивает возможность одновременной работы всем учащимся за фиксированное время по однотипным заданиям, позволяет преподавателю оценить всех обучающихся.

### Вариант 1

1. Температура подачи сладких блюд?
2. К желированным блюдам относят: ..... , ..... , ..... , ..... , ..... .
3. Что используют в качестве желирующих веществ?
4. По набору продуктов определите название блюда: сухари ванильные, молоко, яйца, сахар, изюм, масло сливочное, соус.
5. Установите соответствие:

а) Компот

б) Кисель из свежих ягод

а) при отпуске укладывают на блюдо, покрытое бумажной салфеткой, и

<p>в) Желе яблочное  г) Мусс клюквенный  д) Яблоки в тесте жареные  е) Самбук абрикосовый</p>	<p>посыпают сверху рафинадной пудрой.  б) слегка охлаждают и разливают в креманки, поверхность посыпают сахаром, затем окончательно охлаждают до 10 – 14°С и отпускают  в) при отпуске поливают жидким фруктово-ягодным сиропом.  г) вынимают из формочек и перекладывают в вазочки, креманки и отпускают.  д) отпускают в охлажденном виде по 200 гр. на порцию.  е) При отпуске поливают соусом абрикосовым.</p>
---	--

6. В зависимости от консистенции кисели делят на: ..... , ..... , ..... .

7. Что такое пищевой желатин?

8. В течение какого времени осуществляют замачивание желатина?

а) 15 минут

б) 40 минут

в) 1 –1,5

9. Чем отличается мусс от желе?

10. Чем отличается самбук от мусса?

11. Требования к качеству пудингов (внешний вид, форма, вкус, цвет)?

12. Срок хранения холодных сладких блюд?

13. Для чего нужны пищевые добавки?

14. Рассчитать БЖУ и энергетическую ценность желе из цитрусовых.

## Вариант 2

1. По температуре подачи напитки делят на: ..... и ..... .

2. Значение горячих напитков в питании?

3. Температура подачи напитков?

а) горячих

б) холодных

4. От чего зависит аромат чая?

5. Почему нельзя добавлять сухой чай в заваренный, кипятить его и выдерживать более 1 часа?

6. В какой посуде подают чай?

7. Как приготовить шоколад?

8. Чем отличается кофе-гляссе от обычного черного кофе?

9. Значение кваса для организма человек?

10. Как приготовить напиток клюквенный?

11. Рассчитать БЖУ и энергетическую ценность на кисель из плодов № 590.

12. Определить количество сельди неразделанной холодного копчения мелкого размера для приготовления 80 порций филе сельди выходом 50 г.
13. Определить количество продуктов для приготовления 30 порций напитка из варенья по I колонке Сборника рецептур.
14. Сколько продуктов потребуется для приготовления 200 порций какао с мороженым по II колонке Сборника рецептур, если для его приготовления используется молоко сгущенное с сахаром?

**Темы докладов:**

1. «Организация рабочего места повара».
2. «Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий».
3. «Методы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных организаций питания»
4. «Способы организации питания.»
5. «Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям.»
6. «Технологии обучения на рабочих местах».
7. «Технологии маркетинговых исследований в организациях питания».
8. «Современные технологии приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.».

**Критерии оценки докладов:**

№ п/п	Критерии оценивания	1	2	3	4	5
1	Соответствие темы и содержания доклада					
2	Содержание доклада соответствует поставленным целям и задачам исследования проекта.					
3	Доклад отвечает на основополагающий вопрос проекта и проблемный вопрос конкретного исследования.					
4	В докладе отражена достоверная информация.					
5	Отсутствие орфографических и пунктуационных ошибок.					
6	Содержание разделов выдержано в логической последовательности					
7	В докладе содержатся ссылки на использованные печатные источники и Интернет-ресурсы					
8	Доклад имеет законченный характер, в конце имеются четко сформулированные выводы.					
	ИТОГО					

**Шкала оценивания:**

1 – содержание доклада не удовлетворяет данному критерию;

- 2 – содержание доклада частично удовлетворяет данному критерию;  
 3 – содержание доклада удовлетворяет данному критерию, но имеются значительные недостатки;  
 4 - содержание доклада удовлетворяет данному критерию;  
 5 – содержание доклада в полной мере удовлетворяет данному критерию.

### III. Комплект материалов для оценки учебной и производственной практики

#### 3.1 Учебная практика

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, У,ПО)
Обработка овощей, грибов.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Обработка мяса, птицы, пернатой дичи, кролика, приготовление полуфабрикатов.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Приготовление блюд из овощей и грибов.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Приготовление супов	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Приготовление блюд из рыбы.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Приготовление блюд из мяса.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Приготовление блюд из птицы.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Приготовление блюд из бобовых и макаронных	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1

изделий;	У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Приготовление блюд из яиц и творога;	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Приготовление горячих закусок;	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Приготовление горячих сладких блюд и напитков;	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Приготовление мучных кондитерских изделий	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Приготовление холодных блюд (закусок)	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Приготовление холодных сладких блюд и напитков	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Оформление и отпуск готовой продукции.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5

### 3.2 Производственная практика

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, У,ПО)
Ознакомление с предприятием. Изучение требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организации питания. Изучение производственной инструкции повара.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Организация рабочего места повара. Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5

Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента под руководством повара. Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Участие в организации и контроле текущей деятельности бригады поваров. Изучение технологий и методов управления текущей деятельностью основного производства организации питания. Проведение вводного и текущего инструктажа членов бригады поваров.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара. Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения. Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий. Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий. Составление отчета о результатах работы бригады поваров за отчетный период.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5

### Практическое задание № 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК. 1. – ПК. 8, ОК. 1 – 7

**Инструкция:** внимательно прочитайте задание. Во время выполнения задания Вы можете пользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания 1981 – 2009 гг.

**Время выполнения задания:** 135 минут

**Задание:** Разработать технологическую карту к блюду «Щи из квашеной капусты» на 12 порций. Использовать Сборник рецептов. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

**Объекты оценки:**

- Организация рабочего места, подготовка посуды, инвентаря
- Подготовка продуктов

- Механическая кулинарная обработка продуктов
- Технологический процесс приготовления блюда
- Порционирование, оформление и подача блюда
- Бракераж готового блюда

### Практическое задание № 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК. 1. – ПК. 8, ОК. 1 – 7

**Инструкция:** внимательно прочитайте задание. Во время выполнения задания Вы можете пользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания 1981 – 2009 гг.

**Время выполнения задания:** 135 минут

**Задание:** Разработать технологическую карту к блюду «Борщ «Украинский»» на 4 порции. Использовать Сборник рецептур. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

**Объекты оценки:**

- Организация рабочего места, подготовка посуды, инвентаря
- Подготовка продуктов
- Механическая кулинарная обработка продуктов
- Технологический процесс приготовления блюда
- Порционирование, оформление и подача блюда
- Бракераж готового блюда

### Практическое задание № 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК. 1. – ПК. 8, ОК. 1 – 7

**Инструкция:** внимательно прочитайте задание. Во время выполнения задания Вы можете пользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания 1981 – 2009 гг.

**Время выполнения задания:** 135 минут

**Задание:** Разработать технологическую карту к блюду «Рассольник домашний» на 2 порции. Использовать Сборник рецептур. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

**Объекты оценки:**

- Организация рабочего места, подготовка посуды, инвентаря
- Подготовка продуктов
- Механическая кулинарная обработка продуктов
- Технологический процесс приготовления блюда
- Порционирование, оформление и подача блюда
- Бракераж готового блюда

### Практическое задание № 4

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК. 1. – ПК. 8, ОК. 1 – 7

**Инструкция:** внимательно прочитайте задание. Во время выполнения задания Вы можете пользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания 1981 – 2009 гг.

**Время выполнения задания:** 135 минут

**Задание:** Разработать технологическую карту к блюду «Солянка сборная» на банкет. Использовать Сборник рецептов. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

**Объекты оценки:**

- Организация рабочего места, подготовка посуды, инвентаря
- Подготовка продуктов
- Механическая кулинарная обработка продуктов
- Технологический процесс приготовления блюда
- Порционирование, оформление и подача блюда
- Бракераж готового блюда

### **Практическое задание № 5**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК. 1. – ПК. 8, ОК. 1 – 7

**Инструкция:** внимательно прочитайте задание. Во время выполнения задания Вы можете пользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания 1981 – 2009 гг.

**Время выполнения задания:** 135 минут

**Задание:** Разработать технологическую карту к блюду «Курица фаршированная» на 4 порции. Использовать Сборник рецептов. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

**Объекты оценки:**

- Организация рабочего места, подготовка посуды, инвентаря
- Подготовка продуктов
- Механическая кулинарная обработка продуктов
- Технологический процесс приготовления блюда
- Порционирование, оформление и подача блюда
- Бракераж готового блюда

### **Практическое задание № 6**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК. 1. – ПК. 8, ОК. 1 – 7

**Инструкция:** внимательно прочитайте задание. Во время выполнения задания Вы можете пользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания 1981 – 2009 гг.

**Время выполнения задания:** 135 минут

**Задание:** Разработать технологическую карту к блюду «Каша гречневая по - купечески» на 15 порций. Использовать Сборник рецептов. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

**Объекты оценки:**

- Организация рабочего места, подготовка посуды, инвентаря
- Подготовка продуктов
- Механическая кулинарная обработка продуктов
- Технологический процесс приготовления блюда
- Порционирование, оформление и подача блюда
- Бракераж готового блюда

### Практическое задание № 7

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК. 1. – ПК. 8, ОК. 1 – 7

**Инструкция:** внимательно прочитайте задание. Во время выполнения задания Вы можете пользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания 1981 – 2009 гг.

**Время выполнения задания:** 135 минут

**Задание:** Разработать технологическую карту к блюду «Рисовая каша с гуляшом» на 5 порций. Использовать Сборник рецептур. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

**Объекты оценки:**

- Организация рабочего места, подготовка посуды, инвентаря
- Подготовка продуктов
- Механическая кулинарная обработка продуктов
- Технологический процесс приготовления блюда
- Порционирование, оформление и подача блюда
- Бракераж готового блюда

### Практическое задание № 8

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК. 1. – ПК. 8, ОК. 1 – 7

**Инструкция:** внимательно прочитайте задание. Во время выполнения задания Вы можете пользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания 1981 – 2009 гг.

**Время выполнения задания:** 135 минут

**Задание:** Разработать технологическую карту к блюду «Бобы с соусом» на 8 порции. Использовать Сборник рецептур. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

**Объекты оценки:**

- Организация рабочего места, подготовка посуды, инвентаря
- Подготовка продуктов
- Механическая кулинарная обработка продуктов
- Технологический процесс приготовления блюда
- Порционирование, оформление и подача блюда
- Бракераж готового блюда

### Практическое задание № 9

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК. 1. – ПК. 8, ОК. 1 – 7

**Инструкция:** внимательно прочитайте задание. Во время выполнения задания Вы можете пользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания 1981 – 2009 гг.

**Время выполнения задания:** 135 минут

**Задание:** Разработать технологическую карту к блюду «Соус красный основной с говядиной» на 15 порции. Использовать Сборник рецептур. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

**Объекты оценки:**

- Организация рабочего места, подготовка посуды, инвентаря
- Подготовка продуктов
- Механическая кулинарная обработка продуктов
- Технологический процесс приготовления блюда
- Порционирование, оформление и подача блюда
- Бракераж готового блюда

### **Практическое задание № 10**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК. 1. – ПК. 8, ОК. 1 – 7

**Инструкция:** внимательно прочитайте задание. Во время выполнения задания Вы можете пользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания 1981 – 2009 гг.

**Время выполнения задания:** 135 минут

**Задание:** Разработать технологическую карту к блюду «Салат «Летний»» на 6 порции. Использовать Сборник рецептур. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

**Объекты оценки:**

- Организация рабочего места, подготовка посуды, инвентаря
- Подготовка продуктов
- Механическая кулинарная обработка продуктов
- Технологический процесс приготовления блюда
- Порционирование, оформление и подача блюда
- Бракераж готового блюду

### **Практическое задание № 11**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК. 1. – ПК. 8, ОК. 1 – 7

**Инструкция:** внимательно прочитайте задание. Во время выполнения задания Вы можете пользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания 1981 – 2009 гг.

**Время выполнения задания:** 135 минут

**Задание:** Разработать технологическую карту к блюду «Салат «Оливье»» на 4 порции. Использовать Сборник рецептур. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

**Объекты оценки:**

- Организация рабочего места, подготовка посуды, инвентаря
- Подготовка продуктов
- Механическая кулинарная обработка продуктов
- Технологический процесс приготовления блюда
- Порционирование, оформление и подача блюда
- Бракераж готового блюда

### **Практическое задание № 12**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК. 1. – ПК. 8, ОК. 1 – 7

**Инструкция:** внимательно прочитайте задание. Во время выполнения задания Вы можете пользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания 1981 – 2009 гг.

**Время выполнения задания:** 135 минут

**Задание:** Разработать технологическую карту к блюду «Рыба жареная во фритюре» на 10 порций. Использовать Сборник рецептур. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

**Объекты оценки:**

- Организация рабочего места, подготовка посуды, инвентаря
- Подготовка продуктов
- Механическая кулинарная обработка продуктов
- Технологический процесс приготовления блюда
- Порционирование, оформление и подача блюда
- Бракераж готового блюда

### **Практическое задание № 13**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК. 1. – ПК. 8, ОК. 1 – 7

**Инструкция:** внимательно прочитайте задание. Во время выполнения задания Вы можете пользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания 1981 – 2009 гг.

**Время выполнения задания:** 135 минут

**Задание:** Разработать технологическую карту к блюду «Салат столичный» на 5 порций. Использовать Сборник рецептур. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

**Объекты оценки:**

- Организация рабочего места, подготовка посуды, инвентаря
- Подготовка продуктов
- Механическая кулинарная обработка продуктов
- Технологический процесс приготовления блюда
- Порционирование, оформление и подача блюда
- Бракераж готового блюда

### **Практическое задание № 14**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК. 1. – ПК. 8, ОК. 1 – 7

**Инструкция:** внимательно прочитайте задание. Во время выполнения задания Вы можете пользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания 1981 – 2009 гг.

**Время выполнения задания:** 135 минут

**Задание:** Разработать технологическую карту к блюду «Рыба отварная под соусом паровым» на 12 порций. Использовать Сборник рецептур. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

**Объекты оценки:**

- Организация рабочего места, подготовка посуды, инвентаря
- Подготовка продуктов
- Механическая кулинарная обработка продуктов
- Технологический процесс приготовления блюда
- Порционирование, оформление и подача блюда
- Бракераж готового блюда

## Практическое задание № 15

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК. 1. – ПК. 8, ОК. 1 – 7

**Инструкция:** внимательно прочитайте задание. Во время выполнения задания Вы можете пользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания 1981 – 2009 гг.

**Время выполнения задания:** 135 минут

**Задание:** Разработать технологическую карту к блюду «Соус «Польский» с гарниром» на 7 порций. Использовать Сборник рецептур. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

**Объекты оценки:**

- Организация рабочего места, подготовка посуды, инвентаря
- Подготовка продуктов
- Механическая кулинарная обработка продуктов
- Технологический процесс приготовления блюда
- Порционирование, оформление и подача блюда
- Бракераж готового блюда

## **IV. Комплект материалов для экзамена (квалификационного)**

### **Общие положения.**

Экзамен (квалифицированный) предназначен для контроля и оценки ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих – повар по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

**Экзамен включает:** теоретический экзамен по модулю 07. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен\ не освоен»

При выставлении оценки учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». При наличии противоречивых оценок по одному тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимается комиссией.

### **Критерии оценки:**

Критерии оценивания выполнения практического задания:

- знания терминологии
- скорость выполнения
- способность нестандартно мыслить
- количество предложенных вариантов решений поставленной задачи.

Критерии оценивания устных ответов:

- знания терминологии
- способность нестандартно мыслить
- приведение примеров
- высказывание других людей
- способность высказывать свою точку зрения и обосновывать ее

Критерии оценивания письменных ответов:

- полнота ответа
- высказывание своего мнения
- приведение примеров
- использование дополнительной литературы
- скорость выполнения
- оригинальность, новизна, научность

## 1.1. Задание для экзаменуемого

ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»		
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих - повар		
Одобрено на заседании ПЦК <u>Экономики и сферы                  обслуживания</u> Председатель цикловой комиссии _____ М.В. Шемякина	Согласовано  Методист _____ Л.И. Насипова «__» _____ 20__ г.	УТВЕРЖДАЮ  Зам.директора по УР _____ И.В. Степанова «__» _____ 20__ г.
Билет № 1		
1. Расскажите технологический процесс приготовления зраз картофельных, голубцов овощных, перца фаршированного. 2. Дайте характеристику с/х птицы, пернатой дичи и кролика. Расскажите о механической кулинарной обработке с/х птицы, дичи и кролика. 3. Задача: определить количество отходов при обработке 2000 кг картофеля в феврале Преподаватель _____ А.И. Казанцева М.П.		

ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»		
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих - повар		
Одобрено на заседании ПЦК <u>Экономики и сферы                  обслуживания</u> Председатель цикловой комиссии _____ М.В. Шемякина	Согласовано  Методист _____ Л.И. Насипова «__» _____ 20__ г.	УТВЕРЖДАЮ  Зам.директора по УР _____ И.В. Степанова «__» _____ 20__ г.
Билет № 2		
1. Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий. 2. Расскажите о значении супов в питании. Дайте классификацию супов. 3. Какое количество отходов получится при использовании 10 г свеклы столовой маринованной.  Преподаватель _____ А.И. Казанцева М.П.		

## 4.2. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Цель: Оценить сформированность ПК по модулю

Инструкция: Проанализируйте представленную информацию

Произведите действия согласно заданиям. Результаты оформите  
необходимой документацией указанной в задании

Всего 2 части – теоретические вопросы и задача.

Задание выполнено верно, если совпадает с модельным ответом.

Критерием освоения данного вида деятельности является не только  
правильность, но и время выполнения задания.

### Оценочные критерии для итогового контроля – экзамена

Компетенции	Номер задания	Критерии оценки
ПК 7.1.	1-3	Все задания выполнены согласно эталону – 10 -15; Задания выполнены частично, согласно эталону – 5 – 9 Задания выполнены не все и не в полном объеме соответствия эталону – 1- 4 балла
ПК 7.2	1-3	
ПК 7.3	1-3	
ПК 7.4	1-3	
ПК 7.5	1-3	
ПК 7.6	1-3	
ПК 7.7	1-3	
ПК 7.8	1-3	

Перевод критерий – баллов на стандартную оценку

«5» - от 91 баллов – дисциплина усвоена

«4» - от 71 - 90 баллов – дисциплина усвоена частично

«3» - от 50 - 70 баллов – дисциплина усвоена не в полном объеме

«2» - до 49 баллов – дисциплина не усвоена

### Оценочная ведомость по профессиональному модулю

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

ФИО \_\_\_\_\_

обучающийся на \_\_\_ курсе по специальности \_\_\_\_\_

Освоил(а) программу профессионального модуля \_\_\_\_\_

В объеме \_\_\_\_\_ часов, с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

(если предусмотрено учебным планом)

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практики)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 07.01		
УП		
ПП		

### Итоги экзамена (квалифицированного) по профессиональному модулю

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка да\нет
ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.		
ПК 7.2 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий.		
ПК 7.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента.		
ПК 7.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.		
ПК 7.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного		

ассортимента		
ПК 7.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента;		
ПК 7.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		
ПК 7.8 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		

Дата \_\_\_\_\_ 20г.

Подписи членов экзаменационной комиссии

**Лист согласования**

**Дополнения и изменения к комплекту КОС на учебный год**

ПМ Дополнения и изменения к комплекту КОС на \_\_\_\_\_ учебный год по \_\_\_\_\_ (УД)

В комплект КОС внесены следующие изменения:

---

---

---

---

---

---

Дополнения и изменения в комплекте КОС обсуждены на заседании ПЦК \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г. (протокол № \_\_\_\_\_ ).

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Экспертное заключение**  
**Фонда оценочных средств**  
по общепрофессиональным дисциплинам  
ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,  
должностям служащих - повар  
основной профессиональной образовательной программы  
по специальности  
43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Представленный фонд оценочных средств (ФОС) по ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих - повар **соответствует требованиям ФГОС СПО.**

Предполагаемые рабочей группой колледжа формы и средства текущего и промежуточного контроля адекватны целям и задачам реализуемым основной образовательной программой по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Оценочные средства для итогового контроля и успеваемости, учебно методическое обеспечение самостоятельной работы студентов представлены в полном объеме.

Виды оценочных средств включенных в представленный фонд отвечают основным принципам формирования ФОС.

Разработанный и представленный для экспертизы фонд оценочных средств рекомендуется к использованию в процессе обучения по ППССЗ специальности.

Эксперт: - Фархутдинова Р.М. генеральный директор ООО «Алмаз»

---