

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 6 от «20» июня 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГБПОУ «Красноярский колледж
отраслевых технологий и
предпринимательства»

_____/Н. В. Журова
Приказ № 01-60-2П от «01» июля 2024 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

43.02.15 ПОВАР, КОНДИТЕР

(на базе основного общего образования)

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

**ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО
АССОРТИМЕНТА**

Красноярск, 2024

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств
 - 1.1 Область применения
 - 1.2 Описание процедуры оценки и системы оценивания
 - 1.3 Общие положения об организации оценки освоения программы профессионального модуля
 - 1.4 Формы текущего контроля и промежуточной аттестации при освоении профессионального модуля
 - 1.5 Инструменты оценки для проведения дифференцированного зачета по МДК
 - 1.6 Инструменты оценки проверочной работы
 - 1.7 Инструменты оценки практической квалификационной работы
2. Комплект контрольно-оценочных средств
 - 2.1. Комплект контрольно-оценочных средств текущего контроля по МДК
 - 2.2. Комплект контрольно-оценочных средств текущего контроля по учебной практике
 - 2.3. Комплект контрольно-оценочных средств по производственной практике
 - 2.4. Комплект контрольно-оценочных средств, для проведения экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

ПРИЛОЖЕНИЯ

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Описание процедуры оценки и системы оценивания

Фонд оценочных средств (ФОС) представляет собой совокупность контролирующих материалов, включающих контрольно-оценочные средства для проведения текущего и промежуточного контроля по **ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**.

При разработке оценочных средств учтены требования ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части **ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**.

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать общие и профессиональные компетенции, формируемые в рамках модуля **ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**:

Код	Наименование профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
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

Код	Наименование общих компетенций
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 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 языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт в	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, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

1.2.1. Общие положения об организации оценки освоения программы ПМ

Освоение профессионального модуля **ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** осуществляется на 2 курсе обучения.

Текущую аттестацию проводят за счет времени, отведенного на профессиональный модуль.

По модулю предусмотрен экзамен (квалификационный). В состав экзаменационной комиссии входят представители общественных организаций, обучающихся и работодателей.

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является положительная аттестация по **МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок**, учебной практике и производственной практике.

Экзамен (квалификационный) проводится в два этапа: выполнение практического задания в виде решения ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся) и проверки теоретических знаний по **МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок**.

1.3 Формы текущего контроля и промежуточной аттестации при освоении профессионального модуля

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания
Текущий контроль	
УП.02 Учебная практика	Проверочная работа
ПП.02 Производственная практика	Практическая квалификационная работа
Промежуточная аттестация	
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Дифференцированный зачет
МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Дифференцированный зачет
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Экзамен квалификационный

1.4 Инструменты оценки для проведения дифференцированного зачета по МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Оцениваемые знания
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, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
Критерии оценки
оценка «5», если ответы на поставленные вопросы излагаются логично,

последовательно и не требуют дополнительных пояснений; делаются обоснованные выводы; демонстрируются глубокие знания технологических процессов и операций;
оценка «4», если на поставленные вопросы излагаются систематизировано и последовательно; знания технологических процессов используются, но в недостаточном объеме;
оценка «3», если допускаются нарушения в последовательности изложения; демонстрируются поверхностные знания вопроса, с трудом решаются конкретные задачи; имеются затруднения с выводами;
оценка «2», если материал излагается непоследовательно, сбивчиво, не представляет определенной системы знаний по дисциплине; ответы на дополнительные вопросы отсутствуют
Формы и методы оценки
ответы на вопросы
Тип заданий
контрольные вопросы

по МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Оцениваемые знания
требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
Критерии оценки
оценка «5», если ответы на поставленные вопросы излагаются логично, последовательно и не требуют дополнительных пояснений; делаются обоснованные выводы; демонстрируются глубокие знания технологических процессов и операций;
оценка «4», если на поставленные вопросы излагаются систематизировано и последовательно; знания технологических процессов используются, но в недостаточном объеме;
оценка «3», если допускаются нарушения в последовательности изложения; демонстрируются поверхностные знания вопроса, с трудом решаются конкретные задачи; имеются затруднения с выводами;
оценка «2», если материал излагается непоследовательно, сбивчиво, не представляет определенной системы знаний по дисциплине; ответы на дополнительные вопросы отсутствуют
Формы и методы оценки
ответы на вопросы
Тип заданий
контрольные вопросы

1.5 Инструменты оценки проверочной работы

Оцениваемые умения
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

<p>ножи;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</p> <p>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</p>
Критерии оценки(ПРИЛОЖЕНИЕ 1)
<p>правильность организации рабочего места;</p> <p>правильность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий;</p> <p>соответствие требованиям инструкций, регламентов;</p> <p>точность применения нормативно-технической документации;</p> <p>рациональность использования основного и дополнительного сырья, владение приемами первичной и тепловой обработки;</p> <p>умение выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки сырья и приготовления полуфабрикатов</p>
Место проведение оценки
<p>мастерские:</p> <p>учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков</p>
Методы оценки
<p>наблюдение за организацией рабочего места в процессе деятельности;</p> <p>наблюдение и оценка действий во время выполнения практического задания;</p> <p>сравнительная оценка результатов с требованиями нормативных документов и инструкций;</p> <p>наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности самоанализа принимаемых решений в процессе выполнения проверочной работы</p>

1.6 Инструменты оценки практической квалификационной работы

Оцениваемые действия
<p>подготовки, уборки рабочего места;</p> <p>подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;</p> <p>приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p>
Критерии оценки
<p>правильность организации рабочего места;</p> <p>правильность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий;</p> <p>соответствие требованиям инструкций, регламентов;</p> <p>точность применения нормативно-технической документации;</p> <p>рациональность использования основного и дополнительного сырья, владение приемами первичной и тепловой обработки;</p> <p>умение выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки сырья и приготовления полуфабрикатов</p>
Место проведение оценки
предприятия (базы практики)

Методы оценки
<p>анализ отзывов с мест прохождения практики, аттестационных листов, производственных характеристик и дневников учета работ по производственной практике;</p> <p>защита отчётов по производственной практике;</p> <p>экспертная оценка результатов деятельности в процессе выполнения работ на различных этапах производственной практики;</p> <p>экспертная оценка заключений о выполнении практической квалификационной работы</p>

2. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО – ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1. Комплект контрольно – оценочных средств текущего контроля по МДК

Форма текущего контроля: дифференцированный зачет в виде контрольных вопросов.

Типовое задание: дать ответы на контрольные вопросы.

Условия выполнения задания: выполняется всей группой.

Место проведения: кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства.

Максимальное время выполнения задания: 40 мин./час.

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ

для подготовки к дифференцированному зачету МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

- 1 Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.
- 2 Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013).
- 3 Правила составления заявки на сырье.
- 4 Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос для транспортирования.
- 5 Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос
- 6 Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ
- 7 Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов
- 8 Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде
- 9 Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними
- 10 Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.
- 11 Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного

- сырья и приготовления полуфабрикатов из них.
- 12 Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде
 - 13 Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними
 - 14 Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ
 - 15 Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них
 - 16 Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде
 - 17 Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ

для подготовки к дифференцированному зачету МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

- 1 Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов
- 2 Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов
- 3 Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения
- 4 Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья
- 5 Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья
- 6 Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы
- 7 Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения
- 8 Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.
- 9 Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики,

мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.

- 10 Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.
- 11 Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.
- 12 Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.
- 13 Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.
- 14 Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение
- 15 Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.
- 16 Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.
- 17 Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.
- 18 Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.
- 19 Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.
- 20 Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика
- 21 Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.
- 22 Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

2.2. Комплект контрольно – оценочных средств текущего контроля по учебной практике

Форма текущего контроля: проверочная работа.

Типовое задание: выполнить приготовление рулетов из мякоти птицы с начинкой.

Условия выполнения задания: выполняется всей группой одновременно.

Место проведения: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков; учебный поварской и кондитерский цех.

Максимальное время выполнения задания: 6 часов.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение:

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки.

Механическое оборудование: процессор кухонный.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: ванны моечные, стеллажи кухонные, столы производственные.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: гасстроемкости, доски разделочные, ножи поварские, миски, чесночный пресс, корзины для отходов.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, фольга пищевая, перчатки силиконовые.

Сырье: куриное филе, перец болгарский, лук репчатый, укроп, яйцо, чеснок, душица, лимонный сок, бекон, очищенные грецкие орехи, зелень укропа, плавленный сыр, мёд, соль, молотый черный перец.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Последовательность технологических операций при приготовлении рулета из куриного филе с болгарским перцем

Операция № 1. **Подготовка куриного фарша**. Измельчение подготовленного куриного филе и репчатого лука на мясорубке, рубка укропа. Добавление соли, перца и взбитого яичного белка. Тщательное перемешивание.

Операция № 2. **Подготовка болгарского перца**. Промывание, удаление семян и нарезание мелким кубиком.

Операция № 3. **Формование рулета**. Раскладывание ровным слоем куриного фарша на фольге, укладывание ровным слоем на фарш подготовленного болгарского перца. Аккуратное сворачивание в рулет. Заворачивание рулета в фольгу



Последовательность технологических операций при приготовлении рулета из куриного филе с беконом и грецкими орехами

Операция № 1. **Подготовка куриного филе**. Отбивание куриного филе, добавление соли и перца.

Операция № 2. **Подготовка дополнительных компонентов для фарширования**. Очистка и измельчение чеснока. Нарезание бекона тонкими ломтиками. Измельчение грецких орехов. Измельчение зелени. Разминание плавленного сыра и соединение с орехами и укропом.

Операция № 3. **Формование рулета**. Намазывание чесночной массой отбивные, посыпание душицей и сбрызгивание приготовленным лимонным соком. Раскладывание куриного филе внахлест. Выкладывание на него слоя ломтиков бекона, затем начинки и разравнивание. Сворачивание куриного филе рулетом, обвязывание кулинарной нитью и выкладывание на противень.



Сроки хранения




Охлаждение полуфабрикатов, выработанных из мяса птицы, производят в воздушной среде поштучно или после групповой упаковки в один ряд. Полуфабрикаты охлаждают при температуре воздуха от -1°C до 0°C, относительной влажности не менее 85%. Охлажденные полуфабрикаты хранят в холодильных камерах при температуре от 0°C до 2°C и относительной влажности не менее 85% не более 72 часа.

Практические задания

1. Произвести подбор производственного инвентаря и оборудования для выполнения проверочной работы.
2. Произвести подготовку куриного филе для приготовления рулетов.
3. Приготовить сырье для фарширования рулетов.
4. Приготовить полуфабрикаты рулетов из куриного филе.
5. Презентовать работу. Убрать рабочее место.
6. Организовать хранение оставшихся продуктов и готового полуфабриката.

Наименование блюда: «Рулет из куриного филе с болгарским перцем»

	<p>Понадобится: Куриное филе – 400 г Перец болгарский – 1 шт. Лук репчатый – 1 шт. Укроп – 1 пучок Яйцо – 1 шт. Соль, перец</p>
<p>Куриное филе, лук прокрутить через мясорубку, укроп мелко порубить. Добавить соль, перец и взбитый яичный белок. Тщательно перемешать. Разложить ровным слоем фарш на фольгу. Перец помыть, удалить семена и мелко нарезать, разложить ровным слоем на фарш. Аккуратно свернуть в рулет. Рулет завернуть в фольгу и уложить в блюдо.</p>	

Наименование блюда: «Рулет из куриного филе с беконом и грецкими орехами»

**Понадобится:**

куриное филе — 3 шт.,
 чеснок — 3 зубчика,
 душица — 1 ч. ложка,
 лимонный сок -1 ст. ложка,
 бекон — 200 гр.,
 очищенные грецкие орехи — 100 гр.,
 немного зелени укропа,
 плавленый сыр — 100 гр.,
 мёд — 1 ст. ложка,
 соль, молотый черный перец.

Куриное филе слегка отбить, поперчить и посолить. Чеснок очистить и пропустить через ручной пресс (чесночница). Намазать этой массой отбивные, посыпать душицей и сбрызнуть приготовленным лимонным соком. Бекон нарезать тонкими ломтиками. Орехи измельчить, зелень укропа сполоснуть и мелко порезать. Плавленый сыр размять, смешать с орехами и укропом. Куриное филе разложить внахлест. Выложить на него слой ломтиков бекона, затем начинку и разровнять. Свернуть куриное филе рулетом, обвязать кулинарной нитью.

2.3. Комплект контрольно – оценочных средств текущего контроля по производственной практике

Форма текущего контроля: практическая квалификационная работа.

Типовое задание: выполнить приготовление рыбы, фаршированной в целом виде.

Условия выполнения задания и место проведения: проводится в индивидуальных условиях для каждого обучающегося, согласно месту трудоустройства на производственной практике, на предприятиях города, при условии наличия необходимого оборудования и инвентаря для её выполнения.

Максимальное время выполнения задания: 6 часов.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение:

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки.

Механическое оборудование: процессор кухонный, мясорубка.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: ванны моечные, стеллажи кухонные, столы производственные.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: гасстроемкости, доски разделочные, ножи поварские, миски, ножницы, корзины для отходов.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, фольга пищевая, перчатки силиконовые.

Сырье: рыба (щука), пшеничный хлеб, молоко, масло сливочное или маргарин, лук репчатый, яйца, соль.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

При работе с мясорубкой необходимо соблюдать следующие правила техники безопасности:

1. Перед началом работы проверить санитарно-техническое состояние: исправность проводки, заземление, наличие предохранительного кольца, надежность крепления машины, работу на холостом ходу.

2. Продукты загружают после пуска. Нельзя их проталкивать руками, обязательно наличие специального толкателя. Не допускать перегрузки. Запрещается ремонтировать или прочищать разгрузочное отверстие во время работы.

Последовательность технологических операций при фаршировании щуки

Операция № 1. Подготовка щуки для фарширования

1. Очистка от чешуи.
2. Промывание.
3. Надрезание кожи вокруг головы.
4. Отделение кожи от мякоти.
5. Подрезание мякоти у плавников.
6. Перерезание мякоти и позвоночной кости у хвоста.
7. Снятие кожи чулком (от головы к хвосту).
8. Удаление головы.
9. Разрезание брюшка, удаление внутренностей.
10. Промывание кожи, тушки и головы.

Операция № 2. Приготовление фарша

1. Разделявание рыбы на чистое филе.
2. Подготовка мясорубки. Электроплиты к работе.
3. Подготовка посуды, инвентаря, инструментов к работе (сковороды для пассерования лука, лопаточки).
4. Замачивание пшеничного хлеба без корок.
5. Пассерование лука.
6. Нарезание мякоти рыбы (для пропускания через мясорубку).
7. Отжим хлеба.
8. Пропускание через мясорубку мякоти рыбы с хлебом.
9. Добавление пассерованного лука, соли, перца, маргарина (можно добавить чеснок).
10. Вторичное пропускание через мясорубку.
11. Добавление сырого яйца.
12. Вымешивание до однородной массы.

Операция № 1. Фарширование щуки

1. Наполнение кожи щуки фаршем.
2. Прокалывание в районе хвоста.
3. Прикладывание и пришивание головы без жабр и глаз.
4. Завертывание в марлю. Перевязывание шпагатом.


Сроки хранения



Общий срок хранения полуфабрикатов из рыбы, при условии их хранения в холодильниках, должен быть не более 24 ч с момента окончания их приготовления

Практические задания

1. Произвести подбор производственного инвентаря и оборудования для выполнения проверочной работы.
2. Произвести подготовку щуки для фарширования.
3. Произвести фарширование щуки.
4. Презентовать работу. Убрать рабочее место

	<p>Понадобится:</p> <p>мякоть рыбы..... 1000</p> <p>пшеничный хлеб без корок.....100 - 150</p> <p>молоко.....300</p> <p>масло сливочное или маргарин..... 100</p> <p>пассерованный лук..... 100</p> <p>белки яиц, шт.....2</p> <p>соль.....20</p>
<p>Взять свежую щуку. Если она замороженная — разморозить ее. Почистить щуку. Счистить чешую, срезать ножницами плавники. Отделить голову с потрохами. Сделать надрезы вокруг головы со всех сторон. Необходимо правильно отделить голову — нужно сделать так, чтобы голова отошла вместе с потрохами. Аккуратно снять шкуру с рыбы. Постараться не повредить ее. Можно помогать ножом или сделать это руками. Ближе к хвосту отломить хребет — вместе со шкурой отделить хвост. Филе отделить от костей и прокрутить на мясорубке 2-3 раза. Белый хлеб размочить в молоке. Добавить в рыбный фарш хлеб, лук, зелень и яйцо. Лук измельчаем на мясорубке, зелень мелко режем. Посолить, поперчить, перемешать фарш до однородной массы. Набить щучью шкурку фаршем. Голову положить к туловищу.</p>	

2.4. Комплект контрольно оценочных средств, для проведения экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ ЭКЗАМЕНА КВАЛИФИКАЦИОННОГО

Типовое задание: выполнить приготовление куриных ножек фаршированных.

Условия выполнения задания: выполняется всей группой одновременно

Место проведения: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков; учебный поварской и кондитерский цех

Максимальное время выполнения задания: 4 часа

Критерии оценок приведены в ПРИЛОЖЕНИИ 1. На основании критериев оценок заполняется бланк экзаменатора (ПРИЛОЖЕНИЕ 3).

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение:

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки.

Механическое оборудование: процессор кухонный, мясорубка.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: ванны моечные, стеллажи кухонные, столы производственные.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: гостроемкости, доски разделочные, ножи поварские, миски, ножницы, корзины для отходов.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, фольга пищевая, перчатки силиконовые.

Сырье: куриные ножки, пшеничный хлеб, молоко, куриная печень, сливочное масло, грибы, соль, мускатный орех, черный перец молотый.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Последовательность технологических операций при фаршировании куриных ножек

Операция № 1. **Подготовка ножек.** Снятие с куриных ножек кожи чулком. Аккуратное перерубание кости у колена таким образом, чтобы конечная часть кости осталась с кожей.



Операция № 2. **Подготовка куриной печени.** Отрезание у печени желчного пузыря, промывание.

Операция № 3. **Приготовление начинки.** Удаление корочки с пшеничного хлеба и замачивание его в молоке. Нарезание грибов небольшими кусочками и обжаривание на сливочном масле. Пропускание куриной печени вместе с размоченным пшеничным хлебом через мясорубку и смешивание с обжаренными грибами. Добавление соли, перца и мускатного ореха по вкусу.

Операция № 4.
Фарширование ножек.
Укладывание в кожу, снятую с ножек, грибной начинки, зашивание отверстия или скалывание зубочистками, смазывание маслом.



Практические задания

1. Произвести подбор производственного инвентаря и оборудования для выполнения проверочной работы.
2. Произвести подготовку куриных ножек для фарширования.
3. Приготовить начинку для фарширования куриных ножек.
4. Произвести фарширование куриных ножек.
5. Убрать рабочее место.
6. Презентовать работу.
7. Организовать хранение оставшихся продуктов и готового полуфабриката.



Понадобится:

- 4 куриные ножки
- 50 г пшеничного хлеба
- 0,5 стакана молока
- 60 г куриной печени
- 3 ст. ложки сливочного масла
- 100 г грибов
- соль, мускатный орех, черный перец молотый – по вкусу

Снять с куриных ножек кожу чулком. У колена аккуратно перерубить кость таким образом, чтобы конечная часть кости осталась с кожей. С пшеничного хлеба удалить корочки и замочить его в молоке. Грибы нарезать небольшими кусочками и обжарить на сковороде в 2 ст. ложках сливочного масла. Куриную печень вместе с размоченным пшеничным хлебом пропустить через мясорубку и смешать с обжаренными грибами. Посолить, поперчить и добавить мускатный орех по вкусу. В кожу, снятую с ножек, положить грибную начинку, зашить отверстие, смазать маслом



Сроки хранения

Охлаждение полуфабрикатов, выработанных из мяса птицы, производят в воздушной среде поштучно или после групповой упаковки в один ряд. Полуфабрикаты охлаждают при температуре воздуха от -1°C до 0°C, относительной влажности не менее 85%. Охлажденные полуфабрикаты хранят в холодильных камерах при температуре от 0°C до 2°C и относительной влажности не менее 85% не более 72 часа.

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ ЭКЗАМЕНА КВАЛИФИКАЦИОННОГО

Форма текущего контроля: экзамен квалификационный.

Типовое задание: дать ответы на контрольные вопросы билетов.

Условия выполнения задания: выполняется всей группой.

Место проведения: кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства.

Максимальное время выполнения задания: 1 час.

Критерии оценивания ответов:

оценка «5», если ответы на поставленные вопросы излагаются логично, последовательно и не требуют дополнительных пояснений; делаются обоснованные выводы; демонстрируются глубокие знания технологических процессов и операций;

оценка «4», если на поставленные вопросы излагаются систематизировано и последовательно; знания технологических процессов используются, но в недостаточном объеме;

оценка «3», если допускаются нарушения в последовательности изложения; демонстрируются поверхностные знания вопроса, с трудом решаются конкретные задачи; имеются затруднения с выводами;

оценка «2», если материал излагается непоследовательно, сбивчиво, не представляет определенной системы знаний по дисциплине; ответы на дополнительные вопросы отсутствуют

Билеты для проведения экзамена квалификационного

Билет № 1

1. Дать определение, что такое кулинария, что она изучает.
2. Разделка рыбы на чистое филе.
3. Обработка корнеплодов.

Билет № 2

1. По каким признакам различают кулинарные изделия, блюда и полуфабрикаты.
2. Разделка бесчешуйчатой рыбы (сом, налим, угорь).
3. Обработка капустных и луковых овощей.

Билет № 3

1. Что называется сырьем.
2. Разделка рыбы на чистое филе с кожей.
3. Требования к повару.

Билет № 4

1. Дать понятия основным способам тепловой обработки.
2. Обработка грибов и регионального сыра.
3. Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (котлеты, биточки, тефтели).

Билет № 5

1. Дать понятия вспомогательным способам тепловой обработки.
2. Техника приготовления котлетной массы из рыбы.
3. Простые формы нарезки из моркови.

Билет № 6

1. Дать понятия комбинированным способам жарки.
2. Из каких стадий состоит обработка мороженого мяса.
3. Характеристика нерыбных морепродуктов (раки, омары).

Билет № 7

1. Разделка передней четвертины говядины.
2. Сложные формы нарезки картофеля.
3. Техника обработки осетровой рыбы.

Билет № 8

1. Обработка субпродуктов первой категории (мозги, сердце, вымя, мясокостные хвосты говяжьи).
2. Дать характеристику рыбного сырья (Сом, щука, макрурус)
3. Все формы нарезки свеклы.

Билет № 9

1. Разделка задней четвертины говядины.
2. Сложные формы нарезки из моркови.
3. Обработка нерыбных морепродуктов (лангусты, мидии).

Билет № 10

1. Обработка субпродуктов первой категории (печень, почки, язык).
2. Обработка томатных и тыквенных.
3. Характеристика и виды панировок.

Билет № 11

1. Обвалка говяжьей туши (панирование, шпигование, маринование.)
2. Техника подготовки щуки фаршированной.
3. Обработка луковых. Виды нарезки из лука.

Билет № 12

1. Требования к обвальщику мяса.
2. Особенности обработки судака, маринки.
3. Простые формы нарезки картофеля.

Билет № 13

1. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы (рулет, зразы, фрикадельки).
2. Заправка птицы клювом.
3. Простые формы нарезки из картофеля.

Билет №14

1. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины (бефстроганов, азу).
2. Порядок оказания услуг.
3. Обработка клубнеплодов.

Билет № 15

1. Техника приготовления котлетной массы из птицы (биточки, котлеты по-жарски)
2. Обработка корнеплодов.
3. Обработка мяса диких животных (коза, заяц, медвежати́на, кабан).

Билет № 16

1. Характеристика мясного сырья.
2. Приготовление полуфабриката, мясо жаренное крупным куском (Ростбиф, три степени готовности).
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения овощей

Билет №17

1. Обвалка говяжьей туши (нарезка, отбивание, подрезание сухожилий.)
2. Общие требования к производственному персоналу.
3. Классификация пищевой ценности рыбного сырья и нерыбных морепродуктов.

Билет № 18

1. Виды рыб семейства карповых и сельдевых.
2. Обработка десертных овощей.
3. Заправка птицы в ножку.

Билет №19

1. Заправка птицы в кармашек.
2. Подготовка овощей к фаршированию.
3. Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины порционных (шницель, шашлык по-карски, свинина духовая).

Билет № 20

1. Виды рыб осетровых, лососевых.
2. Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины порционных (баранина духовая, котлеты натуральные, эскалоп.)
3. Требования к пекарю.

Билет № 21

1. Порционные полуфабрикаты из говядины (зразы отбивные, говядина духовая.
2. Основная характеристика охлажденной, свежей, мороженной рыбы.
3. Дать понятие, что такое полуфабрикат в кулинарии

Билет №22

1. Техника приготовления рыбных полуфабрикатов (целая рыба, порционные куски).
2. Обработка нерыбных морепродуктов (кальмары, осьминоги).
3. Порционные полуфабрикаты из говядины (лангет, антрекот).

Билет № 23

1. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы.
2. Порционные полуфабрикаты из говядины (бифштекс, филе).
3. Обработка сельскохозяйственной птицы.

Билет №24

1. Обработка нерыбных морепродуктов (трепанги, устрицы, морские гребешки).
2. Обработка и характеристика мяса птицы
3. Полуфабрикаты из баранины и свинины крупным куском (для жарки, варки, запекания.)

Билет № 25

1. Полуфабрикаты из птицы.
2. Обработка луковых, все формы нарезки.
3. Общие требования к производственному персоналу.

Билет № 26

1. Требования к заведующему производством.
2. Заправка птицы в одну нитку.
3. Обработка нерыбных морепродуктов (креветки, морская капуста).

Билет № 27

1. Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (тельное, биточки, котлеты).
2. Полуфабрикаты из баранины и свинины порционные (баранина духовая, котлеты натуральные, эскалоп.
3. Требования к кулинару мучных изделий.

Билет № 28

1. Разделка и обвалка бараньей туши.
2. Порционные полуфабрикаты из говядины (ромштекс, бифштекс.).
3. Разделка рыбы на филе с кожей и реберными костями.

Билет № 29

1. Основные требования по технике безопасности при работе в мясном цехе.
2. Разделка свиной туши.
3. Требования к кондитеру.

Билет № 30

1. Требования к изготовителю пищевых полуфабрикатов.
2. Мясо крупным куском, для тушения.
3. Обработка субпродуктов второй категории (головы, ноги, легкие, губы, рубцы).

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

№ П/П	Критерии оценки	Количество баллов			
		5	4	3	2
1.	Организация рабочего места	В соответствии с установленными требованиями	Рабочее место организовано обучающимся самостоятельно, допущены незначительные отклонения от установленных требований, исправленные им самостоятельно	Допущены отдельные незначительные ошибки, исправленные при посторонней помощи	Допущены грубые ошибки
2.	Последовательность технологических операций	Точное выполнение в соответствии с нормативно-технологической документацией	Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документации, допущены незначительные отклонения, исправления обучающимся самостоятельно	Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документацией с незначительными ошибками, исправленными при посторонней помощи	Нарушена
3.	Правила личной гигиены и техники безопасности	Точное соблюдение установленных правил	Допущены незначительные нарушения, устраненные обучающимся самостоятельно	Соблюдение установленных правил с незначительными отклонениями	Несоблюдение правил
4.	Требования к качеству готового блюда (по органолептическим показателям) *	Качество полностью соответствует требованиям	Допущены незначительные отклонения от требований	Допущены незначительные отклонения от установленных требований	Допущены незначительные отклонения от установленных требований
5.	Правила подачи	Полное соблюдение установленных правил	Соблюдение установленных с незначительными отклонениями	Допущены незначительные ошибки	План выполнения работы составлен с посторонней помощью
6.	Косвенные показатели, влияющие на оценку	Проявление повышенного интереса к профессии, самостоятельное планирование предстоящей работы, аккуратность и точность в работе	Самостоятельное планирование предстоящей работы, экономное расходование сырья, электроэнергии, соблюдение трудовой дисциплины	Допущены грубые ошибки, не соблюдена норма подачи	План выполнения работы полностью составлен с посторонней помощью

*оценивается согласно ПРИЛОЖЕНИЮ 2

Шкала снижения оценки качества блюд и кулинарных изделий за обнаруженные дефекты

Наименование показателя	Дефекты	Снижение оценки, баллы
Внешний вид	1. Обработка компонентов произведена не полностью: в основном всех блюд сладких блюд, напитков, гастрономических продуктов закусок, компотов салатов, винегретов	0,5 1,0 2,0 3,0
	2. Несоответствие нарезки компонентов принятой технологии: в основном всех блюд салатов, винегретов, блюд из рыбных и мясных гастрономических продуктов, супов, солянок и прозрачных супов с овощами	0,5 1,0
	3. Несоответствие набора компонентов блюда рецептуре	1,0
	4. Не соблюдено соотношение компонентов в блюде: в основном во всех блюдах в заливных блюдах (рыбных, мясных), гастрономических продуктах, студнях, мороженом в салатах из свежих овощей, компотах в разных овощных консервах	1,0 1,5 2,0 3,0
	5. Наличие мелких частиц: кусочков в блюдах из рыбных и мясных гастрономических продуктов костей в мясных студнях, костей и костных пластинок от голов в рыбных студнях	0,5 3,0
	6. Наличие комочков заварившееся муки, крахмала и манной крупы, хлопьев свернувшихся яиц, непотертых частичек: в жидкой части заправочных супов в соусах, супах-пюре, сладких и других блюдах	0,5 1,0
	7. Наличие слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий	1,0
	8. Нарушена целостность панировки в изделиях, кролика, из жареной рыбы	1,0
	9. Нарушение целостности: кожи в изделиях из птицы и дичи оболочки мучных изделий (вытекание фарша)	1,0 2,0
	10. Наличие трещин на поверхности: пудингов, шарлоток яблок в тесте яблок печеных	0,5 2,0 3,0
	11. Наличие взвешенных частичек (мутность) в желе, напитках, заливных холодных блюдах и прозрачных супах	1,0
	12. Значительное отклонение: жира в соусе, жидкости в салатах из свежих, соленых, квашеных овощей, в икре овощной жидкости в икре кетовой, сливках, сметане (взбитых), киселях	2,0 3,0
	13. Наличие осадка в плодово-ягодных прохладительных напитках	1,0
	14. Несоответствие формы изделия или нарезки продукта принятой технологии: плодов, ягод, бахчевых свежих, рыбы соленой холодного и горячего копчения блюд из мясных, рыбных гастрономических продуктов, рубленых изделий; запеченных блюд; сладких блюд; сыра; колбас корзиночек, гренок для остальных блюд	0,5 2,0 3,0 1,0
	15. Подсыхание поверхности, заветривание: бутербродов, банкетных закусок, холодных блюд и закусок из яиц, рыбы под майонезом, паштетов сыра, колбасы (или выделение жира на поверхности), консервов рыбных и овощных, салатов, винегретов, мясных и рыбных гастрономических продуктов	1,0 2,0

	16. Отсутствие блеска на поверхности: салатов (от масла), желе винегретов	1,0 2,0
	17. Масса плохо взбита, рисунок на поверхности не сохраняется (кремы, взбитые сливки, сметана); на разрезе виден плотный слой неизбитого желе (муссы, самбуки); неоднородная консистенция (муссы, самбуки, кремы)	1,0
	18. Вспенивание киселей, простокваши, ряженки, кефира, ацидофилина	3,0
	19. Пленка на поверхности: киселей, кипяченого молока соусов чая-заварки (чайная пыль)	0,5 2,0 3,0
	20. Отклонение в оформлении блюда	0,5
Цвет	1. Незначительно отличающийся от характерного; жареные изделия имеют на поверхности темноокрашенные вкрапления	0,5
	2. Слабоокрашенные или темноокрашенные; несвойственные для блюда (изделия). Интенсивность окраски жареных (запеченных) блюд для изделий нехарактерная	1,0
	3. Несвойственная окраска изделий, блюд (в том числе на разрезе) или их компонентов	2,0
Запах	1. Немного нетипичный, с небольшим преобладанием одного какой-либо компонента, аромат специй слабо выражен	1,0
	2. Слабовыраженный, малотипичный с заметным преобладанием одного компонента, слабой посторонний	2,0
	3. Посторонний, неприятный, нетипичный: пригорелый, кислый или другой, крайне нежелательный	3,0
Вкус	1. Характерный, слабовыраженный, вкус специй не ощущается, слегка пересаленный	1,0
	2. Нетипичный, нежелательный: слишком острый, соленый, сладкий, кислый	2,0
	3. Посторонний, неприятный; привкус прокисших, прогоревших, несвежих продуктов.	3,0
Консистенция	1. Недоваренные или переваренные компоненты	2,0
	2. Нарушено соотношение массы плотной и жидкой частей (в первых блюдах и компонентах)	2,0
	3. Очень жидкая или густая (в первых блюдах и соусах)	2,0
	4. Неоднородная (в супах-пюре, изделиях из фаршей и различных масс, киселях, кремах, кисло-молочных продуктах)	2,0
	5. Крошливая в мясных, рубленых и запеченных блюдах и изделиях из творога, овощей и др.	2,0
	6. Жесткая, сухая в изделиях из мяса и мясопродуктов, птицы, дичи, кролика и рыбы	2,0
	7. Несочная в салатах из свежих овощей, салатах и закусках из маринованной свеклы и тыквы	2,0
	8. Сухая: в пудингах, шарлотках	1,5
	в бутербродах, банкетных закусках, мясных и рыбных салатах и винегретах	2,0
	9. Мягкая, нехрустящая соленых огурцов и капусты в салатах и винегретах: из вареных овощей	2,0
	из свежих плодов и овощей	3,0
	10. Плотная, резинистая в желе, муссах, самбуках, кремах	2,0
	11. Слабая (заливные студни, желе и другие изделия и блюда не держат формы)	3,0
	12. Липкая, неоднородная в суфле, пудингах, шарлотках	3,0
	13. Хлеб черствый, крошливый (гренки пересушены)	2,0

БЛАНК ЭКЗАМЕНАТОРА

Обучающийся _____
 Группа _____ по профессии «Повар, кондитер»
 Приготовление блюда _____

Критерии оценивания	Количество присвоенных баллов
Организация рабочего места	
Последовательность технологических операций	
Правила личной гигиены и техники безопасности	
Правила подачи	
Косвенные показатели, влияющие на оценку	
Требования к качеству готового блюда (по органолептическим показателям)	
Внешний вид	
Цвет	
Запах	
Вкус	
Консистенция	
Общее количество баллов	
Полученная ОЦЕНКА*	

*оценка 5 «отлично» выставляется в случае получения обучающимися 48-50 баллов;
 оценка 4 «хорошо» выставляется в случае получения обучающимися 40-47 баллов;
 оценка 3 «удовлетворительно» выставляется в случае получения обучающимися 30-39 баллов;
 оценка 2 «неудовлетворительно» выставляется в случае получения обучающимися менее 30 баллов

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

обучающийся (аяся) на

курсе по профессии СПО

(Ф.И.О.)

43.01.09 Повар, кондитер

успешно прошел(ла) производственную практику по

(код, наименование)

профессиональному модулю

(наименование профессионального модуля)

в объеме

часов с

20__ г.

по

«__»

20__ г.

в организации

(наименование организации, юридический адрес, телефон)

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика	оценка

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики

Дата 20 г. Подпись руководителя практики ФИО, должность

Подпись, печать ответственного лица организации (базы практики) ФИО, должность

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

код и наименование профессионального модуля

по профессии/специальности СПО

(код, наименование)

ФИО обучающегося

Курс

Группа

Количество часов ПМ

Срок освоения ПМ

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы текущего контроля и промежуточной аттестации	Оценка
МДК 02.01	дифференцированный зачёт	
МДК 02.02	дифференцированный зачёт	
УП 02	проверочная работа	
ПП 02	практическая квалификационная работа	
ПМ 02	экзамен квалификационный	

Коды проверяемых компетенций	Наименование общих и профессиональных компетенций	Оценка (да / нет)

Результат оценки:

вид профессиональной деятельности

(освоен/не освоен)

Преподаватель: (Ф.И.О.)

Председатель комиссии: (Ф.И.О.)

Члены комиссии: (Ф.И.О.)