

**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**

**43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**  
(на базе основного общего образования)

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

**ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ  
ДИЕТИЧЕСКИХ (ЛЕЧЕБНЫХ) БЛЮД**

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.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации диетических (лечебных) блюд образовательной программы среднего профессионального образования по специальности/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 06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации диетических (лечебных) блюд

При разработке оценочных средств учтены требования ФГОС СПО по специальности/ профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, в части ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации диетических (лечебных) блюд.

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать общие и профессиональные компетенции, формируемые в рамках модуля ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации диетических (лечебных) блюд.

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 6	Приготовление, оформление и подготовка к реализации диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента
ПК 6.2.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий для лечебного питания
ПК 6.3.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий входящих в состав различных диет
ПК 6.4.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий для питания при различных заболеваниях
ПК 6.2.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий для лечебного питания

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.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

В результате освоения профессионального модуля студент должен

Владеть навыками	<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи диетических (лечебных) блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p>
уметь	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи диетических (лечебных) блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи диетических (лечебных) блюд, кулинарных изделий, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, диетических (лечебных) блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>

### 1.3 Общие положения об организации оценки освоения программы профессионального модуля

Освоение профессионального модуля **ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации диетических (лечебных) блюд** осуществляется на 3 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 **ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации диетических (лечебных) блюд**, учебной практике и производственной практике.

Экзамен (квалификационный) проводится в два этапа: выполнение практического задания в виде решения ситуационных задач по адаптации рецептур 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 06.01 Технология приготовления, оформления и подготовка к реализации диетических (лечебных) блюд.**

#### **1.4 Формы текущего контроля и промежуточной аттестации при освоении профессионального модуля**

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания
<b>Текущий контроль</b>	
УП 06 Учебная практика	<b>проверочная работа</b>
ПП 06 Производственная практика	<b>практическая квалификационная работа</b>
<b>Промежуточная аттестация</b>	
МДК 06.01 Технология приготовления, оформления и подготовка к реализации диетических (лечебных) блюд	<b>дифференцированный зачет</b>

#### **1.5 Инструменты оценки для проведения дифференцированного зачета по МДК 06.01 Технология приготовления, оформления и подготовка к реализации диетических (лечебных) блюд**

<b>Оцениваемые знания</b>
<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи диетических (лечебных) блюд, кулинарных изделий, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, диетических (лечебных) блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>
<b>Критерии оценки</b>
<p>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;</p> <p>оценка «4», если на поставленные вопросы излагаются систематизировано и последовательно; знания технологических процессов используются, но в недостаточном объеме;</p> <p>оценка «3», если допускаются нарушения в последовательности изложения; демонстрируются поверхностные знания вопроса, с трудом решаются конкретные задачи; имеются затруднения с выводами;</p> <p>оценка «2», если материал излагается непоследовательно, сбивчиво, не представляет определенной системы знаний по дисциплине; ответы на дополнительные вопросы отсутствуют</p>
<b>Формы и методы оценки</b>
ответы на вопросы

<b>Тип заданий</b>
контрольные вопросы

## 1.6 Инструменты оценки проверочной работы

<b>Оцениваемые умения</b>
<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи диетических (лечебных) блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
<b>Критерии оценки (ПРИЛОЖЕНИЕ 1)</b>
<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 приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>
<b>Место проведение оценки</b>
<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> <p>учебный поварской и кондитерский цех</p>
<b>Методы оценки</b>
<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>

## 1.7 Инструменты оценки практической квалификационной работы

<b>Оцениваемые навыки</b>
<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи диетических (лечебных) блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>

ведения расчетов с потребителями
<b>Критерии оценки</b>
<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>
<b>Место проведение оценки</b>
предприятия (базы практики)
<b>Методы оценки</b>
<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 06.01 Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации диетических (лечебных) блюд

**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

1. Дайте определение лечебному диетическому питанию.
2. Какие цели преследует диетическое питание, для чего его назначают?
3. Перечислите основные способы тепловой обработки блюд для лечебного питания.
4. Назовите санитарные требования, предъявляемые к продуктам для лечебного питания.
5. Дайте характеристику диете №1, её назначению, режиму питания для данной диеты.
6. Дайте характеристику диете №2, её назначению, режиму питания для данной диеты.
7. Дайте характеристику диете №3, её назначению, режиму питания для данной диеты.
8. Дайте характеристику диете №4, её назначению, режиму питания для данной диеты.
9. Дайте характеристику диете №5, её назначению, режиму питания для данной диеты.
10. Дайте характеристику диете №6, её назначению, режиму питания для данной диеты.
11. Дайте характеристику диете №7, её назначению, режиму питания для данной диеты.
12. Дайте характеристику диете №8, её назначению, режиму питания для данной диеты.
13. Дайте характеристику диете №9, её назначению, режиму питания для данной диеты.

14. Дайте характеристику диете №10, её назначению, режиму питания для данной диеты.
15. Дайте характеристику диете №11, её назначению, режиму питания для данной диеты.
16. Дайте характеристику диете №13, её назначению, режиму питания для данной диеты.
17. Дайте характеристику диете №14, её назначению, режиму питания для данной диеты.
18. Дайте характеристику диете №15, её назначению, режиму питания для данной диеты.
19. Дайте определение лечебно – профилактическому питанию
20. Сколько существует рационов ЛПП. Каким группам работников не назначают ЛПП?
21. Дайте определение санаторно-курортному лечению.
22. Какие возрастные особенности питания детей и подростков существуют? От чего они зависят? Какие режимы питания детей и подростков существуют?
23. Перечислите санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке блюд и режиму питания детей и подростков.
24. Перечислите возрастные категории пожилых и старых людей. Назовите особенности питания людей пожилого и старческого возраста.
25. Какие продукты необходимо включать в рацион пожилых и старых людей? Какие продукты не рекомендуют людям пожилого и старческого возраста? Какой режим питания рекомендуют людям пожилого и старческого возраста?
26. Перечислите варианты диет с повышенным содержанием белка (высокобелковая диета).
27. Перечислите варианты диет с пониженным содержанием белка (низкобелковая диета).
28. Назовите варианты диеты с пониженной калорийностью (низкокалорийная диета).
29. Перечислите основные принципы питания беременных и кормящих женщин.
30. Назовите особенности питания спортсменов. Какие дополнительные продукты необходимо принимать при повышенных физических нагрузках?
31. Как необходимо питаться людям умственного труда? Какие существуют проблемы питания студентов?
32. Как необходимо разнообразить питание студентов во время повышенных умственных нагрузок? Какие продукты позволяют стимулировать умственную деятельность?

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

**Форма текущего контроля:** проверочная работа.

**Типовое задание:** выполнить приготовление макарон отварных запеченных с брынзой.

**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.

Тепловое оборудование: пароконвектомат, микроволновая печь, плита электрическая.

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

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: веселки деревянные, кисти силиконовые, корзина для мусора и отходов, кружки мерные, лопатки кулинарные, мерный стакан, миски, набор мерных ложек, рукавицы термостойкие д/кухни, формы для выпечки кексов,



штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические), щипцы универсальные, кастрюли различной вместимости, сита различных диаметров, дуршлаг.

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

**Сырье:** макароны, соль, масло сливочное, брынза, яйца, сметана.

**Характер выполнения работы:** обучающиеся выполняют работу индивидуально.

### Практические задания

1. Произвести подбор производственного инвентаря и оборудования для выполнения работы.
2. Приготовить сырье для приготовления макарон отварных запеченных с брынзой.
3. Приготовить макароны отварные запеченные с брынзой.
4. Убрать рабочее место.
5. Презентовать работу.
6. Организовать хранение оставшихся продуктов.

Наименование изделия: макароны отварные запеченные с брынзой.

	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию, гр.	
		Брутто	Нетто
	Макароны	55	55
	Вода	330	330
	<b>Масса отварных макарон</b>		155
	Соль	0,5	0,5
	Масло сливочное	5	5
	Брынза	21	21
	Яйца	1/8 шт.	5
	Сметана	5	5
	<b>Масса полуфабриката</b>		190
	Масло сливочное для смазки	2	2
	<b>Выход:</b>	-	<b>170</b>
	Макароны отваривают в большом количестве кипящей подсоленной воды, откидывают на сито. К отварным макаронам добавляют масло, яйцо, предварительно вымоченную размельченную брынзу. Подготовленную массу выкладывают на смазанный маслом противень. Сверху смазывают сметаной и запекают в духовом шкафу.		

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

**Форма текущего контроля:** практическая квалификационная работа.

**Типовое задание:** выполнить приготовление плова из риса с курагой.

**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.

### ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

**Материально – техническое оснащение:**

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный.

Тепловое оборудование: пароконвектомат, микроволновая печь, плита электрическая.

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

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: веселки деревянные, кисти силиконовые, корзина для мусора и отходов, кружки мерные, лопатки кулинарные, мерный стакан, миски, набор мерных ложек, рукавицы термостойкие д/кухни, формы для выпечки кексов, штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические), щипцы универсальные, кастрюли различной вместимости, сита различных диаметров, дуршлаг.

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

**Сырье:** рис, соль, масло сливочное, сахар, курага.

**Характер выполнения работы:** обучающиеся выполняют работу индивидуально.

### Практические задания

1. Произвести подбор производственного инвентаря и оборудования для выполнения работы.
2. Приготовить сырье для приготовления плова из риса с курагой.
3. Приготовить плов из риса с курагой.
4. Убрать рабочее место.
5. Презентовать работу.
6. Организовать хранение оставшихся продуктов.

Наименование изделия: плов из риса с курагой.

	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию, гр.	
		Брутто	Нетто
	Рис	70	70
	Вода	150	150
	Соль	1	1
	Масло сливочное	10	10
	Сахар	10	10
	Курага	20	20
	<b>Выход:</b>	<b>-</b>	<b>250</b>
Курагу распаривают в небольшом количестве воды. Рис перебирают, промывают в холодной и теплой воде, засыпают в кипящую воду, варят до полуготовности, затем добавляют курагу, сахар, масло, соль, перемешивают, накрывают крышкой и ставят в духовой шкаф на противень с водой (на 1 час).			

### 2.4. Комплект контрольно оценочных средств, для проведения экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

## ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ ЭКЗАМЕНА КВАЛИФИКАЦИОННОГО

**Типовое задание:** практическое задание.

**Условия выполнения задания:** проводится одновременно для ½ учебной подгруппы.

**Место проведения:** учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков.

**Максимальное время выполнения задания:** 4 академических часа (160 минут) без перерыва.

**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.

Тепловое оборудование: аппарат паровой-конвекторн.эл., расстоечный шкаф, конвекционная печь, печь микроволновая, плиты электрические или с индукционным нагревом, электромагниты.

Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), овощерезка, привод универсальный с механизмами, процессор кухонный, диспансер для подогрева тарелок.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, термоупаковщик.

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: ванны моечные, производственный стол с моечной ванной, стеллажи кухонные, столы производственные.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: блендер, венчики, веселки деревянные, воронки различного диаметра, гастроемкости из нержавеющей стали, доски разделочные, дуршлаг (различной вместимостью), кисти силиконовые, корзина для мусора и отходов, кружки мерные, лопатки кулинарные, мерный стакан, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, рукавицы термостойкие д/кухни, силиконовые коврики для выпечки, сита, скалки для теста, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, скребки пластиковые, совки для сыпучих продуктов, терки универсальные металлические, термометр для печей, формы для штучных кексов, щипцы универсальные

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

**Сырье:** согласно заданию.

**Характер выполнения работы:** обучающиеся выполняют работу индивидуально.

#### Практические задания

1. Используя справочник по лечебному питанию <http://klex.ru/jsq> выполните задание 1.

2. Произвести подбор производственного инвентаря и оборудования для выполнения задания 2. Произвести подготовку основного и дополнительного сырья для приготовления 1 порции блюд (согласно заданию 2).
3. Выполнить задание 2 и 3.
4. Убрать рабочее место.
5. Организовать хранение оставшихся продуктов.

Вариант № 1	
Задание 1.	Составьте технологические карты наготавливаемые блюда
Задание 2.	Приготовьте <b>суфле из отварного мяса паровое, суп-пюре картофельно-морковный на рисовом отваре</b> и оформите блюда для подачи
Задание 3.	Представьте блюда для оценивания экзаменаторам

Вариант № 2	
Задание 1.	Составьте технологические карты наготавливаемые блюда
Задание 2.	Приготовьте <b>котлеты или биточки из кур, суп-пюре из цветной капусты</b> и оформите блюда для подачи
Задание 3.	Представьте блюда для оценивания экзаменаторам

Вариант № 3	
Задание 1.	Составьте технологические карты наготавливаемые блюда
Задание 2.	Приготовьте <b>фрикадельки мясные паровые, суп вегетарианский с вермишелью</b> и оформите блюда для подачи
Задание 3.	Представьте блюда для оценивания экзаменаторам

Вариант № 4	
Задание 1.	Составьте технологические карты наготавливаемые блюда
Задание 2.	Приготовьте <b>суфле паровое из трески, суп перловый с овощами протертый</b> и оформите блюда для подачи
Задание 3.	Представьте блюда для оценивания экзаменаторам

Вариант № 5	
Задание 1.	Составьте технологические карты наготавливаемые блюда
Задание 2.	Приготовьте <b>суфле творожное паровое, суп картофельный протертый</b> и оформите блюда для подачи
Задание 3.	Представьте блюда для оценивания экзаменаторам

**Форма текущего контроля:** экзамен квалификационный.

**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:** 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

### **Вопросы для проведения экзамена квалификационного**

1. Дайте определение лечебному питанию, его назначению, основам и принципам.
2. Перечислите основные способы тепловой обработки продуктов для приготовления блюд лечебного питания.
3. Назовите способы щажения в лечебном питании и дайте им определение.
4. Дайте характеристику диете №1, её назначению. Опишите технологию приготовления 2-х блюд для данного вида диеты.
5. Дайте характеристику диете №2, её назначению. Опишите технологию приготовления 2-х блюд для данного вида диеты.
6. Дайте характеристику диете №3, её назначению. Опишите технологию приготовления 2-х блюд для данного вида диеты.
7. Дайте характеристику диете №4, её назначению. Опишите технологию приготовления 2-х блюд для данного вида диеты.
8. Дайте характеристику диете №5, её назначению. Опишите технологию приготовления 2-х блюд для данного вида диеты.
9. Дайте характеристику диете № 6, её назначению. Опишите технологию приготовления 2-х блюд для данного вида диеты.
10. Дайте характеристику диете № 7, её назначению. Опишите технологию приготовления 2-х блюд для данного вида диеты.
11. Дайте характеристику диете № 8 её назначению. Опишите технологию приготовления 2-х блюд для данного вида диеты.
12. Дайте характеристику диете № 9, её назначению. Опишите технологию приготовления 2-х блюд для данного вида диеты.

13. Дайте характеристику диете № 11, её назначению. Опишите технологию приготовления 2-х блюд для данного вида диеты.
14. Дайте характеристику диете № 14, её назначению. Опишите технологию приготовления 2-х блюд для данного вида диеты.
15. Дайте определение лечебно-профилактическому питанию. Назовите основные принципы его организации.
16. Перечислите рационы питания и категории работников к ним относящиеся.
17. Укажите возрастные особенности и нормы питания детей и подростков.
18. Перечислите санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке блюд и режиму питания детей и подростков.
19. Укажите возрастные особенности и нормы питания пожилых людей.
20. Назовите основные принципы питания беременных и кормящих женщин.
21. Перечислите основные принципы радиозащитного питания.
22. Перечислите основные принципы спортивного питания.
23. Назовите основные проблемы школьного питания.
24. Дайте определение санаторно-курортному лечению и перечислите принципы его организации.
25. Перечислите основные свойства и роль пищевых продуктов в лечебном питании: молоко и молочные продукты.
26. Перечислите основные свойства и роль пищевых продуктов в лечебном питании: мясо и мясопродукты.
27. Перечислите основные свойства и роль пищевых продуктов в лечебном питании: рыба и морепродукты.
28. Перечислите основные свойства и роль пищевых продуктов в лечебном питании: мука, отруби, хлеб.
29. Перечислите основные свойства и роль пищевых продуктов в лечебном питании: овощи, фрукты, ягоды.
30. Перечислите основные свойства и роль пищевых продуктов в лечебном питании: крупы и макаронные изделия.
31. Перечислите основные свойства и роль пищевых продуктов в лечебном питании: жировые продукты.
32. Назовите основные санитарно-гигиенические требования к сырью, кулинарной обработке пищевых продуктов и отпуску готовой пищи.
33. Назовите основные принципы контроля качества готовой продукции и изделий лечебного питания.
34. Дайте определение геронтологии, гериатрии, геродиететики. Перечислите основные принципы питания пожилых и старых людей.
35. Дайте описание процессу приготовления блюд низкобелковой диеты.
36. Перечислите продукты, способствующие обогащению блюд лечебного питания питательными веществами.
37. Перечислите установленный возрастной порог для детей и подростков, пожилых и старых людей.
38. Назовите основные санитарно-гигиенические требования к сырью, кулинарной обработке пищевых продуктов и отпуску готовой пищи.

# 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	Проявление	Самостоятельное планирование	Допущены грубые ошибки, не	План выполнения

	<b>показатели, влияющие на оценку</b>	повышенного интереса к профессии, самостоятельное планирование предстоящей работы, аккуратность и точность в работе	предстоящей работы, экономное расходование сырья, электроэнергии, соблюдение трудовой дисциплины	соблюдена норма подачи	работы полностью составлен с посторонней помощью
--	---	---	---	------------------------	---



### 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	0,5

	блюд из мясных, рыбных гастрономических продуктов, рубленых изделий; запеченных блюд; сладких блюд; сыра; колбас корзиночек, гренков для остальных блюд	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
<b>Цвет</b>	1. Незначительно отличающийся от характерного; жареные изделия имеют на поверхности темноокрашенные вкрапления	0,5 1,0
	2. Слабоокрашенные или темноокрашенные; несвойственные для блюда (изделия). Интенсивность окраски жареных (запеченных) блюд для изделий нехарактерная	2,0
	3. Несвойственная окраска изделий, блюд (в том числе на разрезе) или их компонентов	
<b>Запах</b>	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
<b>Вкус</b>	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
<b>Консистенция</b>	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	
	8. Сухая:	1,5

	в пудингах, шарлотках в бутербродах, банкетных закусках, мясных и рыбных салатах и винегретах	2,0
	9. Мягкая, нехрустящая соленых огурцов и капусты в салатах и винегретах:	2,0
	из вареных овощей	3,0
	из свежих плодов и овощей	2,0
	10. Плотная, резинистая в желе, муссах, самбуках, кремах	3,0
	11. Слабая (заливные студни, желе и другие изделия и блюда не держат формы)	3,0
	12. Липкая, неоднородная в суфле, пудингах, шарлотках	2,0
	13. Хлеб черствый, крошливый (гренки пересушены)	

## БЛАНК ЭКЗАМЕНАТОРА

Обучающийся \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_ по профессии «Повар, кондитер»

Вариант задания \_\_\_\_\_

Критерии оценивания	Количество присвоенных баллов	
	Блюдо 1	Блюдо 2
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		
Количество полученных баллов		
Общее количество баллов		
Полученная ОЦЕНКА*		

\*оценка 5 «отлично» выставляется в случае получения обучающимися 96-100 баллов;

оценка 4 «хорошо» выставляется в случае получения обучающимися 80-95 баллов;

оценка 3 «удовлетворительно» выставляется в случае получения обучающимися 60-79 баллов;

оценка 2 «неудовлетворительно» выставляется в случае получения обучающимися менее 60 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
ДК 06.01	дифференцированный зачёт	
И 06	проверочная работа	
И 06	практическая квалификационная работа	
М 06	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.)

