**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Тобольский многопрофильный техникум»**

**КОМПЛЕКТ**

**КОНТРОЛЬНО-** **ОЦЕНОЧНЫЕ** **СРЕДСТВА**

**ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

**ПМ.01.Приготовление** **блюд** **из** **овощей** **и** **грибов**

Основной образовательной программы (ОПОП)

по профессии НПО

**19.01.17 Повар, кондитер**

Худышкина И.В. 2016 г.

Контрольно – оценочные средства разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер(утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 года № 798, зарегистрирован в Минюст России от 20 августа 2013г. №29749); рабочей программы ПМ.01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов (разработана ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум», рассмотрена на заседании цикловой комиссии профессиональной подготовки (протокол №10 от 30.06.2014г.) с учетом профессионального стандарта «Повар» (утвержден приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015) и профессионального стандарта «Кондитер» (утвержден Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015), требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП Федерация рестораторов и Отельеров», а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR.

**Организации-разработчики:**

1. Федеральное государственное бюджетного учреждение дополнительного профессионального образования «Государственный институт новых форм обучения»
2. Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Тобольский многопрофильный техникум»

**Разработчики:**

1. Андросенко Марина Эдуардовна, к. псх.н., профессор, проректор по проектной и инновационной деятельности ФГБОУ ДПО «ГИНФО»;
2. Барыкина Елена Александровна, заместитель директора по учебно-методической работе ГБПОУ МО «Подмосковный профессиональный техникум отраслевых технологий»
3. Зайцева Наталия Александровна, доктор экономических наук, профессор, руководитель Департамента развития образовательной деятельности НП «Федерация рестораторов и Отельеров», профессор кафедры гостиничного и туристического бизнеса ФГБОУ ВО Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова
4. Мельниченко Леся Николаевна, к.э.н., доцент, ректор ФГБОУ ДПО «ГИНФО»;
5. Петрова Алла Михайловна, к.э.н., главный научный сотрудник ФГБОУ ДПО «ГИНФО»;
6. Худышкина И.В., преподаватель ГАОУ СПО ТО «Тобольский многопрофильный техникум».

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии технологического отделения

Протокол № 8 от «27» апреля 2016 г.

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Смирных М.Г./

**1** **Паспорт** **комплекта** **контрольно-оценочных** **средств**

**1.1** **Область** **применения**

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля (далее ПМ) профессиональной образовательной программы СПО **19.01.17 Повар, кондитер** в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД)приготовление блюд из овощей и грибов

**Комплект** **контрольно-оценочных** **средств** **позволяет** **оценивать:**

1. Освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности, и элементов общих компетенций (ОК):

Таблица 1.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Профессиональные** **и** **общие** **компетенции** | **Показатели** **оценки** **результата** | **Средства** **проверки** **(№№** **заданий)** |
| 1 | 2 | 3 |
| ПК 1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ | Демонстрация правильного определения годности овощей и грибов органолептическим способом Обоснование выбора метода обработки овощей и грибов  Изложение правил техники безопасности, санитарные нормы и правила, стандарты чистоты на рабочем мест\*\*е при эксплуатации производственного инвентаря для первичной обработки, нарезки и формовки овощей и плодов Обоснование выбора пряностей и приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов | УП, ПП |
| ПК 2 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов. | Обоснование выбора технологического оборудования для приготовления, оформления блюд из традиционных видов овощей и грибов  Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверке и работе с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении блюд из овощей и грибов\*\*  Демонстрация правил безопасного использования технологического оборудования  Демонстрация навыков приготовления, оформления и сервировки блюд из овощей | УП, ПП |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | и грибов  Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов блюд из овощей и грибов\*\*  Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд из овощей и грибов  Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых блюд из овощей и грибов \*\*\* Демонстрация навыков презентации блюд из овощей и грибов потребителям\*\*\* |  |
| ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | -аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;  - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - наличие положительных отзывов по итогам учебной и производственной практики;  -участие в профориентационной деятельности;  - участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях;  - эффективность и качество выполнения домашних самостоятельных работ;  - изучение профессиональных периодических изданий. | Портфолио, грамоты, дипломы, производственная характеристика |
| ОК 02. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем | - обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;  - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. | Портфолио, грамоты, дипломы, производственная характеристика |
| ОК 03. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | - демонстрация способности проводить анализ производственных ситуаций;  - принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | Портфолио, грамоты, дипломы, производственная характеристика |
| ОК 04. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | - оперативный поиск необходимой информации;  - отбор, обработка и результативное использование необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач;  - оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной | Портфолио, грамоты, дипломы, производственная характеристика |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | ситуации. |  |
| ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | - демонстрация применения различных приёмов в процессе работы с различными видами информации;  - владение различными способами самостоятельного поиска информации;  - результативное использование ИКТ и их применение в соответствии с конкретным характером профессиональной деятельности;  - использование новых информационных продуктов для совершенствования профессиональной деятельности. | Портфолио, грамоты, дипломы, производственная характеристика |
| ОК 06. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | - участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы;  -аргументированное представление и отстаивание своего мнения с соблюдением этических норм;  - степень владения навыками бесконфликтного общения;  - соблюдение принципов профессиональной этики;  - успешность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями производственной практики и наставниками с производства. | Портфолио, грамоты, дипломы, производственная характеристика |
| ОК 07. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) | - моральная и физическая готовность к исполнению воинской обязанности;  -применение профессиональных знаний в ходе прохождения воинской службы. | Портфолио, грамоты, дипломы, производственная характеристика |

*Пояснения:*

*\** *-* *требования* *ФГОС* *СПО,* *\*\** *-* *требования* *WSI/* *WSR,*

*\*\*\** *-* *требования* *профстандартов*

**2.** **Приобретение** **в** **ходе** **освоения** **профессионального** **модуля** **практического** **опыта** Таблица 2.

|  |  |
| --- | --- |
| **Иметь** **практический** **опыт** | **Виды** **работ** **на** **учебной** **и** **/** **или** **производственной** **практике** **и** **требования** **к** **их** **выполнению** |
| 1 | 2 |
| Подготовки рабочего места, проверке и работе с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении блюд из овощей и грибов.\*\*  Обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов | **Учебная** **практика**  1. Первичная обработка овощей, грибов и пряностей.  2. Нарезка традиционных видов овощей различными способами. Приготовление полуфабрикатов из овощей. 3.Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей.  4.Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей.  5. Приготовление блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей.  6.Приготовление блюд и гарниров из грибов.  7. Подготовка рабочего места, проверке и работе с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении блюд из овощей и грибов\*\*  8. Упаковка и отпуск готовых блюд из овощей и грибов на вынос \*\*\*  **Производственная** **практика**  1. Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей.  2. Приготовление блюд и гарниров из тушеных и жареных овощей.  3. Приготовление блюд и гарниров из запеченных и фаршированных овощей.  4. Приготовление блюд и гарниров из грибов.  5. Презентация блюд из овощей и грибов потребителям\*\*\* |

**3.** **Освоение** **умений** **и** **усвоение** **знаний**

Таблица 3

|  |  |
| --- | --- |
| **иметь** **практический** **опыт** | Подготовки рабочего места, проверке и работе с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.\*\*  Обработки, нарезки и приготовления блюди гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста |
| **уметь** | Проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара  Выбирать производственный инвентарь и оборудование |

|  |  |
| --- | --- |
|  | для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров  Готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста  Соблюдать санитарные нормы и правила, стандарты чистоты на рабочем месте при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.\*\*  Применять регламенты, стандарты, рецепты, технологии и другую нормативно-техническую документацию, используемую при приготовлении и подаче блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.\*\*  Создавать и испытать новые рецепты блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста\*\*  Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста\*\*\*  Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста\*\*\*  Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста на вынос\*\*\*  Составлять портфолио на блюда\*\*\* |
| **знать** | Регламенты, стандарты, рецепты, технологии и другую нормативно-техническую документацию, используемую при приготовлении и подаче блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста\*\*  Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога  Способы минимизации отходов при подготовке продуктов для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста  Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста  Правила проведения бракеража  Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, температуру их подачи |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста  Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, правила их безопасного использования  Пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста\*\*\*  Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста\*\*\*  Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста\*\*\*  Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста с учетом соблюдения требований качества\*\*\*  Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста\*\*\*  Принципы и приемы презентации блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста потребителям\*\*\*  Требования и санитарные нормы и правила, стандарты чистоты на рабочем месте при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста\*\* |

*Пояснения:*

*\** *-* *требования* *ФГОС* *СПО,* *\*\** *-* *требования* *WSI/* *WSR,*

*\*\*\** *-* *требования* *профстандартов*

**Описание** **результатов** **обучения** **(с** **учетом** **требований** **ФГОС** **СПО,** **профессиональных** **стандартов** **и** **требований** WSI/WSR)

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты (освоенные | Основные показатели оценки результата |

|  |  |
| --- | --- |
| профессиональные компетенции) |  |
| ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ | Демонстрация правильного определения годности овощей и грибов органолептическим способом\*  Демонстрация владения различными технологиями первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов\*  Обоснование выбора пряностей и приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов\*  Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению блюд из овощей и грибов\*\*\* |
| **Базовый** **уровень** **по** **WSR** **(помощник** **повара/** **кондитера)** | **Требования** **к** **качеству:** Соблюдение чистоты рабочего места во время и после первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ; чистота тарелки (отсутствие отпечатков пальцев брызг, подтеков); обеспечение массы блюда в соответствии с технологическими требованиям; соблюдение правил гигиены в процессе первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.  **Требования** **к** **скорости:** допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.  **Прикладные** **технологии:** рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ; работа на оборудовании, используемом для первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника |
| **Продвинутый** **(повар/кондитер)** | **Требования** **к** **качеству:** **все** **вышеуказанное** **в** **описании** **базового** **уровня,** **а** **также:** **р**ациональное использование продуктов  **Требования** **к** **скорости:** время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.  **Прикладные** **технологии:** **все** **вышеуказанное** **в** **описании** **базового** **уровня** |
| **Олимпиадный**  **(шеф-повар,** **шеф-кондитер)** | **Требования** **к** **качеству:** **все** **вышеуказанное** **в** **описании** **базового** **уровня**  **Требования** **к** **скорости:** время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.  **Прикладные** **технологии:** **все** **вышеуказанное** **в** **описании** **базового** **уровня,** **а** **также** **н**овейшие кулинарные техники, оборудование и ингредиенты, используемые в поварском производстве в процессе первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и |

|  |  |
| --- | --- |
|  | приправ |
| ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов | Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверке и работе с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении блюд из овощей и грибов\*\*  Демонстрация правил безопасного использования технологического оборудования \*  Демонстрация навыков приготовления, оформления и сервировки блюд из овощей и грибов\*  Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов блюд из овощей и грибов\*\*  Демонстрация навыков планирования меню блюд из овощей и грибов\*\*  Презентация блюд из овощей и грибов потребителям с элементами шоу\*\*\*  Объяснение особенностей управления подразделения основного цеха по производству блюд из овощей и грибов\*\* |
| **Базовый** **уровень** **по** **WSR** **(помощник** **повара/** **кондитера)** | **Требования** **к** **качеству:** Соблюдение чистоты рабочего места во время и после приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов; чистота тарелки (отсутствие отпечатков пальцев брызг, подтеков); обеспечение массы блюда в соответствии с технологическими требованиям; соблюдение правил гигиены в процессе приготовления и оформления основные и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.  **Требования** **к** **скорости:** допускается превышение не более, чем в 2 раза по сравнению с требованиями технологий приготовления и подачи блюд.  **Прикладные** **технологии:** рациональное использование посуды, рабочего инструмента и инвентаря, используемого для приготовления и оформления основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов; работа на оборудовании, используемом для приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов, в том числе различные виды печей (индукционная, конвекционная и др.), холодильники и морозильники, грили, миксеры, посудомоечные машины и другая техника |
| **Продвинутый** **(повар/кондитер)** | **Требования** **к** **качеству:** **все** **вышеуказанное** **в** **описании** **базового** **уровня,** **а** **также:** **р**ациональное использование продуктов; время и температура подачи блюд должны соответствовать технологическим требованиям; присутствие обязательных компонентов и ингредиентов в процессе приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.  **Требования** **к** **скорости:** время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.  **Прикладные** **технологии:** **все** **вышеуказанное** **в** **описании** **базового** **уровня** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Олимпиадный** **(шеф-повар,** **шеф-кондитер)** | **Требования** **к** **качеству:** **все** **вышеуказанное** **в** **описании** **базового** **уровня,** **а** **также:** **о**беспечение вкуса и консистенции каждого компонента блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов в отдельности, отличное визуальное впечатление о блюде (цвет, сочетание, баланс/композиция), обеспечение сочетания и гармонии вкуса всех компонентов блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов  **Требования** **к** **скорости:** время выполнения должно полностью соответствовать требованиям технологий приготовления и подачи блюд.  **Прикладные** **технологии:** **все** **вышеуказанное** **в** **описании** **базового** **уровня,** **а** **также** **н**овейшие кулинарные техники, оборудование и ингредиенты, используемые в поварском производстве в процессе приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов |

*Пояснения:*

*\** *-* *требования* *ФГОС* *СПО,* *\*\** *-* *требования* **WSI/** **WSR,**

**\*\*\*** **-** **требования** **профстандартов**

Требования к результатам освоения профессионального модуля ПМ 01«Приготовление блюд из овощей и грибов»в части знаний, умений и практического опыта дополнены на основе:

1. анализа требований профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
2. анализа требований требования компетенции WSR «Поварское дело» и «Кондитер»;
3. анализа актуального состояния и перспектив развития российского рынка труда.
4. обсуждения с заинтересованными работодателями – членами НП «Федерация Рестораторов и Отельеров» - саморегулируемого объединения работодателей, созданное ведущими рестораторами и отельерами России.

Учет требований профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер» позволит при существующем образовательном стандарте лучше учесть требования работодателей и соответственно – подготовить выпускников к трудоустройству, что повысить их востребованность на ранке труда.

В результате учета требований WSR появляется возможность подготовить выпускников вузов к участию в конкурсах, проводимых WS. Уровень подготовки в рамках системы СПО позволяет получить базовый уровень освоения компетенций WSR и даже продвинутому уровню. Подготовка к олимпиадному уровню освоения компетенций WSR в рамках обучения не возможно, т.к. требуется опыт работы в качестве линейного руководителя (старший повар, бригадир поваров).

При этом базовый уровень освоения компетенций WSR должен быть в соответствии с

требования профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер» соответственно у помощника повара и кондитера, а продвинутый уровень освоения компетенций WSR должен быть у повара или кондитера.

Данный модуль предполагает использование времени вариативной части.

**2.** **Система** **контроля** **и** **оценки** **освоения** **программы** **профессионального** **модуля**

**2.1.1** **Формы** **промежуточной** **аттестации** **по** **ОПОП** **при** **освоении** **профессионального** **модуля**

Таблица 4 **Формы** **промежуточной** **аттестации** **по** **ОПОП** **при** **освоении** **профессионального** **модуля**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Элемент** **модуля** | **Форма** **контроля** **и** **оценивания** | |
| **Промежуточная** **аттестация** | **Текущий** **контроль** |
| МДК.01.01. Приготовление блюд из овощей и грибов и соответствующих профессиональных компетенций | - | Тестирование, выполнение заданий самостоятельной работы, наблюдение за выполнением заданий в процессе практических работ |
| УП | зачет | Наблюдение в процессе выполнения заданий учебной практики |
| ПП | - | Наблюдение в процессе выполнения заданий производственной практики, отчет по производственной практике |
| ПМ |  | Экзамен |

**2.1.2** **Организация** **контроля** **и** **оценки** **освоения** **программы** **профессионального** **модуля** Промежуточный контроль освоения вида профессиональной деятельности по МДК

01.01 осуществляется по тестовым заданиям, ситуационным, производственным задачам, выполняемым в процессе практических занятий, учебной и производственной практики.

Контроль и оценка деятельности обучающихся по учебной и производственной практикам выполняется путем аттестации. Результаты заносятся в аттестационные листы с указанием видов работ, выполненных обучающимися во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

Текущий контроль по ПМ проводится в форме экзамена.

Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на

экзамене является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Условием допуска к экзамену является положительная аттестация по МДК, учебной и производственной практике.

Экзамен предполагает проверку теоретических знаний и практических умений выполнения действий, формируемых в рамках профессионального модуля.

Теоретическая часть содержит вопросы, которые позволяют оценить уровень владения теоретическими знаниями и умениями.

Практическая часть экзамена проверяет сформированность практических умений и профессиональных компетенций соответствующего модуля.

Кроме этого на экзамен по ПМ для частичного оценивания общих компетенций, обучающийся предоставляет портфолио, которое формируется в течение всего срока обучения.

**3.** **Оценка** **освоения** **теоретического** **курса** **профессионального** **модуля**

**3.1.** **Типовые** **задания** **для** **оценки** **освоения** **МДК.01.01:**

**3.1.** **Типовые** **задания** **для** **оценки** **освоения** **МДК** **01.01:**

**Задание 1**:

1.**В** **группах** **овощей** **найдите** **лишние:** а/корнеплоды, клубнеплоды б/капустные, луковые

в/зерновые, десертные г/чесночные, ягодные

**2.В** **группу** **корнеплодов** **входят** **овощи:** а/лук репчатый, зелёный, порей

б/укроп, эстрагон, мята

в/морковь, свекла, редька, репа, петрушка корневая, редис, дайкон **3.Какие** **дефекты** **овощей** **не** **допустимы** **при** **приемке** **на** **производство:**

а/позеленевшие

б/покрытые плесенью в/имеющие дефекты развития

г/в овощах до 5% механических повреждений

**4.По** **назначению** **на** **какие** **хозяйственно** **–** **ботанические** **сорта** **делится** **картофель:** а/столовые, универсальные

б/вегетативные, ботанические в/ранний, поздний, средний

**5.По** **каким** **критериям** **оценивают** **овощи,** **поступающие** **на** **ПОП:** а/по накладной,

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

**Задание 2:**

1.**К** **каким** **блюдам** **используют** **перец** **черный** **и** **белый:** а/к мясу, рыбе, овощам

б/к творогу, сырам

в/добавляют в сдобное тесто, сладкие начинки **2.Подберите** **приправу** **к** **картофелю** **отварному:** а/анис, тимьян

б/гвоздика, корица

в/перец черный, перец белый

**3.Какой** **соус** **промышленного** **производства** **можно** **использовать** **для** **запекания** **блюд** **из** **овощей**

а/джемы,

б/майонез, томатный в/горчица

**4.Что** **нужно** **добавить** **при** **варке** **овощей,** **чтобы** **они** **имели** **красивый** **желтый** **цвет:** а/горчицу

б/тимьян, анис, базилик в/куркуму, паприку г/бульон «Ролтон»

**5.Решите** **ситуационную** **задачу**: у вас закончился черный молотый перец, но в наличии есть различные виды перца горошком, а также молотый красный. Чем можно заменить черный молотый перец?

а/красным молотым перцем

б/любым другим видом перца, это принципиального значения не имеет в/черный перец горошком нужно всего лишь измельчить и добавить к блюду

**Задание 3:**

1.**С** **какой** **операции** **начинают** **обработку** **овощей:** а/ очистка, доочистка;

б/ сортировка, калибровка; в/мытье овощей; г/фигурная нарезка

**2.Картофель** **обрабатывают** **в** **следующем** **порядке:** а/сортируют, калибруют, моют, очищают, дочищают, моют б/калибруют, сортируют, очищают, дочищают, моют в/сортируют, очищают, моют

**3.Лук-порей** **промывают** **так:** а/в ванной 2 раза

б/2-3 раза в ванной и 1 раз в проточной воде в/1 раз в проточной воде

г/не промывают

**4.Для** **минимизации** **отходов** **морковь** **очищают** **следующим** **образом:** а/ в летний период – скребут

б/счищают кожицу до сердцевины

в/ в зимний период эффективно использовать приспособление для очистки овощей г/ в зимний период кожицу моркови счищают на 1 см

**5.Лук** **репчатый** **обрабатывают** **в** **следующем** **порядке:** а/ удаляют чешуйки, обрезают корневища

б/ удаляют только корневища

в/ удаляют увядшие листья, обрезают ботву г/ удаляю донце и шейку, очищают чешуйки

**6.Маринованные** **грибы** **обрабатывают** **в** **следующем** **порядке:** а/ отделяют от маринада, крупные нарезают

б/ очищают, нарезают, проваривают

в/ перебирают, сортируют, варят, бланшируют

г/ проваривают в соленой воде

**7.Зачем** **свежие** **грибы** **промывают** **в** **воде:** а/ для удаления слизи

б/ для удаления песка, грязи, листьев в/ для удаления горького привкуса

г/ для набухания

**8.Для** **лучшего** **хранения** **после** **очистки** **и** **минимизации** **потерь** **картофель:** а/ обрабатывают раствором пищевой соды

б/ обрабатывают перманганатом калия в/ обрабатывают бисульфитом натрия г/ обрабатывают сульфатом бихлорида

**9Какого** **вида** **нарезки** **картофеля** **не** **существует:** а/брусочки, ломтики

б/дольки, соломка в/кружочки, чесночки г/колечки, звенья

**10.Какой** **вид** **нарезки** **овощей** **не** **относится** **к** **фигурным:** а/соломка, кружочки

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

**Задание 4**

**1.К** **основным** **способам** **тепловой** **обработки** **не** **относят:** а/ варку б/ жарку в/пассерование

**2.Варка** **основным** **способом** **производится** **так:**

а/ продукт полностью погружается в жидкость, крышка закрыта б/ варка осуществляется с небольшим количеством воды

в/ варка осуществляется с помощью микроволновых печей **3.Припускание** **характеризуется:**

а/ доведением продукта до готовности с помощью пара

б/ доведение продукта до готовности в небольшом количестве жидкости в/ доведение продукта до готовности в жарочном шкафу

**4.Жарка** **основным** **способом** **производится** **так:**

а/жарка продукта производится с небольшим количеством жира при 130-150ºС на жарочной

поверхности сковороды или противня до образования на поверхности поджаристой румяной корочки со всех сторон

б/ жарку осуществляют в СВЧ-аппаратах

в/жарка на поверхности с антипригарным покрытием без жира **5.Какого** **способа** **жарки** **не** **существует:**

а/ основным способом; в жарочном шкафу,

б/ жарка во фритюре; жарка без жира; на открытом огне в/ жарка в калорифере; жарка в парогенераторах

**6.К** **комбинированным** **способам** **тепловой** **обработки** **не** **относят:** а/ тушение, запекание

б/ варку, жарку основным способом

в/ варка с последующей обжаркой; брезирование **7.Пассерование-** **это:**

а/ обжаривание продуктов при 110-120ºС без образования поджаристой корочки б/ припускание предварительно обжаренного продукта

в/ припускание в бульоне предварительно обжаренных продуктов

**8.При** **тепловой** **обработке** **с** **белками** **происходят** **следующие** **изменения:** а/ они переходят в отвар, частично разрушаются

б/ происходит процесс дымообразования

в/ происходит свертывание или денатурация белка **9.Жир** **при** **тепловой** **обработке:**

а/ эмульгирует с последующим разложением на глицерин и жирные кислоты б/ поддерживает нужную температуру в нутрии продукта

в/ используется для облегчения тепловой обработки, предотвращения потемнения продуктов **10.Клейстеризация** **крахмала,** **образование** **клейкой** **массы,** **декстринизация,** **карамелизация** **присущи:**

а/ белкам б/ жирам в/ углеводам

**Задание 5:**

1.**В** **сырых** **овощах** **клетки** **растительной** **ткани** **связаны** **между** **собой** **склеивающим** **веществом:**

а/ протопектином б/пектином в/клейстером

**2.Крахмал,** **содержащийся** **в** **овощах** **при** **температуре** **55-70** **ºС** **:** а/ образует кармелен

б/образует хлорофилл в/ клейстеризуется

**3.При** **тепловой** **обработке** **(варке)** **масса** **овощей:** а/увеличивается

б/ уменьшается в/ не изменяется

**4.Овощи** **варят** **следующим** **образом:**

а/заливают холодной водой, доводят до кипения и варят при постоянном помешивании;

б/ закладывают в кипящую воду, доводят до кипения и варят на медленном огне при закрытой крышке;

в/ закладывают в кипящую воду, доводят до кипения и варят на медленном огне в открытой посуде;

**5.Картофельное** **пюре** **состоит** **из** **следующих** **компонентов:** а/ вода, молоко, яйца, соль

б/ вода, молоко, соль,

в/ молоко, сливочное масло 6.**Картофель** **отварной** **отпускают:**

а/поливают водой от варки картофеля, добавляют лавровый лист б/поливают подливой, посыпают панировочными сухарями в/поливают растопленным сливочным маслом, посыпают зеленью **7.Как** **варят** **картофель** **для** **блюда** **«Картофель** **в** **молоке»** а/варят в воде

б/варят только в молоке в/варят в бульоне

г/варят сначала в воде, а затем в молоке

**8.Выберите** **оптимальный** **способ** **приготовления** **отварного** **картофеля,** **обточенного** **в** **форме** **бочонков**

а/в молоке б/в воде в/на пару г/в бульоне

**9.Продолжите** **фразу**: варят картофель небольшими порциями, так как при продолжительном хранении ухудшается его…………….

**10.Продолжите** **фразу**:вода должна прикрывать овощи при варке на …………сантиметра**.**

**Задание 6:**

**1.** **Для** **жарки** **чаще** **используют** **овощи:** а/вареные

б/сырые в/тушеные г/запеченные

**2.** **Перед** **жаркой** **картофель** **обрабатывают** **следующим** **образом:** а/ нарезают, обсушивают

б/ нарезают, промывают, обсушивают в/ нарезают, жарят

**3.** **Картофельная** **масса** **состоит** **из** **следующих** **компонентов:** а/ протертого картофеля и яиц

б/ протертого картофеля, молока и яиц

в/ протертого картофеля, муки и сметаны

**4**.**Зразы** **картофельные** **отличаются** **от** **котлет** **картофельных:** а/ формой

б/ формой и наличием фарша в/ только наличием фарша

**5**. **Какой** **картофель** **используют** **для** **приготовления** **картофельной** **запеканки:** а/ картофельную масс

б/ картофельное пюре в/ картофель отварной

**6.Продолжите** **фразу:** на раскаленный с жиром противень (сковороду) кладут картофель слоем …… см , жарят, периодически помешивая до образования………………………….. **7.Для** **блюда** **«Кабачки** **жареные»** **кабачки** **подвергают:**

а/пассерованию б/припусканию в/панированию в муке

**8.Определите** **название** **блюда** **по** **его** **ингредиентам**: морковь, маргарин, молоко, крупа манная, яйцо, творог, сухари или мука

а/котлеты морковные б/рагу овощное

в/суп из овощей

**9.Выберите** **правильный** **способ** **приготовления** **крокет:**

а/кабачки или тыкву протирают, вводят яйца, молоко, муку, соль и вымешивают; жарят основным способом

б/приготавливают картофельную массу, формуют изделия овальной приплюснутой формы с одним заостренным концом и жарят основным способом

в/в картофельную массу добавляют 1/3 часть муки, формуют шарики, груши ; панируют в муке, смачивают в белке и панируют в сухарях. Жарят во фритюре

**10.** **Решите** **задачу.** **Сколько** **нужно** **взять** **жира** **для** **фритюра,** **чтобы** **пожарить** **20** **кг** **картофеля.** **Разовая** **доза** **закладки** **2** **кг.**

а/80кг б/180 кг в/8 кг

**Задание 7:**

1.**Запекание** **продолжают** **до:**

а/образования на поверхности изделия румяной корочки и мягкой консистенции б/ слегка сырого хруста

в/ образования на поверхности характерного рисунка виде зигзагообразных линий **2.Продолжите** **фразу:** перед запеканием поверхность рулетов и запеканок смазывают …… или …….., а овощи запеченые с соусами посыпают тертым …………..или ………………………..

**3.Подберите** **наиболее** **сочетающиеся** **соусы** **к** **запеканке** **картофельной** **с** **грибами:(количество** **не** **ограничено)**

а/томатный б/сметанный в/грибной г/фруктово-ягодный д/молочный сладкий е/томатно-сметанный

**4.Как** **готовят** **картофельную** **массу** **для** **рулетов** **и** **запеканок:** а/с мукой

б/без муки в/с яйцами г/без яиц

**5.Выберите** **правильную** **технологию** **приготовления** **солянки** **овощной:**

а/плотные помидоры наполняю фаршем, укладывают на противень, поверхность посыпают

сыром смешанным с сухарями, запекают 15-20 минут

б/на порционную сковороду кладут слой тушеной капусты, на него – овощи с грибами и накрывают слоем тушеной капусты; поверхность выравнивают, посыпают сыром с сухарями и запекают

в/капусту предварительно отваривают, на сковороду наливают соус, укладывают капусту, заливают молочным соусом средней густоты, сбрызгивают маслом и запекают

**6.Определите** **название** **блюда**: подготовленные полуфабрикаты обжаривают, заливают соусом сметанным или томатно-сметанным и запекают в жарочном шкафу

а/помидоры фаршированные б/капуста запеченная под соусом в/перец фаршированный г/голубцы овощные

**7.Выберите** **правильный** **способ** **отпуска** **голубцов** **овощных**

а/при отпуске капусту поливают сливочным маслом, подают в посуде, в которой запекалась б/при отпуске нарезают на порции, поливают соусом

в/ укладывают на тарелку по 2 шт на порцию, поливают соусом , в котором запекались **8.Какой** **способ** **предварительной** **тепловой** **обработки** **применяют** **для** **помидоров** **и** **перцев** **фаршированных** **запеченных:**

а/бланширование б/припускание в/пассерование

**9.Какие** **из** **грибов** **чаще** **применяют** **на** **ПОП:** а/белые, шампиньоны, вешенки

б/соленые

в/губчатые и пластинчатые **10.** **Дополните** **:**

а/отварные овощи и блюда хранят на мармите не более ………часов б/овощи в соусе хранят на мармите под крышкой не более……..часов

в/тушеные и запеченные блюда из овощей в горячем состоянии хранят не более …………часов

**Задание 8:**

1.**Вареные** **овощи** **должны** **сохранить:** а/форму и цвет

б/консистенцию

в/ровную поверхность с румяной корочкой

**2.** **Выберите** **правильную** **консистенцию** **для** **картофеля** **вареного:** а/плотная, слегка водянистая

б/легкая воздушная, с пузырьками воздуха в/рыхлая

**3.** **Какие** **дефекты** **не** **допускаются** **у** **вареного** **картофеля:** а/рыхлая консистенция

б/покраснение или потемнение клубней в/привкус пареной капусты

**4.** **Выберите** **правильные** **требования** **к** **качеству** **картофельного** **пюре:** а/вкус-кисло-сладкий, цвет-темно-вишневый, консистенция плотная

б/консистенция густая, пышная, однородная, без кусочков, цвет- кремовый, без темных включений

в/полностью залиты ровным слоем соуса, на поверхности румяная корочка, фарш распределен равномерно

**5.** **Какой** **вкус** **имеют** **припущенные** **овощи:** а/кисло-соленый

б/кисло-сладкий

в/слегка соленый с ароматом молока и овощей

**6.** **При** **припускании** **форма** **нарезки** **у** **овощей:** а/должна быть сохранена

б/полностью разварены

в/часть овощей разварена в пюре, а часть практически сырая

**7.** **Выберите** **оптимальное** **время** **хранения** **овощей** **в** **отваре** **после** **варки:** а/10 минут

б/ не более 30 минут

в/ можно хранить до полного остывания

**Задание 9:**

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

а/овощемоечная машина, овощечистка, машина для нарезки овощей б/доски разделочные ОС, ванны моечные, кастрюли, ножи ОС в/доски разделочные ОВ, ножи МС, дуршлаг, терка

г/рыбоочистительная машина, плита электрическая секционная модульная, пароварка

**2.Выберите** **оборудование** **для** **приготовления** **картофельного** **пюре** **(картофель** **уже** **очищен):**

а/фаршемешалка б/плита электрическая в/котел наплитный г/машина для приготовления картофельного пюре

д/протирочная машина е/взбивальная машина ж/рыбоочиститель з/миксер и/сковорода электрическая

**3.Выберите** **правильную** **маркировку** **досок** **разделочных** **при** **приготовлении** **блюда** **картофель** **жареный** **из** **вареного:**

а/ОС, ОВ б/МС,МВ в/РС,РВ

**4.Для** **жарки** **овощей** **можно** **использовать:** а/сковороды электрические

б/фритюрницы в/котлы пищеварочные

г/сковороды наплитные

**5.Выберите** **тепловое** **оборудование** **для** **приготовления** **блюда** **из** **запеченных** **овощей:** а/плита электрическая

б/шкаф жарочный в/шкаф конвекторный г/шкаф пекарский

**6.Расставьте** **последовательность** **эксплуатации** **сковороды** **электрической:** а/глазомерная проверка заземления и электропроводки

б/включение

в/нагрев г/санитарная обработка д/технологическое использование е/выключение

**7.Какие** **приспособления** **используют** **для** **жарки** **овощей** **во** **фритюре:** а/ лотки для овощей

б/металлические сетчатые корзины в/шкаф жарочный

**8.Выберите** **посуду** **для** **приготовления** **картофеля** **припущенного** **в** **молоке** а/сотейник или сковорода с толстым дном

б/эмалированная кастрюля

в/дуршлаг

**9.Какую** **посуду** **запрещено** **использовать** **на** **ПОП:** а/алюминиевую

б/ из нержавеющей стали в/эмалированную

**4.** **Требования** **к** **зачету** **по** **учебной** **практике**

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

**4.1.** **Форма** **аттестационного** **листа**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **АТТЕСТАЦИОННЫЙ** **ЛИСТ** **ПО** **УЧЕБНОЙ** **ПРАКТИКЕ**  *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* *Ф.И.О.* *обучающегося*  обучающийся(аяся) на \_\_\_\_\_ курсе 19.01.17 Повар, кондитер *код* *и* *наименование*  успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю Приготовление блюд из овощей и грибов\_  *наименование* *профессионального* *модуля*  в объеме 36 часов  **Виды** **и** **качество** **выполнения** **работ** | | | | |
| **Виды** **работ,** **выполненных** **обучающимся** **во** **время** **учебной** **практики** | **Объем** **работ,** **час** | **Качество** **выполнения** **работ** **в** **соответствии** **с** **технологией** | **Оценка** **(выполнено/не** **выполнено)** |  |
| 1. Первичная обработка овощей, грибов и пряностей. | 3 |  |  |
| 2. Нарезка традиционных видов овощей различными способами. Приготовление полуфабрикатов из овощей. | 3 |  |  |
| 3.Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. | 6 |  |  |
| 4.Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей. | 6 |  |  |
| 5. Приготовление блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей. | 6 |  |  |
| 6.Приготовление блюд и гарниров из грибов. | 6 |  |  |
| 7. Подготовка рабочего места, проверке и работе с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении блюд из овощей и грибов | 3 |  |  |
| 8. Упаковка и отпуск готовых блюд из овощей и грибов на вынос | 3 |  |  |
| **Итого** | **36** |  |  |
| **Характеристика** **учебной** **и** **профессиональной** **деятельности** **обучающегося** **во** **время** **учебной** **практики** *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*  Дата «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_г. \_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Подпись руководителя практикиФ.И.О., должность | | | | |

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ** **ЛИСТ**

**ПО** **ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ** **ПРАКТИКЕ** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Обучающийся(-аяся) на \_\_\_\_\_ курсе 19.01.17 Повар, кондитер

успешно прошел(-ла) производственную практику по профессиональному модулю Приготовление блюд из овощей и грибов

В объеме 24 часов

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Виды** **работ,** **выполненных** **обучающимся** **во** **время** **производственной** **практики** | **Объем** **работ,** **час** | **Качество** **выполнения** **работ** **в** **соответствии** **с** **технологией** | **Оценка** **(выполнено/не** **выполнено)** |
| 1. Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. | 6 |  |  |
| 2. Приготовление блюд и гарниров из тушеных и жареных овощей. | 6 |  |  |
| 3. Приготовление блюд и гарниров из запеченых и фаршированных овощей. | 6 |  |  |
| 4. Приготовление блюд и гарниров из грибов. | 4 |  |  |
| 5. Презентация блюд из овощей и грибов потребителям | 2 |  |  |
| **Итого** | **24** |  |  |

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики

Дата « » 20 г.

**4.2.** **Требования** **к** **портфолио** Тип портфолио смешанный.

Портфолио должен содержать в себе следующие разделы: 1. Общие сведения об обучающемся.

2. Документальное подтверждение выполнения определенного вида деятельности.

**Состав** **портфолио:** грамоты, сертификаты за участие в вышеперечисленных

мероприятиях, оценочные листы, анализ анкетирования и социологических опросов обучающегося мастером производственного обучения (соц. педагогом), аттестационный лист по учебной практике, аттестационный лист по производственной практике, приказы о поощрениях, о прохождении военных сборов и др.

**2** **КОМПЛЕКТ** **МАТЕРИАЛОВ** **ДЛЯ** **ОЦЕНКИ** **СФОРМИРОВАННОСТИ** **ЭЛЕМЕНТОВ** **ОБЩИХ** **ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ** **КОМПЕТЕНЦИЙ** **ПО** **ВИДУ** **ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ** **ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**КОС** **для** **проверки** **овладения** **студентами** **ПК** **1.1,** **ПК** **1.2,** **ОК** **1,** **ОК** **2,** **ОК** **3,** **ОК** **4,** **ОК** **5,** **ОК** **6,** **ОК** **7.**

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения **ПМ.01**. **Приготовление** **блюд** **из** **овощей** **и** **грибов**

**2.1** **Комплект** **материалов** **для** **оценки** **сформированности** **элементов** **общих** **и** **профессиональных** **компетенций** **по** **виду** **профессиональной** **деятельности** **с** **использованием** **практических** **заданий**

В состав комплекта входят задания для экзаменующихся. **Профессиональные** **компетенции:**

ПК 1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ

ПК 2 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

**Общие** **компетенции:**

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем

ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль,

оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты работы. ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК.5 Использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности

ОК.6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 07. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

**II** **ЗАДАНИЕ** **ДЛЯ** **ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.**

**ЗАДАНИЕ** **ДЛЯ** **ТЕОРЕТИЧЕСКОГО** **ЭКЗАМЕНА** **ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

**Билет** **№** **1**

Ассортимент и товароведная характеристика овощей и грибов Технология приготовления рулета картофельного

**Билет** **№** **2**

Ассортимент и товароведная характеристика пряностей, приправ, применяемых для приготовления блюд из грибов

Технология приготовления оладьев из кабачков или тыквы **Билет** **№** **3**

Технология приготовления картофеля в молоке Технология приготовления грибов жареных с луком **Билет** **№** **4**

Технология приготовления грибной икры

Технология приготовления картофеля запеченного в сметанном соусе с яйцами **Билет** **№5**

Технология приготовления капусты тушеной.

Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов **Билет** **№** **6**

Технология замораживания нарезанных овощей и грибов Технология приготовления запеканки из картофеля **Билет** **№** **7**

Значение овощных блюд и грибов в питании человека

Технология приготовления запеканки из картофеля с мясными продуктами **Билет** **№** **8**

Изменения, происходящие с овощами и грибами при тепловой обработке Технология приготовления рагу из овощей

**Билет** **№** **9**

Правила варки овощей и грибов

Технология приготовления голубцов овощных **Билет** **№10**

Правила тушения овощей и грибов

Технология приготовления помидоров запеченных с мясным фаршем **Билет** **№** **11**

Требования к организации рабочего места для приготовления блюд из овощей и грибов

Технология приготовления котлет морковных

**Билет** **№** **12**

Правила жарки овощей и грибов

Технология приготовления кабачков и баклажанов жареных **Билет** **№** **13**

Правила запекания овощей и грибов

Технология приготовления овощей запеченных в горшочке с грибами **Билет** **№** **14**

Требования к качеству блюд из жареных и запеченных овощей и грибов Технология приготовления зраз картофельных

**Билет** **№** **15**

Требования к качеству блюд их отварных и припущенных овощей и грибов Технология приготовления крокет картофельных

**Билет** **№** **16**

Ассортимент и товароведная характеристика овощей и грибов Технология приготовления рулета картофельного

**Билет** **№** **17**

Технология приготовления картофеля в молоке Технология приготовления грибов жареных с луком

**Билет** **№18**

Технология приготовления капусты тушеной

Технология приготовления картофеля запеченного с грибами и ветчиной

**Билет** **№19**

Технология приготовления картофеля тушеного с копченой грудинкой и грибами Технология приготовления запеканки из картофеля с мясными продуктами **Билет** **№** **20**

Технология приготовления голубцов овощных

Технология приготовления перца запеченного с овощным фаршем и грибами

**Билет** **№** **21**

Требования к организации рабочего места для приготовления блюд из овощей и грибов

Технология приготовления картофеля жареного во фритюре

**Билет** **№** **22**

Технология приготовления картофельного пюре

Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов

**Билет** **№** **23**

Технология приготовления пюре из овощей

Технология приготовления картофеля запеченного в сметанном соусе с грибами

**Билет** **№** **24**

Технология приготовления запеканки из картофеля

Температурный режим и правила приготовления простых блюд их овощей и грибов

**Билет** **№** **25**

Технология приготовления пюре из зелёного горошка

Способы сервировки и варианты оформления простых блюд и гарниров из овощей и грибов

**Билет** **№26**

Технология приготовления картофеля жареного основным способом с грибами Технология приготовления помидоров запеченных с мясным фаршем

**Билет** **№** **27**

Технология приготовления кабачков и баклажанов жареных Технология приготовления солянки овощной с грибами

**Билет** **№** **28**

Технология приготовления зраз картофельных с грибным фаршем Технология приготовления оладьев овощных с сыром

**Билет** **№** **29**

Ассортимент и товароведная характеристика овощей и грибов Технология приготовления рулета картофельного с грибами

**Билет** **№** **30**

Технология приготовления оладьев из кабачков или тыквы

Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления картофельного пюре, оладьев из кабачков и грибов, запеченных в сметанном соусе

Критерии оценивания

Оценивание ответов на билет проводится по 4 бальной шкале. Теоретическая часть экзаменационного билета включает в себе 2 вопроса.

Первое и второе задания направлены на проверку знаний и умений приводить описание и объяснения относительно технологии приготовления различных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста или особенностей ассортимента определенной группы. Основные составляющие, которые должны быть представлены в ответ экзаменуемых – это перечень продуктов, необходимых для приготовления, технология выполнения действий по приготовлению, требования, которым должны соответствовать каждое из выполняемых действий, требования, предъявляемые к продукту деятельности, полный перечень ассортимента и его характеристика.

Задание 1 и 2 оцениваются в 2 балла каждое.

2 балла – ответ полный – все составляющие ответа представлены;

1,5 – в ответе не представлено описание конечного результата (продукта) деятельности или представлен не полный перечень продуктов;

1 балл – в ответе представлен не полный перечень всех продуктов, присутствуют ошибки в описании последовательности выполнения действий, отсутствует описание конечного результата

0,5 балла – в ответе представлен не полный перечень всех продуктов, технология выполнения действий полностью не представлена, отсутствует описание конечного результата.

**ЗАДАНИЕ** **ДЛЯ** **ПРАКТИЧЕСКОГО** **ЭКЗАМЕНА** **ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

**Задание** **1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 1.1 - 1.2,

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 5 часов

Текст задания: **Приготовление** **блюда** **картофель** **отварной.**

Составьте технологическую карту, определите порядок действий по первичной обработке сырья, осуществите основные этапы приготовления блюда картофель отварной, осуществите порционирование блюда, осуществите отпуск блюда, в процессе выполнения действий соблюдайте температурный режим на всех этапах, учитывайте сроки хранения блюда

**Задание** **2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 1.1 - 1.2,

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 5 часов

Текст задания: **Приготовление** **блюда** **картофельное** **пюре.**

Составьте технологическую карту, определите порядок действий по первичной обработке сырья, осуществите основные этапы приготовления блюда картофельное пюре, осуществите порционирование блюда, осуществите отпуск блюда, в процессе выполнения действий соблюдайте температурный режим на всех этапах, учитывайте сроки хранения блюда

**Задание** **3**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 1.1 - 1.2,

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 5 часов

Текст задания: **Приготовление** **блюда** **картофель** **жареный** **с** **луком.**

Составьте технологическую карту, определите порядок действий по первичной обработке сырья, осуществите основные этапы приготовления блюда картофель жареный с луком, осуществите порционирование блюда, осуществите отпуск блюда, в процессе выполнения действий соблюдайте температурный режим на всех этапах, учитывайте сроки хранения блюда

**Задание** **4**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 1.1 - 1.2

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 5 часов

Текст задания: **Приготовление** **блюда** **пюре** **из** **овощей.**

Составьте технологическую карту, определите порядок действий по первичной обработке сырья, осуществите основные этапы приготовления блюда пюре из овощей, осуществите порционирование блюда, осуществите отпуск блюда, в процессе выполнения действий соблюдайте температурный режим на всех этапах, учитывайте сроки хранения блюда

**Задание** **5**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 1.1 - 1.2,

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 5часов

Текст задания: **Приготовление** **блюда** **овощи** **припущенные** **в** **молочном** **соусе.**

Составьте технологическую карту, определите порядок действий по первичной обработке сырья, осуществите основные этапы приготовления блюда овощи припущенные в молочном соусе, осуществите порционирование блюда, осуществите отпуск блюда, в процессе выполнения действий соблюдайте температурный режим на всех этапах, учитывайте сроки хранения блюда.

**Задание** **6**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 1.1 - 1.2,

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 5 часов

Текст задания: **Приготовление** **блюда** **морковь** **с** **зеленым** **горошком** **в** **сметанном** **соусе.**

Составьте технологическую карту, определите порядок действий по первичной обработке сырья, осуществите основные этапы приготовления блюда морковь с зеленым горошком в сметанном соусе, осуществите порционирование блюда, осуществите отпуск блюда, в процессе выполнения действий соблюдайте температурный режим на всех этапах, учитывайте сроки хранения блюда

**Задание** **7**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 1.1 - 1.2,

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 5 часов

Текст задания: **Приготовление** **блюда** **капуста** **тушеная.**

Составьте технологическую карту, определите порядок действий по первичной обработке сырья, осуществите основные этапы приготовления блюда капуста тушеная, осуществите порционирование блюда, осуществите отпуск блюда, в процессе выполнения

действий соблюдайте температурный режим на всех этапах, учитывайте сроки хранения

блюд.

**Задание** **8**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 1.1 - 1.2,

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 5 часов

Текст задания: **Приготовление** **блюда** **картофель** **тушеный** **с** **грибами.**

Составьте технологическую карту, определите порядок действий по первичной обработке сырья, осуществите основные этапы приготовления блюда картофель тушеный с грибами, осуществите порционирование блюда, осуществите отпуск блюда, в процессе выполнения действий соблюдайте температурный режим на всех этапах, учитывайте сроки хранения блюда

**Задание** **9**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 1.1 - 1.2,

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 5 часов

Текст задания: **Приготовление** **блюда** **картофель** **тушеный** **с** **копченой** **грудкой.** Составьте технологическую карту, определите порядок действий по первичной обработке сырья, осуществите основные этапы приготовления блюда картофель тушеный с копченой грудкой, осуществите порционирование блюда, осуществите отпуск блюда, в процессе выполнения действий соблюдайте температурный режим на всех этапах, учитывайте сроки хранения блюда

**Задание** **10**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1 - 1.2,

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 5 часов

Текст задания: **Приготовление** **блюда** **рагу** **из** **овощей.**

Составьте технологическую карту, определите порядок действий по первичной обработке сырья, осуществите основные этапы приготовления блюда рагу из овощей, осуществите порционирование блюда, осуществите отпуск блюда, в процессе выполнения действий соблюдайте температурный режим на всех этапах, учитывайте сроки хранения блюда

**Задание** **11**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 1.1 - 1.2,

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 5 часов

Текст задания: **Приготовление** **блюда** **голубцы** **с** **мясным** **фаршем.**

Составьте технологическую карту, определите порядок действий по первичной обработке сырья, осуществите основные этапы приготовления блюда голубцы с мясным фаршем, осуществите порционирование блюда, осуществите отпуск блюда, в процессе выполнения действий соблюдайте температурный режим на всех этапах, учитывайте сроки хранения блюда

**Задание** **12**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 1.1 - 1.2,

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем,

инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии Время выполнения задания 5 часов

Текст задания: **Приготовление** **блюда** **картофель** **жареный** **с** **грибами.**

Составьте технологическую карту, определите порядок действий по первичной обработке сырья, осуществите основные этапы приготовления блюда картофель жареный с грибами, осуществите порционирование блюда, осуществите отпуск блюда, в процессе выполнения действий соблюдайте температурный режим на всех этапах, учитывайте сроки хранения блюда

**Задание** **13**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 1.1 - 1.2,

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 5 часов

Текст задания: **Приготовление** **блюда** **картофель** **фри.**

Составьте технологическую карту, определите порядок действий по первичной обработке сырья, осуществите основные этапы приготовления блюда картофель фри, осуществите порционирование блюда, осуществите отпуск блюда, в процессе выполнения действий соблюдайте температурный режим на всех этапах, учитывайте сроки хранения блюда

**Задание** **14**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 1.1 - 1.2,

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 5часов

Текст задания **Приготовление** **блюда** **баклажаны** **жареные.**

Составьте технологическую карту, определите порядок действий по первичной

обработке сырья, осуществите основные этапы приготовления блюда баклажаны жареные, осуществите порционирование блюда, осуществите отпуск блюда, в процессе выполнения действий соблюдайте температурный режим на всех этапах, учитывайте сроки хранения блюда

**Задание** **15**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 1.1 - 1.2,

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 5 часов

Текст задания: **Приготовление** **блюда** **котлеты** **картофельные** **соус** **сметанный.** Составьте технологическую карту, определите порядок действий по первичной обработке сырья, осуществите основные этапы приготовления блюда котлеты картофельные соус сметанный, осуществите порционирование блюда, осуществите отпуск блюда, в процессе выполнения действий соблюдайте температурный режим на всех этапах, учитывайте сроки хранения блюда

**Задание** **16**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 1.1 - 1.2,

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 5 часов

Текст задания **Приготовление** **блюда** **зразы** **картофельные** **фарш** **овощной.** Составьте технологическую карту, определите порядок действий по первичной

обработке сырья, осуществите основные этапы приготовления блюда зразы картофельные фарш овощной, осуществите порционирование блюда, осуществите отпуск блюда, в процессе выполнения действий соблюдайте температурный режим на всех этапах, учитывайте сроки хранения блюда

**Задание** **17**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 1.1 - 1.2,

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 5 часов

Текст задания: **Приготовление** **блюда** **крокеты** **картофельные.**

Составьте технологическую карту, определите порядок действий по первичной обработке сырья, осуществите основные этапы приготовления блюда крокеты картофельные, осуществите порционирование блюда, осуществите отпуск блюда, в процессе выполнения действий соблюдайте температурный режим на всех этапах, учитывайте сроки хранения блюда

**Задание** **18**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 1.1 - 1.2,

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 5 часов

Текст задания: **Приготовление** **блюда** **рулет** **картофельный** **фарш** **овощной.** Составьте технологическую карту, определите порядок действий по первичной

обработке сырья, осуществите основные этапы приготовления блюда рулет картофельный фарш овощной, осуществите порционирование блюда, осуществите отпуск блюда, в процессе выполнения действий соблюдайте температурный режим на всех этапах, учитывайте сроки хранения блюда

**Задание** **19**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 1.1 - 1.2,

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 5 часов

Текст задания: **Приготовление** **блюда** **оладьи** **из** **кабачков.**

Составьте технологическую карту, определите порядок действий по первичной обработке сырья, осуществите основные этапы приготовления блюда оладьи из кабачков, осуществите порционирование блюда, осуществите отпуск блюда, в процессе выполнения действий соблюдайте температурный режим на всех этапах, учитывайте сроки хранения блюда

**Задание** **20**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 1.1 - 1.2,

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 5 часов

Текст задания: **Приготовление** **блюда** **грибы** **жареные** **соус** **сметанный.**

Составьте технологическую карту, определите порядок действий по первичной обработке сырья, осуществите основные этапы приготовления блюда грибы жареные соус сметанный, осуществите порционирование блюда, осуществите отпуск блюда, в процессе выполнения действий соблюдайте температурный режим на всех этапах, учитывайте сроки хранения блюда

**Задание** **21**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 1.1 - 1.2,

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 5 часов

Текст задания: **Приготовление** **блюда** **картофель** **фаршированный** **фарш** **мясной**

**соус** **сметанный.**

Составьте технологическую карту, определите порядок действий по первичной обработке сырья, осуществите основные этапы приготовления блюда картофель фаршированный фарш мясной соус сметанный, осуществите порционирование блюда, осуществите отпуск блюда, в процессе выполнения действий соблюдайте температурный режим на всех этапах, учитывайте сроки хранения блюда

**Задание** **22**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 1.1 - 1.2,

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 5 часов

Текст задания **Приготовление** **блюда** **картофель** **запеченный** **с** **грибами.**

Составьте технологическую карту, определите порядок действий по первичной обработке сырья, осуществите основные этапы приготовления блюда картофель запеченный с грибами, осуществите порционирование блюда, осуществите отпуск блюда, в процессе выполнения действий соблюдайте температурный режим на всех этапах, учитывайте сроки хранения блюда

**Задание** **23**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 1.1 - 1.2,

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 5 часов

Текст задания: **Приготовление** **блюда** **запеканка** **картофельная** **фарш** **мясной** **соус** **сметанный.**

Составьте технологическую карту, определите порядок действий по первичной обработке сырья, осуществите основные этапы приготовления блюда запеканка

картофельная фарш мясной соус сметанный, осуществите порционирование блюда,

осуществите отпуск блюда, в процессе выполнения действий соблюдайте температурный режим на всех этапах, учитывайте сроки хранения блюда

**Задание** **24**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 1.1 - 1.2,

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 5 часов

Текст задания: **Приготовление** **блюда** **картофельные** **оладьи** **с** **сыром.**

Составьте технологическую карту, определите порядок действий по первичной обработке сырья, осуществите основные этапы приготовления блюда картофельные оладьи с сыром, осуществите порционирование блюда, осуществите отпуск блюда, в процессе выполнения действий соблюдайте температурный режим на всех этапах, учитывайте сроки хранения блюда

**Задание** **25**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 1.1 - 1.2,

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 5 часов

Текст задания: **Приготовление** **блюда** **солянка** **овощная.**

Составьте технологическую карту, определите порядок действий по первичной обработке сырья, осуществите основные этапы приготовления блюда солянка овощная, осуществите порционирование блюда, осуществите отпуск блюда, в процессе выполнения действий соблюдайте температурный режим на всех этапах, учитывайте сроки хранения блюда

**Задание** **26**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1 - 1.2,

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 5 часов

Текст задания: **Приготовление** **блюда** **перец** **фаршированный** **мясным** **фаршем** **соус** **красный.**

Составьте технологическую карту, определите порядок действий по первичной обработке сырья, осуществите основные этапы приготовления блюда перец фаршированный мясным фаршем соус красный, осуществите порционирование блюда, осуществите отпуск блюда, в процессе выполнения действий соблюдайте температурный режим на всех этапах, учитывайте сроки хранения блюда

**Задание** **27**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 1.1 - 1.2,

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 5 часов

Текст задания: **Приготовление** **блюда** **драники** **картофельны.**

Составьте технологическую карту, определите порядок действий по первичной обработке сырья, осуществите основные этапы приготовления блюда драники картофельные, осуществите порционирование блюда, осуществите отпуск блюда, в процессе выполнения действий соблюдайте температурный режим на всех этапах, учитывайте сроки хранения блюда

**Задание** **28**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 1.1 - 1.2,

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем,

инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии Время выполнения задания 5 часов

Текст задания: **Приготовление** **блюда** **картофель** **жареный** **с** **луком** **и** **грибами.** Составьте технологическую карту, определите порядок действий по первичной обработке сырья, осуществите основные этапы приготовления блюда картофель жареный с луком и грибами, осуществите порционирование блюда, осуществите отпуск блюда, в процессе выполнения действий соблюдайте температурный режим на всех этапах, учитывайте сроки хранения блюда

**Задание** **29**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 1.1 - 1.2,

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 5 часов

Текст задания: **Приготовление** **блюда** **картофельные** **пирожки** **фарш** **овощной.** Составьте технологическую карту, определите порядок действий по первичной обработке сырья, осуществите основные этапы приготовления блюда картофельные пирожки фарш овощной, осуществите порционирование блюда, осуществите отпуск блюда, в процессе выполнения действий соблюдайте температурный режим на всех этапах, учитывайте сроки хранения блюда

**Задание** **30**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 1.1 - 1.2,

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 5 часов

Текст задания: **Приготовление** **блюда** **котлеты** **морковные** **соус** **сметанный.**

Составьте технологическую карту, определите порядок действий по первичной

обработке сырья, осуществите основные этапы приготовления блюда котлеты морковные соус сметанный, осуществите порционирование блюда, осуществите отпуск блюда, в процессе выполнения действий соблюдайте температурный режим на всех этапах, учитывайте сроки хранения блюда

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

УСЛОВИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ

Количество вариантов задания для экзаменующегося – 1 Время выполнения задания – 5часов

Оборудование:

\*Оборудование учебного кулинарного цеха с учетом требований WSR:

 Картофелечистки электрические  Овощерезки электрические

Машина протирочная Плиты электрические

 Плита индукционная или стеклокерамическая Libero (4 греющих зоны)\*\* или аналог  Фритюрницы

 Сковороды электрические

 Печь конвекционная или пароконвекционная MiniCombi (max 200°C)\*\* или аналог  Холодильник\*\*

 Зонт вытяжной

 Доска комбинированная

 Комплект ученической мебели

 Универсальная кухонная машина УКМ  Стол с моечной ванной\*\*

 Стол нейтральный 1200 и 1400\*\*  Стол производственный с бортом  Шкаф интенсивной заморозки\*\*  Морозильник\*\*

 Кухонный комбайн Thermomix\*\*

 Взбивальная машина\*\*

 Аппарат для вакуумирования\*\*  Слайсер\*\*

 Посудомоечная машина\*\*  Миксер ручной\*\*

 Гриль контактный Libero\*\* или аналог

 Немеханическое оборудование (подставки, разделочные доски, стеллажи\*\* кухонные, шкафы)

 Наборы производственного инвентаря, посуды (тарелки круглые, тарелки прямоугольные\*\* и другая посуда), приборы для дегустации\*\*

 Кухонная посуда и инвентарь\*\* *Примечание:* *\*\** *-* *по* *требованиям* *WSR/WSR*

**Основная** **и** **дополнительная** **литература**

**Основные источники:**

1. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум: учебное пособие для начального профессионального образования/М.: Издательский центр «Академия», 2011.-240с
2. Потапова И.И. Основы технологии производства продукции общественного питания (1-е изд.) учеб. пособие учебник для НПО – М.: «Академия», 2010.
3. Потапова И.И. Первичная обработка продуктов (1-е изд.) учеб. пособие учебник для НПО – М.: «Академия», 2010.
4. Потапова И.И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий (1-е изд.) учеб. пособие учебник для НПО – М.: «Академия», 2010.
5. Соловьева О.М. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности: Учебное пособие: В 2 частях. 2-е изд., испр. – М: Академкнига/Учебник. 2011. Ч.1: 173с.:ил, Ч.2:205с.:ил
6. Усов В.В. Русская кухня: Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп, муки. Выпечка (1-е изд.) учеб. пособие для СПО - М.: ИЦ «Академия», 2010.

**Дополнительные источники:**

1. Амренова М.М. Повар: практические основы профессиональной деятельности учебное пособие. –М.: Академкнига/Учебник, 2004. – 160с.: ил.
2. Барановский В. А. Рецептурный справочник повара. / Серия «Справочники»- Ростов н/Д: Феникс, 2003.
3. Барановский В. А. Повар – технолог / Серия «Учебники, учебные пособия» - Ростов н/Д: «Феникс», 2003
4. Барановский В. А. Профессия повар. – Мн.: «Современная школа», 2006.
5. Дубцов Г. Г. Технология приготовления пищи.: учеб . пособ. для СПО – М.: «Мастерство», 2001.
6. Здобнов А. И., Цыганенко В. А., Пересичный М. И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. – М.: «Экономика», 2005 г.
7. Качурина Т. А. Кулинария: Рабочая тетрадь для НПО. – М.: «Академия», 2005.
8. Козлова С. Н., Феинишина Е. Ю. Кулинарная характеристика блюд: Учеб. пособ. для НПО: - М.: «Академия», 2007.
9. Погожева Н.. Блюда из овощей, грибов и фруктов: Сборник/ - М.: Лабиринт-Пресс, 2001.
10. Поморцева Т. И. Технология хранения и переработки плодоовощной продукции: Учеб. для НПО: Учеб. пособ.для СПО- 2-е изд., стер. – М. «Академия», 2003.
11. Похлебкин В. В. Поваренное ИСКУССТВО.- «Классики кулинарного искусства» - М.: ЗАО Изд-во Центрполиграф, 2001.
12. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособ. для НПО - М.: «Академия», 2006.
13. Простакова Т. М. Технология приготовления пищи для студ. училищ и колледжей - Ростов – на – Дону. «Феникс», 2000 г.
14. Татарская Л. Л., Анфимова Н. А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров.: учеб пособ. для НПО - 2-е изд. Стер. – М.: «Академия», 2005.
15. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб пособ. для НПО – 2-е изд. стер. – М.: «Академия», 2006.
16. Харченко Н. Э., Чеснокова Л. Г. Технология приготовления пищи: учеб пособ. для НПО. – М.: «Академия», 2004 г.
17. Харченко Н. Э., Чеснокова Л. Г. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособ. для НПО -3-е изд., испр. – М.: «Академия», 2007.
18. Шатун Л. Г., Шатун О. Г. Повар. Уч. пособ. для учащихся профлицеев и училищ. 6-е изд. Доп. перер. – Ростов-на –Дону.: «Феникс», 2007.

**Интернет-ресурсы:**

1. On–line библиотека – Режим доступа: [http://www.bestlibrary.ru](http://www.bestlibrary.ru/)
2. Научная библиотека МГУ – Режим доступа: <http://www.lib.msu.su/>
3. Государственная публичная научно–техническая библиотека России – Режим доступа: ttp://www.vavilon.ru
4. Электронный словарь – Режим доступа: [http://www.edic.ru](http://www.edic.ru/)
5. Каталог электронных образовательных ресурсов - <http://fcior.edu.ru/>
6. Коллекция рецептов - <http://good-food.org/trimmings-vegetables/118/>
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания разработан Научно-исследовательским институтом общественного питания, специалистами и практическими работниками отрасли.Настоящий сборник содержит разделы: холодные блюда; супы; блюда из картофеля, овощей и грибов; блюда из круп; блюда из макаронных изделий; блюда из яиц; блюда из творога; блюда из рыбы, морепродуктов и раков; блюда из мяса и мясных продуктов; блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика; гарниры; соусы; сладкие блюда; напитки; коктейли; мучные изделия; украинские национальные блюда. Авторы: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, 2009г. - <http://alpoilsp.ru/load/knigi_po_kulinarii/sbornik_receptur/2-1-0-15>
8. Кулинарная книга. Галерея рецептов - <http://www.cookingman.ru/cooking-book.html>
9. Книги рецептов - <http://www.knigireceptov.ru/>
10. Блюда из овощей и грибов - <http://recipes.in.ua/category/blyuda-iz-ovoshhej-i-gribov/>
11. Блюда из овощей и грибов. Постные рецепты - <http://www.postniy.ru/category/blyuda-iz-ovoshhej-i-gribov>
12. Рецепты блюд из овощей и грибов - <http://micro-cook.ru/bluda-iz-ovoshei-i-gribov.html>
13. Книги. Овощи. Грибы. - <http://books.gotovim.ru/13/?4>
14. Диетические блюда из овощей - <http://diet-recipes.ru/category/dieticheskie-blyuda-iz-ovoshhej/>
15. Блюда и гарниры из овощей - <http://charme.sainfo.ru/pit.php?p=b8>
16. Готовим дома. Кулинарные рецепты. Салаты - <http://gotovim-doma.ru/>
17. Салаты, рецепты салатов - <http://www.kulina.ru/articles/rec/zakuski/salati/>
18. Экзотические фрукты и овощи - <http://www.kedem.ru/glossary/fruits-veget/20100826-exotic/>
19. Полезная информация. Могут ли фрукты и овощи заменить лекарства? <http://shkolazhizni.ru/archive/0/n-5121/>
20. Фрукты и овощи на страже здоровья. Рецепты народной медицины - <http://www.myjane.ru/articles/text/?id=1650>
21. Овощи. Материал из Википедии — свободной энциклопедии - <http://ru.wikipedia.org/wiki/%CE%E2%EE%F9%E8>
22. Электронная библиотека. Блюда из овощей. Рецепты от Аллы Будницкой - <http://www.bookarchive.ru/zhurnaly/kulinarnye/31004-bljuda-iz-ovoshhejj.-recepty-ot-ally-budnickojj.html>
23. Книга. О. Трухан. Блюда из овощей и грибов - <http://ilikebooks.ru/9276-olga-tryuxan-blyuda-iz-ovoshhej-i-gribov.html>
24. Книга. Г.С. Выдревич. Блюда из овощей и грибов в горшочках, 2008г. - <http://www.letitbook.ru/Product/Detail/9337>
25. Книга. Украшение блюд. Цветы из овощей, 2009г. - <http://www.ka4ni.ru/book/87189-ukrashenie-blyud-cvety-iz-ovoshhej.html>

Книга. Маргарита Кузнецова. Украшение блюд. Цветы из овощей, 2001г. - <http://seves.ru/e-book/10889-ukrashenie-blyud-cvety-iz-ovoshhej.html>

**Критерии** **оценки** **задания** **ПМ.** **01** **(**Вариант**\_\_\_\_)**

Студент (ка)………………………………………………………группа…………

по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер «……..»……………..20……..г.

1. Ход выполнения практического задания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Коды проверяемых компетенций | Показатели оценки результата | Оценка  (да/нет) |
| ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. | - уметь проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;  - уметь выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;  - уметь обрабатывать различными способами овощи и грибы;  - уметь нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;  - уметь охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;  - знать ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;  - знать характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;  - знать способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;  - знать правила хранения овощей и грибов;  - знать виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при обработке овощей, грибов, пряностей;  - знать правила их безопасного использования. |  |
| ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов. | - знать температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;  - знать правила проведения бракеража;  - знать способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи. |  |

2.Подготовленный продукт/осуществленный процесс

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Коды проверяемых компетенций | Показатели оценки результата | Оценка  (да/нет) |
| ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. | - выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований; |  |
| - соблюдение последовательности приемов и технологических операций простой и средней сложности; |  |
| - проведение бракеража; |  |
| - минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении блюд; |  |
| - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования; |  |
| -соблюдение правил тепловой обработки в соответствии видом овощей. |  |
| ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов. | - выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований; |  |
| - соблюдение последовательности приемов и технологических операций простой и средней сложности; |  |
| - проведение бракеража; |  |
| - минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении блюд; |  |
| - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования; |  |
| -соблюдение правил тепловой обработки в соответствии видом овощей. |  |
| - эстетичность оформления блюд;  - соблюдение правил подачи блюд; |  |

3.Обоснование результатов работы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Коды проверяемых компетенций | Показатели оценки результата | Оценка  (да/нет) |
| ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. | - ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; |  |
| - характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; |  |
| - технику обработки овощей, грибов, пряностей; |  |
| ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов. | - способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; |  |
| - температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; |  |
| - правила проведения бракеража; |  |
| - способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; |  |
| - правила хранения овощей и грибов; |  |
| - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; |  |
| - правила из безопасного использования. |  |

Председатель экзаменационной комиссии………………………/…………………………../

Члены экзаменационной комиссии………………………………/…………………………./

……………………………………………/…………………………./

……………………………………………./…………………………/

При проведении оценки знаний и умений, полученных в результате изучения профессионального модуля рекомендуется также использовать материалы последних конкурсных заданий WSI/WSR.

**Обзор** **профессиональных** **навыков** **повара,** **оцениваемых** **при** **проведении** **конкурсов**

**WSI/WSR** **по** **компетенции** **«Поварское** **дело»**

**Знание** **ингредиентов** **и** **меню**

Определение характеристик продукта и использование их в процессе работы Участники конкурса должны:

 Уметь распознать гастрономический уровень;  Знать рыночные цены основных ингредиентов;  Объяснить соотношение качества и цены;

 Знать соотношение качества ингредиентов и изысканности меню;  Вносить предложения относительно закупок;

 Знать сезонность продуктов;

 Знать технические свойства ингредиентов, используемых на кухне;

 Уметь распределить ингредиенты по категориям согласно их питательным свойствам, и обрабатывать их соответственно;

 Выбрать продукт необходимого качества, в зависимости от планируемого меню;

 Ознакомиться с правилами и ограничениями на импорт используемых ингредиентов;  Знать и соблюдать требования к классификации ингредиентов и требования,

содержащиеся на ярлыках.

Питательные свойства

Участники конкурса должны:

 Соблюдать общие диетологические принципы;

 Удовлетворять ожидания посетителей относительно здоровой пищи;  Готовить пищу в соответствии с питательными свойствами продукта.

Контроль качества Участники конкурса должны:

 Соблюдать стандарты качества в процессе приготовления пищи;  Определять качество ингредиентов;

 Распознавать ароматические свойства типичных ингредиентов;  Классифицировать рыночные формы по уровням качества;

 Определять метод приготовления пищи в зависимости от желаемого конечного

результата;

 Определять стандарты качества для блюд и ингредиентов;

 Иметь хорошее представление о качестве пищевых продуктов;

 Применять простые органолептические методы сравнения для получения выводов о качестве продукта;

 Обосновать свое мнение о некачественности товара и отказаться от такого товара.

Особые требования

Участники конкурса должны:

 Знать сезонные продукты и определять их ценность;  Знать региональные блюда (и готовить их);

 Иметь представление о различных культурных традициях, связанных с едой;  Уметь определить различия между блюдами особого и обычного меню;

 Отбирать продукты, подходящие для приготовления блюд особого меню;

 Готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам;

 Составлять тематические меню;

 Планировать и устраивать мероприятия по рекламированию блюд.

Оценочные критерии готового блюда конкурса WSR по компетенции «Поварское дело»

Объективные критерии оценивания работы участника:

 соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;

 соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;  рациональное использование продуктов.

Субъективные критерии оценивания работы участника:

 организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, контроль за ведением процесса;

 владение кулинарными техниками.

Объективные критерии оценивания результата работы участника:

 время подачи;

 температура подачи;

 присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;  масса блюда;

 чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков).

Субъективные критерии оценивания результата работы участника:

 визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция)

 стиль и креативность подачи, соответствие современным тенденциям;  сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда;

 консистенция каждого компонента блюда в отдельности;  вкус каждого компонента блюда в отдельности.

Пример конкурсного задания представлен в контрольно-оценочных средствах по профессиональному модулю 04 «Приготовление блюд из рыбы» (единственная информация о конкурсных заданиях по компетенции «Поварское дело», имеющаяся в открытом доступе конкурса в Казани, 2014 г.)