

Министерство образования Иркутской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Иркутской области «Усть-Ордынский аграрный техникум»

Фонд оценочных средств

Профессиональный модуль **ПМ.02 Приготовление, оформление и
подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
разнообразного ассортимента**
Профессия **43.01.09 Повар, кондитер**

п. Усть-Ордынский, 2018

Фонд оценочных средств по профессиональному модулю «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессии среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, и рабочей программы ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Разработчик: Сундурева Елена Сергеевна, преподаватель специальных дисциплин.
(ФИО, должность)

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности по ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, по программе профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента». Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

1.1 Профессиональные и общие компетенции:

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

Таблица 1

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; - рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; - правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; - соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; - соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности; - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; - точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	- соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;
ПК 2.4.	- оптимальность процесса приготовления супов,

Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)	соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены; • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; - соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: соответствие температуры подачи виду блюда; • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос.
--	--

Таблица 2.

Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий;

	- правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.
ОК. 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности.
ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности.
ОК. 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе.
ОК 06. Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	- понимание значимости своей профессии.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте.
ОК. 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

1.2 Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

Действия:	Знания:	Умения:
Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; -требования к личной гигиене персонала; -правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных	Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды, инструментов перед использованием; - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; - выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты; - оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. организовывать их хранение до момента использования;

	изделий, закусок; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй; - техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи; - виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - ассортимент и цены на бульоны, отвары, супы; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя; - правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток.	- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.
--	--	---

2. Формы контроля по профессиональному модулю

Таблица 3

Элемент модуля	Промежуточная аттестация	Текущий контроль проводится в виде:
МДК. 02. 01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	Комплексный дифференцированный зачет	Тестирование; Письменный опрос; Устный опрос; Контроль выполнения самостоятельных работ.

УП.02 Учебная практика	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка выполнения работ при прохождении учебной практики
ПП 02. Производственная практика	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка выполнения работ при прохождении производственной практики

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1 Комплексный дифференцированный зачет для оценки освоения МДК.02.01; МДК 02.02

Задания для оценки освоения МДК 02.01

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 10 вопросов

В тесте имеются задания на определения и описания оборудования и цехов.

Время выполнения задания – 45 минут.

1.Перечислить виды варочно – жарочного оборудования.

2.Определите производственную деятельность заготовочных предприятий

а) обрабатывающие сырье, приготавливающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;

б) вырабатывающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;

в) выполняющие полный производственный цикл по обработке сырья, приготовлению п/ф, выпускающие готовую продукцию и реализующие ее.

3.Дать характеристику организации рабочих мест в рыбном цехе.

4. Опишите правила эксплуатации электрических плит.

5. Опишите организацию работы овощного цеха.

6. Опишите правила эксплуатации и безопасности при работе картофелеочистительной машины.

7. Перечислите оборудование, устанавливаемое в соусном отделении горячего цеха.

8. Опишите последовательность организации рабочего места в мясном цехе.

9. Перечислите виды холодильного оборудования.

10. Опишите правила эксплуатации холодильного оборудования.

Критерии оценивания заданий:	
«Отлично»	10-8 заданий выполнены верно;
«Хорошо»	7-6 заданий выполнены верно;
«Удовлетворительно»	5-3 заданий выполнены верно;
«Не удовлетворительно»	не справился с заданием.

Задания для оценки освоения МДК 02.02

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 25 вопросов

Выбрать единственно правильный ответ

Время выполнения задания – 45 минут.

№ п/п	Формулировка вопроса	Варианты ответа
Вариант I. Выбрать единственно правильный ответ		
1.	Нарезанные молодые кабачки перед жареньем	а) панируют в муке; б) припускают; в) бланшируют.
2.	К какому виду грибов относятся: лисички, рыжики, сыроежки, опята, грузди?	а) пластинчатые; б) губчатые; в) сумчатые; г) трубчатые.
3.	Нанесение продольных насечек на поверхности овощей при фигурной нарезке:	а) калибровка; б) карбование; в) сортировка; г) обтачивание овощей.
4.	Какие овощи перед фаршированием бланшируют?	а) помидоры, баклажаны; б) перец, кабачки, огурцы; в) перец, кабачки, капуста для голубцов; г) картофель, помидоры, огурцы.
5.	Рыбу с содержанием жира от 2% до 5% относится к категории:	а) тощей; б) средней жирности; в) жирной; г) особо жирной.
6.	В фаршированном виде чаще всего приготавливают:	а) треску, пикшу, навагу; б) осетра, лосось, сельдь; в) щуку, судака, карпа; г) щуку, налима, окуня
7.	К головоногим моллюскам относятся:	а) омары, langoustes; б) раки, кальмары; в) кальмары, осьминоги; г) мидии, трепанги
8.	Для жарки используют следующие части говядины:	а) лопаточная, пашина; б) толстый край, вырезка; в) боковая, наружные части задней части; г) покромка, грудинка, шея
9.	Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:	а) ростбиф, ромштекс, говядина духовая; б) тушеное мясо, шпигованное, ростбиф; в) грудинка фаршированная, ростбиф, мясо шпигованное; г) вырезка, антрекот, мясо тушеное
10.	Как называется полуфабрикат из натурально-рубленой массы в который шпик нарезают мелкими кубиками?	а) фрикадельки; б) шницель; в) бифштекс; г) люля-кебаб.
11.	Для приготовления котлет пожарских используется:	а) кнельная масса из птицы; б) котлетная масса из птицы;

		в) натурально-рубленая масса из мяса; г) котлетная масса из мяса.
12.	Температура подачи горячих супов:	а) 75-80°C; б) 60-65°C; в) 80-85°C; г) 70-75°C.
13.	Какие супы заправляют льезоном и сливочным маслом?	а) молочные супы; б) сладкие супы; в) супы-пюре; г) прозрачные супы.
14.	Для подачи к блюдам и тушения используют соусы:	а) средней густоты; б) густые; в) жидкие; г) вязкие.
15.	Основные горячие соусы хранят:	а) от 3 до 4 ч; б) от 1 до 2 ч; в) от 2 до 3 ч; г) от 4 до 5 ч.
16.	В какое блюдо добавляют творог:	а) запеканка рисовая; б) пудинг маннй; в) лапшевник; г) клецки маннй.
17.	В процессе варки крупы поглощают большое количество воды за счет:	а) декстринизации крахмала; б) клейстеризации крахмала; в) меланоидинообразования; г) карамелизации.
18.	Какую рассыпчатую кашу можно варить тремя способами?	а) рисовую; б) гречневую; в) перловую; г) пшеничную.
19.	Бобовые варят:	а) при открытой крышке; б) при бурном кипении; в) при закрытой крышке и слабом кипении; г) при умеренном кипении.
20.	Картофель жареный во фритюре солят:	а) во время жарки; б) после жарки; в) не солят; г) перед жаркой.
Вариант II. Выбрать единственно правильный ответ		
1.	Выберите вариант сложного гарнира:	а) каша гречневая, горошек отварной, морковь припущенная; б) макароны отварные, капуста цветная отварная; в) картофель жаренный, морковь, припущенная в молочном соусе, горошек отварной; г) рис отварной, свекла отварная, лук жаренный.
2.	Запеченные блюда из овощей хранят:	а) 2 ч; б) 4 ч; в) 30 мин; г) 6 ч.
3.	При какой температуре коллаген рыбы свертывается и переходит в глютин:	а) 40°C; б) 50° C; в) 70°C; г) 55°C.
4.	Вареную рыбу хранят в бульоне при температуре 50-60°C:	а) 2 ч; б) 1 ч; в) 30 мин; г) 1,5 ч.
5.	Сыромороженных креветок варят:	а) 3 мин; б) 5 мин; в) 7 мин; г) 10 мин.
6.	Состав теста «кляр» для жарки рыбы:	а) мука, вода, белки яиц, соль, сахар;

		б) молоко, мука, яйца, соль; в) сметана, вода, мука, яйца, соль, сахар; г) мука, молоко или вода, масло растительное, яйца, соль.
7.	Внутри, какого блюда из птицы находится небольшой кусочек сливочного масла:	а) цыпята табака; б) котлета натуральная; в) птица по-столичному; г) котлета по-киевски.
8.	Потери при варке мяса составляют:	а) 10-20%; б) 20-30%; в) 30-40%; г) 40-50%.
9.	Ростбиф нарезают на порционные кусочки при отпуске:	а) вдоль волокон под углом 90°; б) вдоль волокон под углом 45°; в) поперек волокон под углом 90°; г) поперек волокон под углом 45°.
10.	Температура подачи горячих блюд из мяса:	а) 75°C ; б) 65°C; г) 80°C; в) 55°C.
11.	Яйцо в «мешочек» варят:	а) 2,5-3 мин; б) 4,5-5 мин; в) 7 мин; г) 8 мин.
12.	В какое блюдо из творога добавляют изюм, орехи?	а) сырники; б) пудинг; в) запеканка; г) вареники ленивые.
13.	Срок хранения сырников, блинчиков с творогом:	а) 1 час; б) 15 мин; в) 30 мин; г) 2 часа.
14.	Процесс свертывания белка яйца начинается при температуре:	а) 80°C; б) 40°C; в) 50°C; г) 60°C.
15.	Чем пудинг творожный отличается от запеканки?	а) в массу добавляют взбитые яичные белки; б) в массу добавляют сметану; в) в массу добавляют муку; г) в массу добавляют размягченный маргарин или сливочное масло.
16.	Какой недостаток будет иметь дрожжевое тесто, если оно бродило в помещении с низкой относительной влажностью?	а) пониженный обобъем; б) тесто кислое; в) образование высохшего слоя; г) недостаточный подъём.
17.	Тесто для блинчиков разрыхляется за счет:	а) добавление аммония углекислого; б) добавление соды; в) взбивание; г) добавление дрожжей.
18.	Бульон считается концентрированным, если соотношение продуктов и воды составляет:	а) 1:3,5; б) 1:1,25; в) 1:1; г) 1:5.
19.	Для приготовления блюда «Запеканка рисовая» кашу готовят:	а) жидкую; б) вязкую; в) рассыпчатую; г) вязкую или жидкую.
20.	При варке бобовых соль добавляют:	а) в конце варки; б) в начале варки; в) не добавляют; г) во время варки.

Эталон ответов к тематическому контролю В-1

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
а	а	б	в	б	б	в	б	б	в

11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
б	а	в	в	а	в	б	а	в	б

Эталон ответов к тематическому контролю В-2

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
в	а	а	в	б	г	г	в	в	б
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
б	б	б	в	а	в	в	а	б	в

Критерии оценок

Каждый из вопросов оценивается в – 1 балл.				
Количество баллов	25-23	22-20	19-17	16 и ниже
Оценка	«5»	«4»	«3»	«2»

4. Оценка по учебной и производственной практикам

4.1 Общие положения

Оценка результатов практик (учебной, производственной) предполагает оценку:

- 1) Сформированности общих и профессиональных компетенций;
- 2) Наличия практического опыта и умений.

Дифференцированный зачет по учебной практике выставляется на основании аттестационного листа.

Дифференцированный зачет по производственной практике выставляется на основании следующих документов:

- аттестационного листа
- характеристики учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики;
- дневник практики.

4.2. Виды работ по учебной практике и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

Таблица 4

Виды работ	Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО, У)
- Организация рабочего места Подготовка оборудования для приготовления горячих кулинарных изделий и закусок - Подготовка сырья и исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. - Приготовление бульонов мясо - костного, рыбного, из птицы. Приготовление отваров грибного, овощного. Организация непродолжительного хранения бульонов и отваров. - Приготовление шей из свежей капусты, борщей, рассольника или солянки. - Приготовление супов картофельных, картофельных с овощами, с крупой, с бобовыми, с макаронными изделиями. - Приготовление молочных супов с крупами, с макаронами. Приготовление окрошки овощной, борща холодного. - Приготовление красного соуса, белого соуса, грибного соуса, молочного, сметанного соуса, соуса польского, соуса сухарного, фруктовых соусов. - Приготовление картофельного пюре, картофель жареный, капуста тушеная или овощные зразы. - Приготовление картофельной запеканки, голубцов овощных или овощей фаршированных. - Приготовление блюд из грибов - Подготовка бобовых к варке, варка бобовых. Приготовление бобовых с жиром и луком, фасоли в соусе. - Приготовление каш рассыпчатых, вязких и блюд из них: запеканка или крупеник. - Подготовка макаронных изделий, варка макаронных изделий. Приготовление макарон с томатом или лапшевника	ПК 2.1-ПК 2.8 ОК 1 - ОК 7 ОК 9, ОК 10 ПО-У-3

- Варка яиц всмятку, «в мешочек», вкрутую. Приготовление яичницы глазуньи, глазуньи с гарниром, омлета натурального или смешанного, или драчены. - Приготовление вареников ленивых, сырников или запеканки из творога. Приготовление закусок из сыра. Оформление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из сыра и творога - Приготовление теста для блинчиков Приготовление блинчиков с различными фаршами. - Приготовление бездрожжевого теста для лапши,пельменей или вареников, или мантов. Приготовление и подготовка к реализации лапши, пельменей вареников, мантов. - Приготовление рыбы жареной с гарниром или рыбы жареной «фри», рыбы жареной в тесте. Рыба припущенная, рыба в молоке, рыба в томате - Котлеты или биточки рыбные в соусе, зразы или рулеты. Рыба запеченная или рыба фаршированная - Приготовление горячих блюд из кальмаров, мидий, креветок. Оформление, подготовка к реализации - Приготовление бифштекса натурального рубленного с гарниром, азу, говядины запечённой в соусе. Приготовление из свинины бефстроганова, котлет или биточков с гарниром - Приготовление почек, печени или приготовление гуляша из сердца. - Приготовление кур отварных, чахохбили, цыплят табака. котлет или биточков - Приготовление блюд из кролика - Приготовление блюд из дичи .	
---	--

Критерии оценки за учебную практику

«5»	- Отчет выполнен в полном объеме и в соответствии с требованиями; - Материал изложен грамотно, используются понятия, термины формулировки. - Выполнение задания соотносится с формированием компетенций.
«4»	- Отчет не выполнен в полном объеме не оформлен в соответствии с требованиями; - Материал изложен без использования понятий, терминов и формулировок
«3»	- Отчет не выполнен в полном объеме не оформлен в соответствии с требованиями; - Низкое качество выполнения заданий, направленных на формирования компетенций.

4.3 Виды работ по производственной практике и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

Виды работ	Проверяемые результаты
- Ознакомление с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами - Приготовление бульонов и отваров. - Приготовление заправочных супов. - Приготовление сладких, супов-поре. - Приготовление холодных супов. - Приготовление грибных, яично-масляных соусов - Приготовление соуса красного, и их производных. - Приготовление соуса белого основного и их производных. - Приготовление сметанных, молочных, соусов - Приготовление блюд из грибов. - Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей. - Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей. - Приготовление блюд и гарниров из запечённых, тушеных овощей. - Приготовление блюд из круп и бобовых. - Приготовление блюд из макаронных изделий. - Приготовление блюд из яиц. - Приготовление горячих блюда и закусок из творога. - Приготовление домашней лапши. - Приготовление пельменей, вареников. - Приготовление блюд из отварной рыбы. - Приготовление блюд из припущенной, жареной рыбы - Приготовление блюд из жареной рыбы - Приготовление блюд из запеченной рыбы - Приготовление блюд из рыбной котлетной массы - Приготовление блюд из нерыбного водного сырья - Приготовление блюд из субпродуктов - Приготовление тушеных мясных блюд. - Приготовление запеченных мясных блюд.	ПК 2.1-ПК 2.8 ОК 1 - ОК 7 ОК 9, ОК 10 ПО-У-3

- Приготовление жареных мясных блюд. - Приготовление блюд из котлетной массы - Приготовление блюд из рубленой массы. - Приготовление блюд из мяса порционными кусками, - Приготовление блюд из мяса мелкими, панированными кусками - Приготовление блюд из отварного мяса крупными кусками. - Приготовление блюд из жареного мяса крупными кусками. - Приготовление блюд из отварной курицы. - Приготовление блюд из жареной курицы. - Приготовление блюд из запеченной курицы. - Приготовление блюд из котлетной массы. - Приготовление блюд из жареного кролика. - Приготовление блюд из запеченного кролика. - Приготовление блюд из дичи.	
--	--

Критерии оценки за производственную практику

«5»	- своевременно качественно выполнил весь объем работы, требуемый программой практики; - умело применил полученные знания во время прохождения практики; - ответственно и с интересом относился к своей работе; - отзыв характеристика положительный.
«4»	- отзыв характеристика положительный. - не выполнил программу практики в полном объеме; - ответственно и с интересом относился к своей работе;
«3»	- владеет фрагментарными знаниями и не умеет применить их на практике, не способен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний при решении заданий; - не выполнил программу практики в полном объеме; - отзыв (характеристика) отрицательный.

Министерство образования Иркутской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Усть-Ордынский аграрный техникум»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

Ф.И.О. _____

обучающегося группы ____ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
успешно прошел учебную практику по **ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:**
в объеме 144 часа « ____ » _____ 201 ____ г. по « ____ » _____ 201 ____ г.

Виды и качество выполнения работ

Профессиональные компетенции	Виды работ, выполненные обучающимися за время практики	Количество часов	Качество выполнения работ
ПК 2.1. -2.8 ОК 1 - ОК 7 ОК 9 - ОК 10	Организация рабочего места Подготовка оборудования для приготовления горячих кулинарных изделий и закусок.	6	
	Подготовка сырья и исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	6	
ПК 2.1 ОК 1 - ОК 7 ОК 9 - ОК 10	Приготовление бульонов мясо - костного, рыбного, из птицы. Приготовление отваров грибного, овощного Организация непродолжительного хранения бульонов и отваров.	6	
ПК 2.2 ОК 1 - ОК 7 ОК 9 - ОК 10	Приготовление щей из свежей капусты, борщей, рассольника или солянки.	6	
	Приготовление супов картофельных, картофельных с овощами, с крупой, с бобовыми, с макаронными изделиями.	6	
	Приготовление молочных супов с крупами, с макаронами. Приготовление окрошки овощной, борща холодного.	6	
ПК 2.4	Приготовление красного соуса, белого соуса, грибного соуса, молочного, сметанного соуса,	6	

ОК 1 - ОК 7 ОК 9 - ОК 10	соуса польского, соуса сухарного, фруктовых соусов.		
ПК 2.5 ОК 1 - ОК 7 ОК 9 - ОК 10	Приготовление картофельного пюре, картофель жареный, капуста тушеная или овощные зразы.	6	
	Приготовление картофельной запеканки, голубцов овощных или овощей фаршированных. Приготовление блюд из грибов.	6	
	Подготовка бобовых к варке, варка бобовых. Приготовление бобовых с жиром и луком, фасоли в соусе.	6	
	Приготовление каш рассыпчатых, вязких и блюд из них: запеканка или крупеник.	6	
	Подготовка макаронных изделий, варка макаронных изделий. Приготовление макарон с томатом или лапшевника.	6	
ПК 2.6 ОК 1 - ОК 7 ОК 9 - ОК 10	Варка яиц всмятку, «в мешочек», вкрутую. Приготовление яичницы глазуньи, глазуньи с гарниром, омлета натурального или смешанного, или драчены.	6	
	Приготовление вареников ленивых, сырников или запеканки из творога. Приготовление закусок из сыра. Оформление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из сыра и творога	6	
	Приготовление теста для блинчиков Приготовление блинчиков с различными фаршами.	6	
	Приготовление бездрожжевого теста для лапши, пельменей или вареников, или мантов. Приготовление и подготовка к реализации лапши, пельменей вареников, мантов.	6	
ПК 2.7 ОК 1 - ОК 7 ОК 9 - ОК 10	Приготовление рыбы жареной с гарниром или рыбы жареной «фри», рыбы жареной в тесте. Рыба припущенная, рыба в молоке, рыба в томате.	6	
	Котлеты или биточки рыбные в соусе, зразы или рулеты. Рыба запеченная или рыба фаршированная.	6	
	Приготовление горячих блюд из кальмаров, мидий, креветок. Оформление, подготовка к реализации.	6	
ПК 2.7 ОК 1 - ОК 7 ОК 9 - ОК 10	Приготовление бифштекса натурального рубленого с гарниром, азу, говядины запечённой в соусе. Приготовление из свинины бефстроганова, котлет или биточков с гарниром.	6	
	Приготовление почек, печени или приготовление гуляша из сердца.	6	
	Приготовление кур отварных, чахохбили, цыплят табака. котлет или биточков.	6	
	Приготовление блюд из кролика.	6	
	Приготовление блюд из дичи.	6	
Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося ввремя учебной практики 			
Дата «__» _____ 20__ г.			
Подпись руководителя практики			

	_____ / ФИО, должность Подпись ответственного лица организации практики _____ / ФИО, должность
--	--

Министерство образования Иркутской области
 Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Усть-Ордынский аграрный техникум»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Ф.И.О. _____

обучающегося группы ____ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
 успешно прошел учебную практику по **ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:**
 в объеме 252 часа « ____ » _____ 201 ____ г. по « ____ » _____ 201 ____ г.
 в организации _____

Виды и качество выполнения работ

Профессиональные компетенции	Виды работ, выполненные обучающимися за время практики	Количество часов	Качество выполнения работ
ПК 2.1. -2.8 ОК 1 - ОК 7 ОК 9 - ОК 10	Ознакомление с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами	6	
	Приготовление бульонов и отваров.	6	
ПК 2.1 ОК 1 - ОК 7 ОК 9 - ОК 10	Приготовление заправочных супов.	6	
	Приготовление сладких, супов-пюре.	6	
ПК 2.2 ОК 1 - ОК 7 ОК 9 - ОК 10	Приготовление холодных супов.	6	
	Приготовление грибных, яично-масляных соусов	6	
ПК 2.4 ОК 1 - ОК 7 ОК 9 - ОК 10	Приготовление соуса красного, и их производных.	6	
	Приготовление соуса белого основного и их производных.	6	
ПК 2.5 ОК 1 - ОК 7 ОК 9 - ОК 10	Приготовление сметанных, молочных, соусов	6	
	Приготовление блюд из грибов.	6	
ПК 2.5 ОК 1 - ОК 7 ОК 9 - ОК 10	Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей.	6	
	Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей.	6	
	Приготовление блюд и гарниров из запечённых, тушеных овощей.	6	
	Приготовление блюд из круп и бобовых.	6	
	Приготовление блюд из макаронных изделий.	6	
ПК 2.6 ОК 1 - ОК 7 ОК 9 - ОК 10	Приготовление блюд из яиц.	6	
	Приготовление горячих блюда и закусок из творога.	6	
	Приготовление домашней лапши.	6	
	Приготовление пельменей, вареников.	6	
ПК 2.7 ОК 1 - ОК 7 ОК 9 - ОК 10	Приготовление блюд из отварной рыбы.	6	
	Приготовление блюд из припущенной, жареной рыбы	6	
	Приготовление блюд из жареной рыбы	6	
	Приготовление блюд из запеченной рыбы	6	
	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	6	
	Приготовление блюд из нерыбного	6	

	водного сырья		
ПК 2.7 ОК 1 - ОК 7 ОК 9 - ОК 10	Приготовление блюд из субпродуктов	6	
	Приготовление тушеных мясных блюд.	6	
	Приготовление запеченных мясных блюд.	6	
	Приготовление жареных мясных блюд.	6	
	Приготовление блюд из котлетной массы	6	
	Приготовление блюд из рубленой массы.	6	
	Приготовление блюд из мяса порционными кусками,	6	
	Приготовление блюд из мяса мелкими, панированными кусками	6	
	Приготовление блюд из отварного мяса крупными кусками.	6	
	Приготовление блюд из жареного мяса крупными кусками.	6	
	Приготовление блюд из отварной курицы.	6	
	Приготовление блюд из жареной курицы.	6	
	Приготовление блюд из запеченной курицы.	6	
	Приготовление блюд из котлетной массы.	6	
	Приготовление блюд из жареного кролика.	6	
	Приготовление блюд из запеченного кролика.	6	
	Приготовление блюд из дичи.	6	
Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики _____ _____ _____ _____ _____			
Дата «__» _____ 20__ г. Подпись руководителя практики _____ / ФИО, должность Подпись ответственного лица организации практики _____ / ФИО, должность			

5. Контрольно-оценочные материалы для квалификационного экзамена по ПМ 02.

Квалификационный экзамен включает выполнение практического задания. Оценка формируется с учетом результатов учебной и производственной практик по данному модулю. Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

I. ПАСПОРТ

Назначение:

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рассмотрено

на заседании методической комиссии

Протокол № _____

от «__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

А.И. Графин

«__» _____ 20__ г.

Председатель МК _____

Перечень практических работ для квалификационного экзамена по ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

№ п.п	Тема
1.	Технология приготовления блюдо щи по-уральски.
2.	Технология приготовления блюдо щи со свежей капустой.
3.	Технология приготовления блюдо солянка сборная мясная.
4.	Технология приготовления блюдо суп-пюре из овощей.
5.	Технология приготовления блюдо голубцы овощные.
6.	Технология приготовления блюдо картофельная запеканка.
7.	Технология приготовления блюдо зразы картофельные.
8.	Технология приготовления блюдо гратен из кабачков.
9.	Технология приготовления блюдо овощной плов.
10.	Технология приготовления блюдо пюре из бобовых.
11.	Технология приготовления блюдо лапшевник с творогом.
12.	Технология приготовления блюдо омлет, фаршированный с овощами.
13.	Технология приготовления блюдо из пресного теста вареники.
14.	Технология приготовления блюдо биточки рыбные в соусе.
15.	Технология приготовления блюдо рыба, припущенная по-русски.
16.	Технология приготовления блюдо рыба жареная, по-ленинградски.
17.	Технология приготовления блюдо рыба, жареная в тесте (орли).
18.	Технология приготовления блюдо рыба, запеченная под сметанным соусом, с грибами (по-московски).
19.	Технология приготовления блюдо зразы рыбные с черносливом по-росийски.
20.	Технология приготовления блюдо рыбное тельное.
21.	Технология приготовления блюдо бифштекс с луком по-деревенски.
22.	Технология приготовления блюдо азу.
23.	Технология приготовления блюдо печень, тушенная в соусе.
24.	Технология приготовления блюдо цыплята табака.
25.	Технология приготовления блюдо котлета натуральная из филе кур.

Выполнение практических заданий
II.ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ
Задания на квалификационный экзамен по

Министерство образования Иркутской области ГБПОУ ИО «УО АТ»

РАССМОТРЕНО:

на заседании
методической комиссии

Протокол № _____
от « ____ » _____ 20 ____ г.
_____/Хусхаева И.К.

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по УПР

_____/Графин А. И./
« ____ » _____ 20 ____ г.

ПМ 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»
по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09
Экзаменационный билет № 1

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

Задание: Приготовить, оформить к подаче заправочного супа «Щи по-уральски» 4 порции.

Условия выполнения задания:

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

Последовательность выполнения задания:

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель _____
Мастер п/о _____

Министерство образования Иркутской области ГБПОУ ИО «УО АТ»

РАССМОТРЕНО:

на заседании
методической комиссии

Протокол № _____
от « ____ » _____ 20 ____ г.
_____/Хусхаева И.К.

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по УПР

_____/Графин А. И./
« ____ » _____ 20 ____ г.

Задания на квалификационный экзамен по
ПМ 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»
по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09
Экзаменационный билет № 2

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

Задание: Приготовить, оформить к подаче заправочного супа «Щи со свежей капустой» 4

порции.

Условия выполнения задания:

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

Последовательность выполнения задания:

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель _____
Мастер п/о _____

Министерство образования Иркутской области ГБПОУ ИО «УО АТ»

РАССМОТРЕНО:

на заседании
методической комиссии

Протокол № _____
от « ____ » _____ 20 ____ г.
_____/Хусхаева И.К.

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по УПР

_____/Графин А. И./
« ____ » _____ 20 ____ г.

Задания на квалификационный экзамен по

ПМ 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»
по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09

Экзаменационный билет № 3

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

Задание: Приготовить, оформить к подаче заправочного супа «Солянка сборная мясная» 4 порции.

Условия выполнения задания:

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

Последовательность выполнения задания:

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель _____
Мастер п/о _____

Министерство образования Иркутской области ГБПОУ ИО «УО АТ»

РАССМОТРЕНО:
на заседании
методической комиссии
Протокол № _____
от « ____ » _____ 20 ____ г.
_____/Хусхаева И.К.

УТВЕРЖДАЮ:
Зам. директора по УПР
_____/Графин А. И./
« ____ » _____ 20 ____ г.

Задания на квалификационный экзамен по
ПМ 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных
изделий, закусок разнообразного ассортимента»
по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09
Экзаменационный билет № 4

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

Задание: Приготовить, оформить к подаче суп-пюре из овощей 4 порции.

Условия выполнения задания:

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

Последовательность выполнения задания:

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель _____
Мастер п/о _____

Министерство образования Иркутской области ГБПОУ ИО «УО АТ»

РАССМОТРЕНО:
на заседании
методической комиссии
Протокол № _____
от « ____ » _____ 20 ____ г.
_____/Хусхаева И.К.

УТВЕРЖДАЮ:
Зам. директора по УПР
_____/Графин А. И./
« ____ » _____ 20 ____ г.

Задания на квалификационный экзамен по
ПМ 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных
изделий, закусок разнообразного ассортимента»
по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09
Экзаменационный билет № 5

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

Задание: Приготовить, оформить к подаче блюдо голубцы овощные на 2 порции.

Условия выполнения задания:

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

Можно воспользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

Последовательность выполнения задания:

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель _____
Мастер п/о _____

Министерство образования Иркутской области ГБПОУ ИО «УО АТ»

РАССМОТРЕНО:
на заседании
методической комиссии
Протокол № _____
от « _____ » _____ 20 ____ г.
_____/Хусхаева И.К.

УТВЕРЖДАЮ:
Зам. директора по УПР
_____/Графин А. И./
« _____ » _____ 20 ____ г.

Задания на квалификационный экзамен по
ПМ 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных
изделий, закусок разнообразного ассортимента»
по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09

Экзаменационный билет № 6

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

Задание: Приготовить, оформить к подаче блюдо картофельная запеканка на 4 порции.

Условия выполнения задания:

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

Последовательность выполнения задания:

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель _____
Мастер п/о _____

Министерство образования Иркутской области ГБПОУ ИО «УО АТ»

РАССМОТРЕНО:
на заседании
методической комиссии
Протокол № _____
от « _____ » _____ 20 ____ г.
_____/Хусхаева И.К.

УТВЕРЖДАЮ:
Зам. директора по УПР
_____/Графин А. И./
« _____ » _____ 20 ____ г.

Задания на квалификационный экзамен по
ПМ 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных
изделий, закусок разнообразного ассортимента»
по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09
Экзаменационный билет № 7

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

Задание: Приготовить, оформить к подаче блюдо зразы картофельные на 4 порции.

Условия выполнения задания:

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

Последовательность выполнения задания:

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель _____
Мастер п/о _____

Министерство образования Иркутской области ГБПОУ ИО «УО АТ»

РАССМОТРЕНО:
на заседании
методической комиссии
Протокол № _____
от « _____ » _____ 20 ____ г.
_____/Хусхаева И.К.

УТВЕРЖДАЮ:
Зам. директора по УПР
_____/Графин А. И./
« _____ » _____ 20 ____ г.

Задания на квалификационный экзамен по
ПМ 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных
изделий, закусок разнообразного ассортимента»
по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09
Экзаменационный билет № 8

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

Задание: Приготовить, оформить к подаче блюдо гратен из кабачков на 4 порции.

Условия выполнения задания:

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

Последовательность выполнения задания:

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель _____
Мастер п/о _____

Министерство образования Иркутской области ГБПОУ ИО «УО АТ»
РАССМОТРЕНО:
на заседании
методической комиссии
Протокол № _____
от « _____ » _____ 20 ____ г.
_____/Хусхаева И.К.

УТВЕРЖДАЮ:
Зам. директора по УПР
_____/Графин А. И./
« _____ » _____ 20 ____ г.

Задания на квалификационный экзамен по
ПМ 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»
по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09

Экзаменационный билет № 9

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

Задание: Приготовить, оформить к подаче блюдо овощной плов на 4 порции.

Условия выполнения задания:

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

Последовательность выполнения задания:

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель _____
Мастер п/о _____

Министерство образования Иркутской области ГБПОУ ИО «УО АТ»

РАССМОТРЕНО:
на заседании
методической комиссии
Протокол № _____
от « _____ » _____ 20 ____ г.
_____/Хусхаева И.К.

УТВЕРЖДАЮ:
Зам. директора по УПР
_____/Графин А. И./
« _____ » _____ 20 ____ г.

Задания на квалификационный экзамен по
ПМ 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»
по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09

Экзаменационный билет № 10

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

Задание: Приготовить, оформить к подаче блюдо пюре из бобовых на 4 порции.

Условия выполнения задания:

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

Последовательность выполнения задания:

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель _____
Мастер п/о _____

Министерство образования Иркутской области ГБПОУ ИО «УО АТ»

РАССМОТРЕНО:
на заседании
методической комиссии
Протокол № _____
от « _____ » _____ 20 ____ г.
_____/Хусхаева И.К.

УТВЕРЖДАЮ:
Зам. директора по УПР
_____/Графин А. И./
« _____ » _____ 20 ____ г.

Задания на квалификационный экзамен по
ПМ 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных
изделий, закусок разнообразного ассортимента»
по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09

Экзаменационный билет № 11

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

Задание: Приготовить, оформить к подаче блюдо лапшевник с творогом на 4 порции.

Условия выполнения задания:

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

Последовательность выполнения задания:

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель _____
Мастер п/о _____

Министерство образования Иркутской области ГБПОУ ИО «УО АТ»

РАССМОТРЕНО:
на заседании
методической комиссии
Протокол № _____

УТВЕРЖДАЮ:
Зам. директора по УПР
_____/Графин А. И./
« _____ » _____ 20 ____ г.

от « ____ » _____ 20 ____ г.
_____/Хусхаева И.К.

Задания на квалификационный экзамен по
ПМ 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных
изделий, закусок разнообразного ассортимента»
по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09

Экзаменационный билет № 12

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

Задание: Приготовить, оформить к подаче блюдо омлет, фаршированный с овощами на 4 порции.

Условия выполнения задания:

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

Можно воспользоваться сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.

Последовательность выполнения задания:

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель _____
Мастер п/о _____

Министерство образования Иркутской области ГБПОУ ИО «УО АТ»

РАССМОТРЕНО:

на заседании
методической комиссии

Протокол № _____

от « ____ » _____ 20 ____ г.
_____/Хусхаева И.К.

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по УПР

_____/Графин А. И./
« ____ » _____ 20 ____ г.

Задания на квалификационный экзамен по
ПМ 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных
изделий, закусок разнообразного ассортимента»
по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09

Экзаменационный билет № 13

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

Задание: Приготовить, оформить к подаче блюдо из пресного теста вареники на 4 порции.

Условия выполнения задания:

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

Последовательность выполнения задания:

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель _____
Мастер п/о _____

Министерство образования Иркутской области ГБПОУ ИО «УО АТ»

РАССМОТРЕНО:
на заседании
методической комиссии
Протокол № _____
от « _____ » _____ 20 ____ г.
_____/Хусхаева И.К.

УТВЕРЖДАЮ:
Зам. директора по УПР
_____/Графин А. И./
« _____ » _____ 20 ____ г.

Задания на квалификационный экзамен по
ПМ 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных
изделий, закусок разнообразного ассортимента»
по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09
Экзаменационный билет № 14

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

Задание: Приготовить, оформить к подаче блюдо биточки рыбные в соусе на 2 порции.

Условия выполнения задания:

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

Последовательность выполнения задания:

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель _____
Мастер п/о _____

Министерство образования Иркутской области ГБПОУ ИО «УО АТ»

РАССМОТРЕНО:
на заседании
методической комиссии
Протокол № _____
от « _____ » _____ 20 ____ г.
_____/Хусхаева И.К.

УТВЕРЖДАЮ:
Зам. директора по УПР
_____/Графин А. И./
« _____ » _____ 20 ____ г.

Задания на квалификационный экзамен по
ПМ 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных

изделий, закусок разнообразного ассортимента»
по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09

Экзаменационный билет № 15

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

Задание: Приготовить, оформить к подаче блюдо рыба, припущенная по-русски на 4 порции.

Условия выполнения задания:

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

Последовательность выполнения задания:

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель _____
Мастер п/о _____

Министерство образования Иркутской области ГБПОУ ИО «УО АТ»

РАССМОТРЕНО:

на заседании
методической комиссии

Протокол № _____

от « _____ » _____ 20 ____ г.

_____/Хусхаева И.К.

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по УПР

_____/Графин А. И./

« _____ » _____ 20 ____ г.

Задания на квалификационный экзамен по

ПМ 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»
по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09

Экзаменационный билет № 16

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

Задание: Приготовить, оформить к подаче блюдо рыба жареная, по-ленинградски на 4 порции.

Условия выполнения задания:

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

Последовательность выполнения задания:

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель _____
Мастер п/о _____

Министерство образования Иркутской области ГБПОУ ИО «УО АТ»

РАССМОТРЕНО:
на заседании
методической комиссии
Протокол № _____
от « ____ » _____ 20 ____ г.
_____/Хусхаева И.К.

УТВЕРЖДАЮ:
Зам. директора по УПР
_____/Графин А. И./
« ____ » _____ 20 ____ г.

Задания на квалификационный экзамен по
ПМ 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных
изделий, закусок разнообразного ассортимента»
по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09

Экзаменационный билет № 17

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

задание: Приготовить, оформить к подаче блюдо рыба, жареная в тесте (орли) на 4 порции.

Условия выполнения задания:

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

Последовательность выполнения задания:

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель _____
Мастер п/о _____

Министерство образования Иркутской области ГБПОУ ИО «УО АТ»

РАССМОТРЕНО:
на заседании
методической комиссии
Протокол № _____
от « ____ » _____ 20 ____ г.
_____/Хусхаева И.К.

УТВЕРЖДАЮ:
Зам. директора по УПР
_____/Графин А. И./
« ____ » _____ 20 ____ г.

Задания на квалификационный экзамен по
ПМ 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных
изделий, закусок разнообразного ассортимента»
по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09

Экзаменационный билет № 18

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

Задание: Приготовить, оформить к подаче блюдо рыба, запеченная под сметанным соусом, с грибами (по-московски) на 4 порции.

Условия выполнения задания:

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

Последовательность выполнения задания:

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель _____
Мастер п/о _____

Министерство образования Иркутской области ГБПОУ ИО «УО АТ»

РАССМОТРЕНО:

на заседании
методической комиссии

Протокол № _____
от « _____ » _____ 20 ____ г.
_____/Хусхаева И.К.

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по УПР

_____/Графин А. И./
« _____ » _____ 20 ____ г.

Задания на квалификационный экзамен по

ПМ 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»
по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09

Экзаменационный билет № 19

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

задание: Приготовить, оформить к подаче блюдо зразы рыбные с черносливом по-русски на 2 порции.

Условия выполнения задания:

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

Последовательность выполнения задания:

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель _____
Мастер п/о _____

Министерство образования Иркутской области ГБПОУ ИО «УО АТ»

РАССМОТРЕНО:

на заседании

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по УПР

методической комиссии
Протокол № _____
от « _____ » _____ 20__ г.
_____/Хусхаева И.К.

_____/Графин А. И./
« _____ » _____ 20__ г.

Задания на квалификационный экзамен по
ПМ 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных
изделий, закусок разнообразного ассортимента»
по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09

Экзаменационный билет № 20

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

Задание: Приготовить, оформить к подаче блюдо рыбное тельное на 2 порции.

Условия выполнения задания:

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

Последовательность выполнения задания:

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель _____
Мастер п/о _____

Министерство образования Иркутской области ГБПОУ ИО «УО АТ»

РАССМОТРЕНО:
на заседании
методической комиссии
Протокол № _____
от « _____ » _____ 20__ г.
_____/Хусхаева И.К.

УТВЕРЖДАЮ:
Зам. директора по УПР
_____/Графин А. И./
« _____ » _____ 20__ г.

Задания на квалификационный экзамен по
ПМ 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных
изделий, закусок разнообразного ассортимента»
по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09

Экзаменационный билет № 21

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

задание: Приготовить, оформить к подаче мясное блюдо бифштекс с луком по-деревенски 2 порции.

Условия выполнения задания:

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

Последовательность выполнения задания:

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом

- качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
 4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
 5. Приготовить блюдо согласно заданию
 6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
 7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель _____
Мастер п/о _____

Министерство образования Иркутской области ГБПОУ ИО «УО АТ»

РАССМОТРЕНО:
на заседании
методической комиссии
Протокол № _____
от « _____ » _____ 20 ____ г.
_____/Хусхаева И.К.

УТВЕРЖДАЮ:
Зам. директора по УПР
_____/Графин А. И./
« _____ » _____ 20 ____ г.

Задания на квалификационный экзамен по
ПМ 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных
изделий, закусок разнообразного ассортимента»
по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09
Экзаменационный билет № 22

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

Задание: Приготовить, оформить к подаче мясное блюдо «Азу» 4 порции.

Условия выполнения задания:

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

Последовательность выполнения задания:

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель _____
Мастер п/о _____

Министерство образования Иркутской области ГБПОУ ИО «УО АТ»

РАССМОТРЕНО:
на заседании
методической комиссии
Протокол № _____
от « _____ » _____ 20 ____ г.
_____/Хусхаева И.К.

УТВЕРЖДАЮ:
Зам. директора по УПР
_____/Графин А. И./
« _____ » _____ 20 ____ г.

Задания на квалификационный экзамен по

ПМ 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09

Экзаменационный билет № 23

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

Задание: Приготовить, оформить к подаче мясное блюдо печень, тушенная в соусе 4 порции.

Условия выполнения задания:

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

Последовательность выполнения задания:

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель _____
Мастер п/о _____

Министерство образования Иркутской области ГБПОУ ИО «УО АТ»

РАССМОТРЕНО:

на заседании

методической комиссии

Протокол № _____

от « _____ » _____ 20 ____ г.

_____/Хусхаева И.К.

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по УПР

_____/Графин А. И./

« _____ » _____ 20 ____ г.

Задания на квалификационный экзамен по

ПМ 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09

Экзаменационный билет № 24

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

задание: Приготовить, оформить к подаче блюдо цыпленка табака 2 порции.

Условия выполнения задания:

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

Последовательность выполнения задания:

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель _____
Мастер п/о _____

Министерство образования Иркутской области ГБПОУ ИО «УО АТ»

РАССМОТРЕНО:
на заседании
методической комиссии
Протокол № _____
от « ____ » _____ 20 ____ г.
_____/Хусхаева И.К.

УТВЕРЖДАЮ:
Зам. директора по УПР
_____/Графин А. И./
« ____ » _____ 20 ____ г.

Задания на квалификационный экзамен по
ПМ 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных
изделий, закусок разнообразного ассортимента»
по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09
Экзаменационный билет № 25

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 2.1 - ПК 2.8

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

задание: Приготовить, оформить к подаче блюдо котлета натуральная из филе кур 2 порции.

Условия выполнения задания:

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

Последовательность выполнения задания:

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель _____
Мастер п/о _____

Критерий оценивания практической части ПМ 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЙ ЗА ВЫПОЛНЕНИЕМ ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ
в ГБПОУ Иркутской области «Усть-Ордынский аграрный техникум»

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Наименование МДК 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента. МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Курс _____ Группа _____

Количество обучающихся по списку: _____

Количество обучающихся, выполнявших задание: _____

Дата проведения: _____

№ п/п	ФИО обучающегося	№ варианта	Оценка уровня освоения модуля	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ВПД освоен/ не освоен

«5» _____ чел. _____ %

«4» _____ чел. _____ %

«3» _____ чел. _____ %

«2» _____ чел. _____ %

Председатель экзаменационной комиссии _____ / _____
(подпись) (расшифровка подписи)

Экзаменуемый преподаватель _____ / _____
(подпись) (расшифровка подписи)

Ассистент _____ / _____
(подпись) (расшифровка подписи)

ПРОТОКОЛ РЕЗУЛЬТАТОВ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ
(уровень освоения общих и профессиональных компетенций)

Из общего числа выполнявших практическое задание получили оценки:

Общие компетенции: Уровень освоения _____ обучающихся

Профессиональные компетенции: Уровень освоения _____ обучающихся

Председатель экзаменационной комиссии _____ / _____ /
(подпись) (расшифровка подписи)

Экзаменующий преподаватель _____ / _____ /
(подпись) (расшифровка подписи)

Ассистент _____ / _____ /
(подпись) (расшифровка подписи)

Освоение каждой компетенции модуля оценивается в процентном соотношении (max 100%) и соответствует следующим критериям:

На «5» оценивается на 91-100%;

На «4» оценивается на 81-90%;

На «3» оценивается на 70-80%;

Компетенция в целом не считается не освоенной, если процент освоения менее 55%

Пакет экзаменатора

Условия выполнения:

Количество вариантов каждого задания / пакетов заданий для экзаменуемого: 25

Время выполнения каждого задания: 120 мин.

Оборудование:

- Механическое оборудование.
- Весоизмерительное оборудование.
- Тепловое оборудование.
- Вспомогательное оборудование и производственный инвентарь.

Критерии оценки:

1. *Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:*

- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);
- рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;
- соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;
- своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;
- соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;
- правильное использование ножей;
- точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам.
- *приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента* адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
- соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;
- оптимальность процесса приготовления горячей кулинарной продукции;
- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;
- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам.

Литература для обучающегося:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2016-01 - 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- П1, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2016 - 01 - 01. - М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартиформ, 2014. - III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - Введ. 2015-01-01.-М.: Стандартиформ, 2014. - III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 61 Он (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 №39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. - 11-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2016. - 400 с..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. - 1-е изд. - М.: Академия, 2013. - 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. - 13-е изд. - М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 320 с.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования/ Т.А. Качурина. - М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа, 2015. -416 с,
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 1-е изд. - М. : Издательский центр «Академия», 2016. - 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. - 336 с,
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. - 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко,- «Феникс», 2013 - 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельсров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. - 512 с.