Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Чайковский техникум промышленных технологий и управления»

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ДЛЯ ПМ. 02

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

ПО ПРОФЕССИИ

43.01.09 «Повар, кондитер»

Разработчик Черников П.С.

1. **Общие положения**

**ПМ. 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»** состоит из следующих элементов:

|  |  |
| --- | --- |
| **Элементы модуля,**  **профессиональный модуль** | **Формы промежуточной**  **аттестации** |
| **1** | **2** |
| МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок | \*/Э |
| МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | \*/Э |
| УП 02 | Д/З |
| ПП 02 | Д/З |
| **ПМ.02** | **Экзамен**  **(квалификационный)** |

**2 Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля**

2.1 Контрольно-измерительные материалы по междисциплинарному курсу МДК. 02.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Код | Умения/знания | Методы оценки образовательных результатов | Семестр/  форма ПА |
| З 1 | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; | Тестирование | 3 семестр  экзамен |
| З 2 | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ним; | Тестирование | 3 семестр  экзамен |
| З 3 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  нормы отхода, способы сокращения потерь, сокращения пищевой ценности продуктов при приготовлении. | Тестирование | 3 семестр  экзамен |
| З 4 | помнить стандартные рецепты и готовить по ним | Тестирование | 3 семестр  экзамен |
| У 1 | подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; | Тестирование | 3 семестр  экзамен |
| У 2 | распознавать недоброкачественные продукты; | Тестирование | 3 семестр  экзамен |
| У 3 | соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; | Тестирование | 3 семестр  экзамен |
| У 4 | выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; | Решение задач | 3 семестр  экзамен |
| У5 | выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; | Решение задач | 3 семестр  экзамен |
| У 6 | порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований безопасности готовой продукции.  использовать инструменты, подходящие для продукта. | Решение задач | 3 семестр  экзамен |

ГБПОУ «Чайковский техникум промышленных технологий и управления»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **задания к дифференцированному ЗАЧЕТУ** | |  | | | | | | |
| **по**  **МДК 02.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок»** |  |
| **по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**  **2 курс, 3 семестр** | | " |  | " |  |  |  | г. |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| ***Цель:***  ***Инструкция****:*  ***Критерии оценки:*** | *Оценка умений и знаний в соответствии с рабочей программой.*  *Проанализируйте представленную информацию. Произведите действия*  *согласно заданиям. Результаты оформите необходимой документацией, указанной в задании.*  *Тестовое задание содержит 10 вопросов. Задание выполнено, верно, если совпадает с модельным ответом.*  *Критерием освоения данного вида деятельности является не только правильность, но и время выполнения задания.*  *Часть А – 10 баллов*  *Часть Б - 5 баллов*  5 баллов - полный перечень правил и пояснений  4 балла - правила перечислены, пояснений нет  3 балла - правила и пояснения перечислены не полностью  *Максимум - 15 баллов.*  ***«5» -*** *15 до 14 баллов* ***«3»*** *- 11до 10 баллов*  ***«4»******-*** *13 до 12 баллов* ***«2»*** *- 9 и менее баллов* | | | | | | | | |

Разработал Черников П.С.

**Вариант 1**

**1. Тепловое оборудование, используемое в горячем цехе**

а) пароконвектомат, плита электрический гриль, миксер

б) плита электрическая, холодильный шкаф, фритюрница, пароконвектомат, электрический гриль,

в) электрокипятильник, духовой шкаф, гриль сковорода

г) пароконвектомат, плита электрическая гриль, миксер, электрокипятильник

**2 . Определите производственную деятельность заготовочных предприятий**

а) обработка сырья, приготовление полуфабрикатов и ее реализация

б) приготовление полуфабрикатов, приготовление готовой продукции и ее реализация

в) выполняет полный производственный цикл по обработке сырья, приготовлению полуфабрикатов, выпускает готовую продукцию и ее реализацию

**3 .** **Клейстеризация крахмала – это**

а) связывание воды крахмалом при нагревании

б) потеря воды клейстеризованным крахмалом

в) сухой нагрев крахмального зерна

**4.**  **Машина предназначена для нарезания сырых овощей**

а) МРОВ-160

б) МКП-60

в) МРО-50-200

**5.** **Алгоритм приготовления костного бульона**

а) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой;

б) кости моют, измельчают, заливают горячей водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой

в) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке

**6. Температура подачи горячих супов**

а) 40 ... 50 ºС

б)70 ... 75 ºС

в) 80 ... 85 ºС

**7**. **Рабочие места в суповом отделении**

а) по приготовлению супов и соусов

б) по приготовлению первых блюд и вторых блюд

в) по приготовлению гарниров для первых блюд

**8.** **Установите соответствие**

|  |  |
| --- | --- |
| **Маркировка технологического оборудования** | **Перечень машин** |
| 1. МРМ-15 | А) машина протирочная |
| 2. МП-800 | Б) машина мясорыхлительная |
| 3. МРОВ-160 | В) машина овощемоечная |
| 4. КНЭ-25 | Г) машина овощерезательная |
|  | Д) машина хлеборезательная |
|  | Е) просеиватель |
|  | Ж) машина тестораскаточная |
|  | З) электрический кипятильник |

**9. Рабочий орган картофелеочистительной машины имеет**

а) гладкую поверхность

б) абразивную поверхность

в) рифленую поверхность

**10. Производственный стол, используемый для приготовления порционных полуфабрикатов из мяса, оснащают**

а) разделочными маркировочными досками «РС»

б) противнями, лопатками, разделочными досками «МС»

в) настольными весами, ножами поварской тройки

**Часть Б**

Вы работаете поваром горячего цеха. Вам дано задание: приготовить 30 порций блюда «Крокеты картофельные». Перечислите тепловое оборудование для приготовления данного количества блюда

**Вариант 2**

**1. Как маркируют разделочные доски для нарезания свежей капусты**

а) «ОС»

б) «ОВ» и «ОС»

в) «ОВ»

**2.Определите деятельность предприятий с полным производственным циклом**

а) работающие на сырье 2-3 наименований

б) обрабатывающие сырье и производящие полуфабрикаты

в) перерабатывающие сырье, вырабатывающие полуфабрикаты, производящие готовую продукцию и реализующие ее

**3. Температура подачи супов-пюре?**

а) 70ºС

б) 65ºС

в) 75ºС

**4.** **Название вращающегося рабочего органа картофелеочистительной машины**

а) диск с ножами

б) абразивные сегменты

в) конусообразный диск

**5. Перед тепловой обработкой не промывают** **крупы**

а) манную

б) пшённую

в) перловую

г) пшеничную

6**. Долгое хранение очищенные овощи запрещено**

а) разрушается витамин С

б) меняется консистенция

в) пропадают вкус и аромат

**7. Дочистку картофеля производят**

а) ножом

а) рыбоочистителем

а) щеткой

**8. Установите соответствие**

|  |  |
| --- | --- |
| **Виды (группы) технологического оборудования** | **Перечень технологического оборудования** |
| 1. жарочное оборудование | А) производственные столы. |
| 2. немеханическое оборудование | Б) пищеварочный котел. |
| 3. варочное оборудование | В) морозильная камера. |
| 4. холодильное оборудование | Г) гриль. |
|  | Д) фритюрница. |
|  | Е) стеллажи |
|  | Ж) шкаф шоковой заморозки |
|  | З) сосисковарочный аппарат |

**9. Котлетную массу из рыбы и полуфабрикаты из нее готовят на рабочем месте, оборудованном**

а) мясорубкой

б) мясорыхлителем

в) ящиками для специй

**10. Для приготовления вязкой манной каши манную крупу предварительно**

а) просеивают

б) моют

в) обжаривают

**Часть Б**

Вы работаете поваром горячего цеха. Для проведения банкета необходимо приготовить 56 порций блюда «Жульен из птицы». Подберите перечень необходимого теплового оборудования.

**Вариант 3**

**1.** **Перед началом эксплуатации протирочных машин проверяют**

а) санитарное состояние

б) комплектность машины

в) надежность заземления

**2. Ассортимент выпускаемой продукции специализируемых предприятий**

а) разнообразные блюда

б) различные полуфабрикаты

в) продукция из определенного вида сырья

**3. Признаки столового картофеля**

а) средний размер, среднее содержание крахмала, мало не глубоких глазков

б) любой размер, много крахмала, глубокие глазки

в) крупный размер, мало крахмала, неглубокие глазки.

**4. Обработка яиц годных к употреблению**

а) промываем в проточной воде

б) замачиваем на 10 минут

в) обрабатываем раствором хлорамина

г) моем в тёплой воде с добавлением кальцинированной соды

**5**. **Рациональная организация рабочего места по обработке зелени**

а) слева лоток с зеленью, по центру разделочная доска, за доской лоток с обработанной зеленью

б) по центру лоток с необработанной зеленью, слева разделочная доска, справа лоток с обработанной зеленью

в) справа разделочная доска, слева лоток с обработанной зеленью, по центру лоток с необработанной зеленью

**6. Для измельчения  соленых огурцов, квашеной капусты используют доски с маркировкой**

      а) ОС                                            б) ОВ                                     в) ОК

**7. Оборудование в горячем цехе располагают по**

а) объему реализуемой продукции

б) ходу технологического процесса

в) техническим рекомендациям

**8.** **Установите соответствие**

|  |  |
| --- | --- |
| **Виды тепловой обработки** | **Характеристика** |
| 1. Пассерование | А) нагревание продуктов с небольшим количеством жира в жарочном шкафу при температуре 150-270С |
| 2. Припускание | Б) жаренье продуктов в большом количестве жира при температуре 160-180С. |
| 3. Жаренье во фритюре | В) нагревание продуктов с небольшим количеством масла при температуре 140-160С. |
| 4. Брезирование | Г) варка продуктов в небольшом количестве жидкости в посуде с закрытой крышкой. |
|  | Д) припускание предварительно обжаренных продуктов в небольшом количестве бульона или соуса в закрытой посуде. |
|  | Е) припускание предварительно обжаренных продуктов в жарочном шкафу. |
|  | Ж) нагревание продуктов при температуре 110-120С без образования румяной корочки. |

**9. Температура в горячем цехе**

а) 0 - 3ºС

б)16 - 27ºС

в) 18-20 ºС

**10. Дочистку картофеля производят**

а) ножом

б) рыбоочистителем

в) щеткой

**Часть Б**

Повару горячего цеха Иванову Н.М. необходимо приготовить 15 порций блюда «Рыба, запеченная на овощной подушке». Перечислите тепловое оборудование для приготовления данного блюда.

**Вариант 4**

**1.** **Оборудование в горячем цехе располагают по**

а) объему реализуемой продукции

б) ходу технологического процесса

в) техническим рекомендациям

**2.Дайте объяснение калибровки картофеля для очистительной машины**

а) для большей загрузки в рабочую камеру

б) для равномерной очистки

в) для быстрой загрузки

**3**. **Функции складского помещения**

а) приемка товаров

б) комплектование сырья

в) отпуск сырья

**4. Продолжительность очистки картофеля в машине МОК-250 зависит от**

а) производительности машины

б) качества овощей

в) сорта картофеля

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

а) ОС, ОВ

б) МС, МВ

в) РС, РВ

**6.** Перед началом эксплуатации протирочных машин проверяют

а) санитарное состояние

б) комплектность машины

в) надежность заземления

**7. Технологический процесс подготовки яичного порошка к производству**

а) соединяют с водой или молоком в соотношении 1:3,5

б) просеивают

в) выдерживают 30 минут для набухания

**8. Установите соответствие**

|  |  |
| --- | --- |
| **Классификация цехов** | **Перечень цехов** |
| 1. Заготовочный цех | А) мясной |
| 2. Доготовочный цех | Б) холодный цех |
| 3. Специализированный | В) горячий |
|  | Г) овощной |
|  | Д) рыбный |
|  | Е) кондитерский |

**9. Для сохранения массы мороженую стручковую фасоль, капусту брокколи** варят предварительно

а) размораживая

б) не размораживая.

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

а) фаршемешалка

б) плита электрическая

в) котел наплитный

г) протирочная машина

д) взбивальная машина

е)рыбоочиститель

ж) миксер

з) сковорода электрическая

**Часть Б**

Вы работаете поваром горячего цеха. Поступил заказ на доставку 35 порций блюда «Голубцы с мясом и рисом». Перечислите тепловое оборудование для приготовления данного заказа.

**Бланк ответов**

для экзамена по МДК 02.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок»

Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ф.И.О. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Группа \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Вариант \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Часть А

|  |  |
| --- | --- |
| № вопроса | Ответ |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

Часть Б

2.2 Контрольно-измерительные материалы по междисциплинарному курсу МДК. 02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Код | Умения/знания | Методы оценки образовательных результатов | Семестр/  форма ПА |
| З 1 | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; | Тестирование | курс 4 , 7 семестр экзамен |
| З 2 | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ним; | Тестирование | курс 4 , 7 семестр экзамен |
| З 3 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в том числе региональных;  нормы отхода, способы сокращения потерь, сокращения пищевой ценности продуктов при приготовлении. | Тестирование | курс 4 , 7 семестр экзамен |
| З 4 | помнить стандартные рецепты и готовить по ним | Тестирование | курс 4 , 7 семестр экзамен |
| У 1 | подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; | Тестирование | курс 4 , 7 семестр экзамен |
| У 2 | распознавать недоброкачественные продукты; | Тестирование | курс 4 , 7 семестр экзамен |
| У 3 | соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; | Тестирование | курс 4 , 7 семестр экзамен |
| У 4 | выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; | Решение задач | курс 4 , 7 семестр экзамен |
| У5 | выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; | Решение задач | курс 4 , 7 семестр экзамен |
| У 6 | порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований безопасности готовой продукции.  использовать инструменты, подходящие для продукта. | Решение задач | курс 4 , 7 семестр экзамен |

ГБПОУ «Чайковский техникум промышленных технологий и управления»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **задания к дифференцированному ЗАЧЕТУ** | |  | | | | | | |
| **по**  **МДК 02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок»** |  |
| **по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**  **4 курс, 7 семестр** | | " |  | " |  |  |  | г. |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| ***Цель:***  ***Инструкция****:*  ***Критерии оценки:*** | *Оценка умений и знаний в соответствии с рабочей программой.*  *Проанализируйте представленную информацию. Произведите действия*  *согласно заданиям. Результаты оформите необходимой документацией, указанной в задании.*  *Тестовое задание содержит 15 вопросов. Задание выполнено верно, если совпадает с модельным ответом.*  *Критерием освоения данного вида деятельности является не только правильность, но и время выполнения задания.*  *Задание состоит из двух частей.*  *Часть 1 - выбрать правильный ответ. Каждый правильный ответ оценивается в 1балл.*  *Часть 2 – решить задачу. Правильный ответ за каждую решеную задачу оценивается в 5 баллов.*  *Результаты оформите в бланке. Время на выполнение задания – 90 минут.*  *Задание выполнено, верно, если совпадает с модельным ответом.*  *Максимум - 25 баллов*  *Критерии оценивания:*  *"5"- 25 - 24 баллов*  *"4"- 23 - 21 баллов*  *"3"- 20- 19 баллов*  *"2" -18 баллов и менее* | | | | | | | | |

Разработал Черников П.С.

**Вариант 1**

**1. Экстрактивные вещества, влияющие на свойства отвара при варке рыбы**

А) повышают калорийность Б) придают цвет В) придают вкус и аромат

**2. Алгоритм приготовления костного бульона правильный**

А) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой

Б) кости моют, измельчают, заливают горячей водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой

В) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке

**3. Алгоритм приготовления мясо - костного бульона правильный**

А) мясо одновременно с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой

Б) мясо с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке

В) варят мясной бульон, добавляют грудинку или лопатку и варят в течение 2-2,5 ч до готовности

**4. Овощи, с какой целью пассеруют для супов**

А) для улучшения вкуса и аромата готовых изделий

Б) сокращения продолжительности варки

В) изменения консистенции?

**5. В заправочные супы вводят мучную пассировку**

А) для равномерности распределения гарнира и улучшения цвета

Б) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира и стабилизации витамина С

В) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира

**6. Форма нарезки капусты для борща «Московский**»

А) соломка

Б) шашки

В) рубка

**7. При какой тепловой обработке подвергают белые коренья и морковь при приготовлении супов**

А) пассерование

Б) варка

В) припускание

**9. Изменениям которым подвергается сахар при нагревании**

А) гидролиз

Б) карамелизация

В) кристаллизация

**10. Соус имеет неоднородную консистенцию**

А) томатный

Б) грибной

В) паровой

**11.Укажите комбинированные способы тепловой обработки**

А) пассерование, запекание

Б) жаренье, брезирование, тушение

В) запекание, тушение

**12.** **Рыбу с резким специфическим запахом варят в отваре с добавлением**

А) кореньев

Б) томатного пюре

В) лука репчатого

Г) пряностей

Д) уксуса

Е) кожицы соленых огурцов

**13. Установите соответствие**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование супов** | **Обязательные компоненты** |
| 5. Рассольник | А) Фруктовый отвар, крахмал, лимонная кислота. |
| 6. Щи суточные | Б) Крупа, картофель, солёные огурцы. |
| 7. Борщ украинский | В) Капуста, сладкий перец, чеснок со шпиком. |
|  | Г) Квашеная тушёная капуста со свино-копчёностями, пассированными овощами, томатным пюре |
|  | Д) Крупа, квашеная капуста. |
|  | Е) Свежие огурцы, горчица, Картофель. |
|  | Ё) Щавель, солёные огурцы, огуречный рассол. |

**14. Кислый и затхлый привкус каши**

а) использовали некачественное сырье

б) использовали некачественную воду

в) использовали грязную посуду

**15. Котлеты по-киевски жарят**

А) основным способом

Б) в жарочном шкафу

В) во фритюре

Г) на углях

**Часть 2**

1.Рассчитать закладку соленых огурцов для приготовления 15 порций солянки сборной мясной (выход 1 порции - 500 г). Колонка №2 Сборника блюд и кулинарных изделий

2**.** Определитьмассу брутто картофеля в кг, для получения массы нетто 50 кг сырого очищенного картофеля в октябре, % отходов= 25

**Вариант 2**

**1. Огурцы соленые при приготовлении рассольников подвергают тепловой обработке**

А) варка Б) бланширование В) припускание

**2. Отличается солянка мясная от солянки мясной сборной**

А) составом мясных продуктов Б) подачей В) отпуском

**3. Температура подачи горячих супов**

А) 40…500С Б) 70…750С В) 80……..850С

**4. Последовательность при которой необходимо закладывать картофель при варке супов**

А) до кислотосодержащих продуктов

Б) после кислотосодержащих продуктов

В) одновременно с кислотосодержащими продуктами

**5. Наполнители, которые вводят в красный основной соус**

А) подготовленная красная сухая мучная пассировка, пассерованные коренья и лук, пассерованное томат-пюре

Б) белая мучная жировая пассировка

В) подготовленная белая жировая мучная пассировка, пассерованные белые коренья

**6. Укажите продолжительность хранения яично-масляных соусов**

А) до 2 ч Б) 4 ч В) 1 ч Г) 30 мин

**7. Морковь рекомендуется пассеровать в жире**

А) быстрее размягчается

Б) каротин переходит в жир, окрашивая его в оранжевый цвет

В) приобретает новый вкус

1. **Борщ перед подачей заправляют чесноком**

А) «Московский»

Б) «Украинский»

В) «Сибирский»

1. **Алгоритм приготовления мясо - костного бульона правильный**

А) мясо одновременно с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой;

Б) мясо с костями заливают холодной водой, доводят до кипения,

снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке;

В) варят мясной бульон, добавляют грудинку или лопатку и варят в течение 2 ... 2,5 ч до готовности

1. **Форма нарезки картофеля и корнеплодов зависит**

А) от их кулинарного использования

Б) способа нарезания (машинный и ручной способ)

В) их размеров

1. **Углеводы хорошо растворяются в воде**

А) крахмал, сахароза

Б) клетчатка, фруктоза, инулин

В) сахароза, глюкоза

1. **Тепловая обработка при приготовлении щей**

**для капусты квашенной**

А) варка

Б) припускание

В) тушение

1. **Установите соответствие между ассортиментом блюд из овощей и грибов и вариантами подачи и оформления**.

|  |  |
| --- | --- |
| **Ассортимент блюд из овощей и грибов** | **Варианты подачи и оформления** |
| 1. Запеканка картофельная с грибами | А) Порционная сковородка, установленная на мелкой столовой тарелке с салфеткой. Соус грибной в соуснике. Блюдо оформлено зеленью |
| 2. Шницель из капусты. | Б) Мелкая столовая тарелка. Блюдо полито маслом, оформлено зеленью |
|  | В) Закусочная тарелка. Соус красный основной нанесён рисунком по тарелке |
|  | Г)Баранчик. Блюдо оформлено зеленью укропа. |
|  | Д) Десертная тарелка. Блюдо оформлено листьями салата |

**14.** **Рассыпчатая крупа не доварена:**

а) нарушение рецептуры (соотношение воды и крупы);

б) рано сняли с сипы;

в) не промыли

**15. Люля-кебаб готовят из**

А) птицы

Б) говядины

В) свинины

Г) из баранины

**Часть 2**

1.Рассчитайте закладку молока для приготовления 20 порций молочного супа с клецками (выход 1 порции - 500 г).

2. Определить массу брутто моркови в кг, сырья необходимой для получения 10 кг моркови сырой очищенной в феврале, % отходов= 25.

**Вариант 3**

1. **Мутный и салистый по вкусу бульон можно исправить, если …**

А) осветлить его с помощью мясной оттяжки

Б) процедить через полотняную салфетку

В) продолжить варку без кипения

1. **Выберите условия тепловой обработки при жарке овощей основным способом**

А) овощи закладывают в кипящую подсоленную воду, покрывая их слоем толщиной 1 ... 2 см, и варят при закрытой крышке;

Б) нарезанные овощи кладут на хорошо разогретую сковороду с жиром (10% от массы продукта) при температуре 130+160 °С

В) подготовленные овощи заливают водой из расчета на 1 кг продукта 0,3 л воды, добавляют жир и доводят до готовности при закрытой крышке и слабом кипении

1. **Вкус, который должен иметь борщ**

А) кислый

Б) сладковатый

В) кисло-сладкий

1. **Значение тепловой обработки**

А) повышает усвояемость пищи, размягчает и обеззараживает продукты, создает новый вкус и аромат

Б) изменяет консистенцию, создает новый вкус и аромат

В) обеззараживает продукты

1. **Соусы, относящиеся к холодным**

А) заправки, маринады, сливки

Б) майонез, маринады, заправки

В) красный, майонез, молочный

Г) белый, сметанный, молочный

**6. Форма нарезки капусты при приготовлении рассольника домашнего**

А) соломка

Б) шашки

В) долька

**7. Укажите вспомогательные способы тепловой обработки продуктов**

А) тушение

Б) припускание, пассерование, ошпаривание, опаливание

В) варка, жарка

**8. При приготовлении блюда «Картофель тушёный с грибами » используют перец**

А) чёрный горошком

Б) чёрный молотый

В) красный молотый

**9. Нормы использования жидкости для приготовления 1 кг макаронных изделий не сливным способом**

А) 3-4 л.

Б) 2-3 л.

В) 1-2 л.

**10.** **Рыбу с резким специфическим запахом варят в отваре с добавлением**

А) кореньев

Б) томатного пюре

В) лука репчатого

Г) пряностей

Д) уксуса

Е) кожицы соленых огурцов

**11. Фаршируют сливочным маслом полуфабрикат**

А) котлеты натуральные

Б) котлеты по-киевски

В) котлеты рубленые

Г) птица по - столичному

**12.** **Установите соответствие между маркировкой разделочных досок и их кулинарным использованием**

|  |  |
| --- | --- |
| **Перечень маркированных разделочных досок** | **Кулинарное использование** |
| 1. «РВ» | А) нарезка гастрономии |
| 2. «ОВ» | Б) обработка сырого мяса |
| 3. «МВ» | В) обработка вареной рыбы |
| 4. «МГ» | Г) нарезка овощей вареных |
|  | Д) нарезка вареного мяса |
|  | Е) нарезка мясной гастрономии |

**13. Выберите верный вариант технологического процесса приготовления блюда «Рыба отварная»**

А) Чистое филе заливают холодной водой на 1/3. Варят при бурном кипении до готовности 20 минут. За 5 минут до конца варки добавляют соль, перец горошком, лавровый лист

Б) Кругляш с 2-3 надрезами на коже заливают горячей водой на 1-2 см выше уровня рыбы. Добавляют белые коренья, морковь, лук, соль, перец горошком, лавровый лист. Варят до готовности без кипения, удаляя пену 5-10 минут

В) Обработанную рыбу в целом виде заливают горячей водой. Добавляют огуречный рассол, специй. Варят до готовности при среднем нагреве 40-60 минут.

**14.**  **Горьковатый привкус каши**

А) не промыли крупу

Б) добавили много соли

В) каша пригорела

**15. К запеченным блюдам относятся:**

А) ростбиф

Б) голубцы с мясом

В) плов из баранины

Г) поджарка

**Часть 2**

1. Рассчитайте закладку соленых огурцов для приготовления 15 порций солянки сборной мясной (выход 1 порции - 500 г). Колонка №2 Сборника блюд и кулинарных изделий

2. Определить массу нетто очищенного сырого картофеля в кг, полученной из массы брутто 200 кг в январе, % отходов= 35

**Вариант 4**

**1.Борщ потерял цвет, так как…**

А) не добавили свекольную краску

Б) его перекипятили

В) тушили свеклу без сахара

**2.Гарнир подают к супу – пюре из овощей**

А) профитроли

Б) крупеник

В) гренки

**3.Овощи пассеруют при температуре**

А) 120°С

Б) 150°С

В) 250°С

**4.Укажите основные способы тепловой обработки продуктов**

А) тушение

Б) припускание, пассерование

В) варка, жарка

**5.При варке в некоторые овощи добавляют уксус**

А) для сохранения цвета

Б) сохранения цвета, предупреждения развариваемости

В) сохранения формы

**6. Укажите вспомогательные способы тепловой обработки продуктов**

А) тушение

Б) припускание, пассерование, ошпаривание, опаливание

В) варка, жарка

**7. Выберите условия тепловой обработки при жарке овощей основным способом**

А) овощи закладывают в кипящую подсоленную воду, покрывая их слоем толщиной 1 ... 2 см, и варят при закрытой крышке

Б) нарезанные овощи кладут на хорошо разогретую сковороду с жиром (10% от массы продукта) при температуре 130 ...160 ºС;

В) подготовленные овощи заливают водой из расчета на 1 кг продукта 0,3 л воды, добавляют жир и доводят до готовности при закрытой крышке и слабом кипении

**8. Жидкие основы используют для приготовления холодных соусов**

А) бульон, сливки, уксус, растительное масло

Б) сметана, бульон, растительное масло

В) сливки, сметана, уксус

Г) растительное масло, уксус

Д) растительное и сливочное масло

**9.Отличительная особенность гарнира от блюда**

А) гарниры всегда подают к блюдам из мяса, рыбы или птицы

Б) меньшей нормой выхода

В) гарнир всегда подают к блюду, для него меньше норма выхода, меньше норма закладки масла.

**10. Приготовление вязкой манной каши манную крупу предварительно**

А) Просеивают

Б) Моют

В) Обжаривают

**11. Тушение крупными кусками обжаренное мясо укладывают в глубокую посуду и заливают**

а) холодной водой выше уровня мяса

б) холодной водой наполовину

в) горячей водой наполовину

**12. Установите соответствие между ассортиментом блюд из овощей и грибов и используемым технологическим оборудованием**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ассортимент блюд из овощей и грибов** | **Перечень технологического оборудования** |
| 1. Картофельное пюре | А) электрическая плита |
| 2.Котлеты морковные | Б) овощемоечная машина |
|  | В) пароконвектомат |
|  | Г) весы |
|  | Д) протирочная машина |
|  | Е)картофелеочистительная машина |
|  |  |

**13. Выберите правильный вариант технологического процесса приготовления соуса «Красного основного» (самостоятельно)**

А) Белую мучную пассеровку разводят коричневым бульоном, добавляют пассерованный лук, коренья. Варят при слабом нагреве 30 минут. Доводят соус до вкуса. Соус процеживают, кипятят.

Б) Красную мучную пассеровку, разведенную бульоном, соединяют с кипящим коричневым бульоном, пассерованными овощами, томатным пюре. Варят, помешивая 40-60минут. Соус процеживают, овощи протирают. Подают к блюдам из мяса.

В) Сухую красную мучную пассеровку, разведенную бульоном соединяют с кипящим коричневым бульоном, хорошо перемешивают. Доводят до кипения, кладут пассерованные овощи, томатное пюре. Варят 40-60минут. В конце варки доводят до вкуса. Соус процеживают, овощи протирают. Соус доводят до кипения. Поверхность защипывают маслом

**14. Разварившиеся, слипающиеся зерна рассыпчатых каш**

а) нарушение рецептуры

б) нарушение правил варки каш

в) долго не сливаливоду

**15.** **Количество жидкости требуется на 1 кг макарон при варке сливным способом**  
А) 3...4 л

Б) 4...5 л

В) 5...6 л

**Часть 2**

1. Рассчитайте закладку грибов для приготовления 40 порций супа-пюре из свежих грибов (выход 1 порции- 300 г).

2. Определить массу нетто очищенного свежего лука- порей, если масса брутто 5 кг, % отходов= 24

**Бланк ответов**

для экзамена по МДК 02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок»

Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ф.И.О. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Группа \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Вариант \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Часть А

|  |  |
| --- | --- |
| № вопроса | Ответ |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

Часть Б

1. **Контроль формирования практического опыта**

**3.1**  **Контроль формирования первоначального практического опыта в период прохождения учебной практики**

Целью оценки по учебной и производственной практике является оценка:

1) профессиональных компетенций;

2) практического опыта и умений.

Оценка по учебной практике выставляется на основании данных накопительной ведомости, дневника и отчета.

**Виды работ практики и проверяемые результаты обучения**

**Учебная практика**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Первоначальный практический опыт;**  **Умения** | **Виды и объем работ на учебной практике, требования к их выполнении и/или условия выполнения** | **Документ, подтверждающий качество выполнения работ** |
| **1** | **2** | **3** |
| ПО 1 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента | Дневник по учебной практике |
| ПО 2 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Дневник по учебной практике |
| ПО 3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента | Дневник по учебной практике |
| ПО 4 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента | Дневник по учебной практике |
| ПО 5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента | Дневник по учебной практике |
| ПО 6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | Дневник по учебной практике |
| ПО 7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | Дневник по учебной практике |
| ПО 8 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента | Дневник по учебной практике |
| ОК 01. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | Дневник по учебной практике |
| ОК 02. | Выбирать   способы     решения     задач профессиональной деятельности, применительно к  различным контекстам | Дневник по учебной практике |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | Дневник по учебной практике |
| ОК.04 | Работать    в        коллективе и       команде, эффективно взаимодействовать  с коллегами, руководством, клиентами | Дневник по учебной практике |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | Дневник по учебной практике |
| ОК.06 | Проявлять гражданско  –  патриотическую     позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих  ценностей | Дневник по учебной практике |
| ОК.07 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности | Дневник по учебной практике |
| ОК.08 | Содействовать    сохранению         окружающей       среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | Дневник по учебной практике |
| ОК.09 | Использовать   информационные технологии  в профессиональной деятельности | Дневник по учебной практике |
| ОК.10 | Пользоваться      профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | Дневник по учебной практике |
| ОК.11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | Дневник по учебной практике |

**3.3 Контроль формирования профессиональных компетенций в период похождения производственной практики**

Оценка по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа, характеристики профессиональной деятельности обучающегося, отзыва с места работы, дневника и отчета

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Профессиональные компетенции**  **/практический опыт** | **Виды и объем работ на производственной практике, требования к их выполнении и/или условия выполнения** | | **Документ, подтверждающий качество выполнения работ** |
| **1** | **2** | | **3** |
| ПО 1 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента | Дневник по производственной практике  Характеристика  Аттестационный лист | |
| ПО 2 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Дневник по производственной практике  Характеристика  Аттестационный лист | |
| ПО 3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента | Дневник по производственной практике  Характеристика  Аттестационный лист | |
| ПО 4 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента | Дневник по производственной практике  Характеристика  Аттестационный лист | |
| ПО 5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента | Дневник по производственной практике  Характеристика  Аттестационный лист | |
| ПО 6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | Дневник по производственной практике  Характеристика  Аттестационный лист | |
| ПО 7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | Дневник по производственной практике  Характеристика  Аттестационный лист | |
| ПО 8 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента | Дневник по производственной практике  Характеристика  Аттестационный лист | |
| ОК 01. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | Дневник по производственной практике  Характеристика  Аттестационный лист | |
| ОК 02. | Выбирать   способы     решения     задач профессиональной деятельности, применительно к  различным контекстам | Дневник по производственной практике  Характеристика  Аттестационный лист | |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | Дневник по производственной практике  Характеристика  Аттестационный лист | |
| ОК.04 | Работать    в        коллективе и       команде, эффективно взаимодействовать  с коллегами, руководством, клиентами | Дневник по производственной практике  Характеристика  Аттестационный лист | |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | Дневник по производственной практике  Характеристика  Аттестационный лист | |
| ОК.06 | Проявлять гражданско  –  патриотическую     позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих  ценностей | Дневник по производственной практике  Характеристика  Аттестационный лист | |
| ОК.07 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности | Дневник по производственной практике  Характеристика  Аттестационный лист | |
| ОК.08 | Содействовать    сохранению         окружающей       среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | Дневник по производственной практике  Характеристика  Аттестационный лист | |
| ОК.09 | Использовать   информационные технологии  в профессиональной деятельности | Дневник по производственной практике  Характеристика  Аттестационный лист | |
| ОК.10 | Пользоваться      профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | Дневник по производственной практике  Характеристика  Аттестационный лист | |
| ОК.11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | Дневник по производственной практике  Характеристика  Аттестационный лист | |

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Чайковский техникум промышленных технологий и управления»

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ДЛЯ ЭКЗАМЕНА КВАЛИФИКАЦИОННОГО

ПМ. 02

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

ПО ПРОФЕССИИ

43.01.09 «Повар, кондитер»

Разработчик Черников П.С.

**4.1 Общие положения**

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности «Повар, кондитер»

**Формой аттестации по профессиональному модулю** в целом является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена является решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

* + 1. **Результаты освоения модуля, подлежащие проверке:**

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Профессиональная**  **компетенция** | **Показатели оценки результата** | **Форма контроля** | **Тип задания** |
| 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. | Выполняет правила охраны  труда и санитарно-гигиенических требований;  - определяет качества сырья по органолептической оценке;  - соблюдает правила хранения  сырья;  - соответствие подбора и использования инвентаря и  оборудования. | Наблюдение за деятельностью обучающихся в ходе практики | Практико-ориентированные задания |
| ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. | - соблюдает  последовательность приемов и  технологических операций при приготовлении бульонов,  отваров разнообразного  ассортимента;  - соблюдает правила хранения  бульонов, отваров  разнообразного ассортимента. | Наблюдение за деятельностью обучающихся в ходе практики | Практико-ориентированные задания |
| ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. | - выполняет технологический  процесс приготовления супов  разнообразного ассортимента;  - выполняет творческое  оформление супов  разнообразного ассортимента;  - соблюдает правила подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента;  - соответствие подбора и  использования инвентаря и  оборудования | Наблюдение за деятельностью обучающихся в ходе практики | Практико-ориентированные задания |
| ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. | - выполняет  технологический  процесс приготовления горячих соусов разнообразного  ассортимента;  - соблюдает правила  непродолжительного хранения  соусов разнообразного  ассортимента;  - соответствие подбора и  использования инвентаря и  оборудования. | Наблюдение за деятельностью обучающихся в ходе практики  работы | Практико-ориентированные задания |
| ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. | - соблюдает  последовательность приемов и  технологических операций при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного  ассортимента;  - выполняет творческое  оформление горячих блюд и  гарниров из овощей, грибов,  круп, бобовых, макаронных  изделий разнообразного  ассортимента;  - соответствие подбора и  использования инвентаря и  оборудования. | Наблюдение за деятельностью обучающихся в ходе практики | Практико-ориентированные задания |
| ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. | - соблюдает  последовательность приемов и  технологических операций при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;  - выполняет творческое  оформление горячих блюд,  кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки  разнообразного ассортимента;  - соответствие подбора и  использования инвентаря и  оборудования.  -Соблюдает выход горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки  при их порционировании (комплектовании). | Наблюдение за деятельностью обучающихся в ходе практики | Практико-ориентированные задания |
| ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного | - соблюдает  последовательность приемов и  технологических операций при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья  разнообразного ассортимента;  - выполняет творческое  оформление горячих блюд,  кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  - соответствие подбора и  использования инвентаря и  оборудования. | Наблюдение за деятельностью обучающихся в ходе практики | Практико-ориентированные задания |
| 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. | - соблюдает  последовательность приемов и  технологических операций при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и  кролика разнообразного  ассортимента;  - выполняет творческое  оформление горячих блюд,  кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного  ассортимента;  - соответствие подбора и  использования инвентаря и  оборудования. | Оценка выполненных практических работ | Практико-ориентированные задания |
| ОК 1 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;  - разработка детального плана  действий;  - точность оценки плюсов и  минусов полученного результата,  своего плана и его реализации,  предложение критериев оценки и  рекомендаций по улучшению  плана. | Оценка выполненных практических работ | Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося на учебной и производственной практике |
| ОК 2. 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. | Оценка выполненных практических работ | Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося на учебной и производственной практике |
| ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и  личностное развитие | - актуальность используемой  нормативно-правовой  документации по профессии;  - точность, адекватность  применения современной научной  профессиональной терминологии. | Оценка выполненных практических работ | Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося на учебной и производственной практике |
| ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать  с коллегами, руководством, клиентами | - эффективность участия в деловом  общении для решения деловых  задач;  - оптимальность планирования  профессиональной деятельности. | Оценка выполненных практических работ | Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося на учебной и производственной практике |
| ОК 5. 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. | Оценка выполненных практических работ | Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося на учебной и производственной практике |
| ОК 6. Проявлять гражданско- патриотическую  позицию,  демонстрировать  осознанное поведение  на основе традиционных  общечеловеческих  ценностей. | - понимание значимости своей  профессии;  -демонстрация интереса к будущей  профессии в процессе освоения  образовательной программы,  участие в конкурсах  профессионального мастерства; - активное участие во внеклассных  мероприятиях по профессии | Оценка выполненных практических работ | Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося на учебной и производственной практике |
| ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды,  ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных  ситуациях | - точность соблюдения правил  экологической безопасности при  проведении профессиональной  деятельности;  - эффективность обеспечения  ресурсосбережения на рабочем  месте. | Оценка выполненных практических работ | Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося на учебной и производственной практике |
| ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и  укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности  и поддержания необходимого уровня физической  подготовленности | - сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры  - поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности | Оценка выполненных практических работ | Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося на учебной и производственной практике |
| ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной  деятельности | - адекватность применения средств  информатизации и  информационных технологий для  реализации профессиональной  деятельности. | Оценка выполненных практических работ | Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося на учебной и производственной практике |
| 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, в соответствии с  ситуацией обосновывать и  объяснять свои действия (текущие  и планируемые);  - правильно писать простые  сообщения на знакомые или  интересующие профессиональные  темы. | Оценка выполненных практических работ | Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося на учебной и производственной практике |
| ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | 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 | Оценка выполненных практических работ | Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося на учебной и производственной практике |

* + 1. **Комплект материалов**

ГБПОУ «Чайковский техникум промышленных технологий и управления»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **задания к экзамену квалификационному** | |  | | | | | | |
| **по профессиональному модулю**  **ПМ. 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»** |  |
| **профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»** | | " |  | " |  | 20 |  | г. |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| ***Цель:***  ***Инструкция****:*  ***Задание билета № 1*** | *Оценка сформированности профессиональных компетенций, соответствующих ВПД*  *Выполните практико-ориентированное задание*  Приготовление прозрачного бульона с гарниром (пельменями мясными) | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | |

*Составитель: Черников П.С.*

ГБПОУ «Чайковский техникум промышленных технологий и управления»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **задания к экзамену квалификационному** | |  | | | | | | |
| **по профессиональному модулю**  **ПМ. 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»** |  |
| **профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»** | | " |  | " |  | 20 |  | г. |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| ***Цель:***  ***Инструкция****:*  ***Задание билет № 2*** | *Оценка сформированности профессиональных компетенций, соответствующих ВПД*  *Выполните практико-ориентированное задание*  Приготовление рассольника ленинградского. | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | |

*Составитель: Черников П.С.*

ГБПОУ «Чайковский техникум промышленных технологий и управления»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **задания к экзамену квалификационному** | |  | | | | | | |
| **по профессиональному модулю**  **ПМ. 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»** |  |
| **профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»** | | " |  | " |  | 20 |  | г. |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| ***Цель:***  ***Инструкция****:*  ***Задание билета № 3*** | *Оценка сформированности профессиональных компетенций, соответствующих ВПД*  *Выполните практико-ориентированное задание*  Приготовление борща «Сибирского». | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | |

*Составитель: Черников П.С.*

ГБПОУ «Чайковский техникум промышленных технологий и управления»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **задания к экзамену квалификационному** | |  | | | | | | |
| **по профессиональному модулю**  **ПМ. 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»** |  |
| **профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»** | | " |  | " |  | 20 |  | г. |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| ***Цель:***  ***Инструкция****:*  ***Задание билета № 4*** | *Оценка сформированности профессиональных компетенций, соответствующих ВПД*  *Выполните практико-ориентированное задание*  Приготовление супа - пюре из грибов. | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | |

*Составитель: Черников П.С.*

ГБПОУ «Чайковский техникум промышленных технологий и управления»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **задания к экзамену квалификационному** | |  | | | | | | |
| **по профессиональному модулю**  **ПМ. 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»** |  |
| **профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»** | | " |  | " |  | 20 |  | г. |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| ***Цель:***  ***Инструкция****:*  ***Задание билета № 5*** | *Оценка сформированности профессиональных компетенций, соответствующих ВПД*  *Выполните практико-ориентированное задание*  Приготовление крем супа с курицей. | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | |

*Составитель: Черников П.С.*

ГБПОУ «Чайковский техникум промышленных технологий и управления»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **задания к экзамену квалификационному** | |  | | | | | | |
| **по профессиональному модулю**  **ПМ. 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»** |  |
| **профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»** | | " |  | " |  | 20 |  | г. |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| ***Цель:***  ***Инструкция****:*  ***Задание билета № 6*** | *Оценка сформированности профессиональных компетенций, соответствующих ВПД*  *Выполните практико-ориентированное задание*  Приготовление супа молочного с овощами. | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | |

*Составитель: Черников П.С.*

ГБПОУ «Чайковский техникум промышленных технологий и управления»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **задания к экзамену квалификационному** | |  | | | | | | |
| **по профессиональному модулю**  **ПМ. 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»** |  |
| **профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»** | | " |  | " |  | 20 |  | г. |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| ***Цель:***  ***Инструкция****:*  ***Задание билета № 7*** | *Оценка сформированности профессиональных компетенций, соответствующих ВПД*  *Выполните практико-ориентированное задание*  Приготовление Щей «Уральских» | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | |

*Составитель: Черников П.С.*

ГБПОУ «Чайковский техникум промышленных технологий и управления»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **задания к экзамену квалификационному** | |  | | | | | | |
| **по профессиональному модулю**  **ПМ. 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»** |  |
| **профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»** | | " |  | " |  | 20 |  | г. |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| ***Цель:***  ***Инструкция****:*  ***Задание билета № 8*** | *Оценка сформированности профессиональных компетенций, соответствующих ВПД*  *Выполните практико-ориентированное задание*  Приготовлениесоуса красного основного с рассыпчатой гречневой кашей | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | |

*Составитель: Черников П.С.*

ГБПОУ «Чайковский техникум промышленных технологий и управления»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **задания к экзамену квалификационному** | |  | | | | | | |
| **по профессиональному модулю**  **ПМ. 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»** |  |
| **профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»** | | " |  | " |  | 20 |  | г. |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| ***Цель:***  ***Инструкция****:*  ***Задание билета № 9*** | *Оценка сформированности профессиональных компетенций, соответствующих ВПД*  *Выполните практико-ориентированное задание*  Приготовление рыбы запечённой под белым соусом. | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | |

*Составитель: Черников П.С.*

ГБПОУ «Чайковский техникум промышленных технологий и управления»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **задания к экзамену квалификационному** | |  | | | | | | |
| **по профессиональному модулю**  **ПМ. 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»** |  |
| **профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»** | | " |  | " |  | 20 |  | г. |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| ***Цель:***  ***Инструкция****:*  ***Задание билета № 10*** | *Оценка сформированности профессиональных компетенций, соответствующих ВПД*  *Выполните практико-ориентированное задание*  Приготовление Котлеты «По-киевски» с овощами и грибами | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | |

*Составитель: Черников П.С.*

ГБПОУ «Чайковский техникум промышленных технологий и управления»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **задания к экзамену квалификационному** | |  | | | | | | |
| **по профессиональному модулю**  **ПМ. 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»** |  |
| **профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»** | | " |  | " |  | 20 |  | г. |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| ***Цель:***  ***Инструкция****:*  ***Задание билета № 11*** | *Оценка сформированности профессиональных компетенций, соответствующих ВПД*  *Выполните практико-ориентированное задание*  Приготовлениебефстроганов с картофельным пюре | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | |

*Составитель: Черников П.С.*

ГБПОУ «Чайковский техникум промышленных технологий и управления»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **задания к экзамену квалификационному** | |  | | | | | | |
| **по профессиональному модулю**  **ПМ. 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»** |  |
| **профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»** | | " |  | " |  | 20 |  | г. |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| ***Цель:***  ***Инструкция****:*  ***Задание билета № 12*** | *Оценка сформированности профессиональных компетенций, соответствующих ВПД*  *Выполните практико-ориентированное задание*  Приготовлениебифштекса с рисом и овощами. | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | |

*Составитель: Черников П.С.*

ГБПОУ «Чайковский техникум промышленных технологий и управления»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **задания к экзамену квалификационному** | |  | | | | | | |
| **по профессиональному модулю**  **ПМ. 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»** |  |
| **профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»** | | " |  | " |  | 20 |  | г. |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| ***Цель:***  ***Инструкция****:*  ***Задание билета № 13*** | *Оценка сформированности профессиональных компетенций, соответствующих ВПД*  *Выполните практико-ориентированное задание*    Приготовлениекнелей куриных с припущенной капустой. | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | |

*Составитель: Черников П.С.*

ГБПОУ «Чайковский техникум промышленных технологий и управления»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **задания к экзамену квалификационному** | |  | | | | | | |
| **по профессиональному модулю**  **ПМ. 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»** |  |
| **профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»** | | " |  | " |  | 20 |  | г. |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| ***Цель:***  ***Инструкция****:*  ***Задание билета № 14*** | *Оценка сформированности профессиональных компетенций, соответствующих ВПД*  *Выполните практико-ориентированное задание*    Приготовление рисовой молочной каши с цукатами. | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | |

*Составитель: Черников П.С.*

ГБПОУ «Чайковский техникум промышленных технологий и управления»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **задания к экзамену квалификационному** | |  | | | | | | |
| **по профессиональному модулю**  **ПМ. 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»** |  |
| **профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»** | | " |  | " |  | 20 |  | г. |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| ***Цель:***  ***Инструкция****:*  ***Задание билета № 15*** | *Оценка сформированности профессиональных компетенций, соответствующих ВПД*  *Выполните практико-ориентированное задание*    Приготовлениелапши домашней с тефтелями мясными. | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | |

*Составитель: Черников П.С.*

ГБПОУ «Чайковский техникум промышленных технологий и управления»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **задания к экзамену квалификационному** | |  | | | | | | |
| **по профессиональному модулю**  **ПМ. 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»** |  |
| **профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»** | | " |  | " |  | 20 |  | г. |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| ***Цель:***  ***Инструкция****:*  ***Задание билета № 16*** | *Оценка сформированности профессиональных компетенций, соответствующих ВПД*  *Выполните практико-ориентированное задание*    Приготовление картофеля запеченного с грибами | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | |

*Составитель: Черников П.С.*

ГБПОУ «Чайковский техникум промышленных технологий и управления»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **задания к экзамену квалификационному** | |  | | | | | | |
| **по профессиональному модулю**  **ПМ. 01 «Приготовление подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»** |  |
| **профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»** | | " |  | " |  | 20 |  | г. |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| ***Цель:***  ***Инструкция****:*  ***Задание билета № 17*** | *Оценка сформированности профессиональных компетенций, соответствующих ВПД*  *Выполните практико-ориентированное задание*    Приготовление жаренной рыбы с припущенной цветной капустой. | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | |

*Составитель: Черников П.С.*

ГБПОУ «Чайковский техникум промышленных технологий и управления»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **задания к экзамену квалификационному** | |  | | | | | | |
| **по профессиональному модулю**  **ПМ. 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»** |  |
| **профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»** | | " |  | " |  | 20 |  | г. |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| ***Цель:***  ***Инструкция****:*  ***Задание билета № 18*** | *Оценка сформированности профессиональных компетенций, соответствующих ВПД*  *Выполните практико-ориентированное задание*    Приготовление запеканки с говяжьей печенью. | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | |

*Составитель: Черников П.С.*

ГБПОУ «Чайковский техникум промышленных технологий и управления»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **задания к экзамену квалификационному** | |  | | | | | | |
| **по профессиональному модулю**  **ПМ. 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»** |  |
| **профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»** | | " |  | " |  | 20 |  | г. |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| ***Цель:***  ***Инструкция****:*  ***Задание билета № 19*** | *Оценка сформированности профессиональных компетенций, соответствующих ВПД*  *Выполните практико-ориентированное задание*    Приготовление галантина из птицы | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | |

*Составитель: Черников П.С.*

ГБПОУ «Чайковский техникум промышленных технологий и управления»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **задания к экзамену квалификационному** | |  | | | | | | |
| **по профессиональному модулю**  **ПМ. 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»** |  |
| **профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»** | | " |  | " |  | 20 |  | г. |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| ***Цель:***  ***Инструкция****:*  ***Задание билета № 20*** | *Оценка сформированности профессиональных компетенций, соответствующих ВПД*  *Выполните практико-ориентированное задание*    Приготовление «Шницеля по - министерски» | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | |

*Составитель: Черников П.С.*.

ГБПОУ «Чайковский техникум промышленных технологий и управления»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **задания к экзамену квалификационному** | |  | | | | | | |
| **по профессиональному модулю**  **ПМ. 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»** |  |
| **профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»** | | " |  | " |  | 20 |  | г. |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| ***Цель:***  ***Инструкция****:*  ***Задание билета № 21*** | *Оценка сформированности профессиональных компетенций, соответствующих ВПД*  *Выполните практико-ориентированное задание*    Приготовление омлета с помидорами | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | |

*Составитель: Черников П.С.*

ГБПОУ «Чайковский техникум промышленных технологий и управления»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **задания к экзамену квалификационному** | |  | | | | | | |
| **по профессиональному модулю**  **ПМ. 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»** |  |
| **профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»** | | " |  | " |  | 20 |  | г. |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| ***Цель:***  ***Инструкция****:*  ***Задание билета №22*** | *Оценка сформированности профессиональных компетенций, соответствующих ВПД*  *Выполните практико-ориентированное задание*    Приготовление полуфабриката сырников с молочным соусом | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | |

*Составитель: Черников П.С.*

ГБПОУ «Чайковский техникум промышленных технологий и управления»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **задания к экзамену квалификационному** | |  | | | | | | |
| **по профессиональному модулю**  **ПМ. 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»** |  |
| **профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»** | | " |  | " |  | 20 |  | г. |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| ***Цель:***  ***Инструкция****:*  ***Задание билета №23*** | *Оценка сформированности профессиональных компетенций, соответствующих ВПД*  *Выполните практико-ориентированное задание*    Приготовление вареников с капустой | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | |

*Составитель: Черников П.С.*

ГБПОУ «Чайковский техникум промышленных технологий и управления»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **задания к экзамену квалификационному** | |  | | | | | | |
| **по профессиональному модулю**  **ПМ. 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»** |  |
| **профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»** | | " |  | " |  | 20 |  | г. |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| ***Цель:***  ***Инструкция****:*  ***Задание билета №24*** | *Оценка сформированности профессиональных компетенций, соответствующих ВПД*  *Выполните практико-ориентированное задание*    Приготовление блинов с мясом и соусом «Бешамель» | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | |

*Составитель: Черников П.С.*

ГБПОУ «Чайковский техникум промышленных технологий и управления»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **задания к экзамену квалификационному** | |  | | | | | | |
| **по профессиональному модулю**  **ПМ. 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»** |  |
| **профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»** | | " |  | " |  | 20 |  | г. |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |
| ***Цель:***  ***Инструкция****:*  ***Задание билета №25*** | *Оценка сформированности профессиональных компетенций, соответствующих ВПД*  *Выполните практико-ориентированное задание*    Приготовление запеканка картофельная с грибами | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | |

*Составитель: Черников П.С.*

**Пакет для экзаменатора**

**Ведомость оценки образовательных результатов**

**по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**

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

|  |  |
| --- | --- |
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламента |
| ПК. 2.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента |
| ПК 2.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.4. | 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 |

.

Для оценки образовательных результатов используется 80-бальная система. Всего 80 баллов.

Студент, набравший от 48-80 баллов освоил программу модуля (получает оценку) - освоен.

Меньше 48 баллов – не освоен.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | ФИО студента | Компетенции | ПК 2.1. | | | ПК 2.2 | | ПК 2.3 | | ПК 2.4 | | ПК 2.5 | | ПК 2.6 | | ПК 2.7 | | ПК 2.8 | | | |  |  |
| Дескрипторы | Подготовлено рабочее место | Осуществлен подбор оборудования | Выполнен подбор сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламента | Осуществлять приготовление бульонов, отваров разнообразного ассортимента | Хранение бульонов, отваров разнообразного ассортиментазадачи по обработке информации | Осуществлять приготовление супов разнообразного ассортимента | Творческое оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента | Осуществлять приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента | Творческое оформление и подготовка к реализации хранение горячих соусов разнообразного ассортимента | Осуществлять приготовление, горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента | Творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента | Осуществлять приготовление, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | Творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | Осуществлять приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента рекомендованными нормативными документами  разработанные документы по содержанию и оформлению полностью соответствуют стандартам | Творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортиментано диаграммами и схемами | | Осуществлять приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента профессиональной терминологии | Творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортиментавыполнена оценка качества информационной системы в соответствии с выбранными критериями  определены конкретные направления модернизации | | Итого баллов 80 | ПМ освоен / не освоен |
| Баллы | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | | 5 | | 5 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  |

**4.6 Результаты аттестации по ПМ оформляются протоколом.**