

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального  
образовательного учреждения Республики Крым  
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

СОГЛАСОВАНО

*Судак*  
(наименование организации)  
*Загорюлькин А.Н.*  
(подпись)  
11.09.2016

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий Судакским филиалом

ГБПОУ РК «РКИГ»

А.Н. Загорюлькин

2016 год

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

**ПМ 02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБО-  
ВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА.**

основной профессиональной образовательной программы  
по профессии  
**19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР**

Судак, 2016

**Разработчик (и):**

Судакский филиал  
(место работы)

преподаватель  
(занимаемая должность)

Э.М. Аблямитова  
(инициалы, фамилия)

Судакский филиал

мастер п/о

В.А. Кононенко

---

(место работы)

---

(занимаемая должность)

---

(инициалы, фамилия)

Судакский филиал

методист

Е.А. Филонидова

---

(место работы)

---

(занимаемая должность)

---

(инициалы, фамилия)

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств</b>	4
1.1. Общие положения	4
1.2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля	5
<b>II. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля</b>	11
2.1. Типовые задания для оценки освоения МДК	11
<b>III. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на квалификационном экзамене</b>	20
3.1. Профессиональные и общие компетенции	20
3.2. Задание для экзаменуемого	23
3.3. Пакет для экзаменатора	29
3.4. Требования к портфолио	34
<b>IV. Форма оценочной ведомости</b>	41

## **I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств**

### **1.1. Общие положения**

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности

**Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста** и составляющих его профессиональных компетенций:

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши, гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

Общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения профессионального модуля:

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

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

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Формой аттестации по профессиональному модулю является **квалификационный экзамен**.

Форма проведения экзамена: **теоретическая и практическая**.

## 1.2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК 02.01		ЛПР, тестирование, контрольные и самостоятельные работы, отчеты, рефераты.
УП	ДЗ	Выполнение задания практического характера
ПП	ДЗ	Оценка выполнения работ на производственной практике
ПМ.02	Э (к)	

## Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Наименование разделов ПМ	Формируемые компетенции; практический опыт; знания; умения.	Контроль			
		Текущий		Аттестация	
				ДЗ	Э (к)
МДК 02	ПК 2.1-ПК 2.5				
	<p>Основные показатели оценки результата</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;</li> <li>-выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;</li> <li>-готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;</li> <li>-способы минимизации отходов при подготовке продуктов;</li> <li>-температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц,</li> </ul>	<p>Может включать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-устный опрос</li> <li>-ЛПР</li> <li>-СР</li> <li>-контрольные работы</li> <li>-тестирование</li> </ul>	<p>Может включать:-</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>тестирование</li> <li>-</li> <li>контрольные работы</li> <li>-выполнение заданий практического характера</li> </ul>		

	<p>творога, теста;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-правила проведения бракеража;</li> <li>-способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;</li> <li>-правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;</li> <li>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</li> </ul>				
Учебная практика	Практический опыт			Оценка выполнения работ на учебной практике	
Производственная практика	<p><b>ПК 1.Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-рациональность организации рабочего места;</li> <li>- соблюдение последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- правильность выбора методов обработки</li> <li>-соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности</li> <li>- правильность выбора производственного инвентаря и оборудования</li> <li>-проверка органолептическим способом годности</li> </ul>			Оценка выполнения работ на производственной практике	

	<p>зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока;  - соблюдение правил подготовки различными методами зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока в соответствии с технологическим процессом;</p> <p><b>ПК 2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.</b></p> <p>- рациональность организации рабочего места;  -соблюдение последовательности выполнения технологических операций и норм закладки сырья с использованием сборника рецептов  - соблюдение сроков и режимов тепловой обработки;  - правильность подбора посуды для приготовления и подачи;  -соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности  - правильность выбора производственного инвентаря и оборудования</p> <p><b>ПК 3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.</b></p> <p>-- рациональность организации рабочего места;  -соблюдение последовательности выполнения технологических операций и норм закладки сырья с использованием сборника рецептов  - соблюдение сроков и режимов тепловой обработки;  - правильность подбора посуды для приготовления и подачи;  -соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности</p> <p><b>ПК 4. Готовить и оформлять блюда из яиц и творога.</b></p>				
--	--	--	--	--	--



	<ul style="list-style-type: none"> <li>-- рациональность организации рабочего места;</li> <li>-соблюдение последовательности выполнения технологических операций и норм закладки сырья с использованием сборника рецептур</li> <li>- соблюдение сроков и режимов тепловой обработки;</li> <li>- правильность подбора посуды для приготовления и подачи;</li> <li>-соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности</li> <li>- правильность выбора производственного инвентаря и оборудования</li> </ul> <p><b>ПК 5.Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональность организации рабочего места;</li> <li>-соблюдение последовательности выполнения технологических операций и норм закладки сырья с использованием сборника рецептур</li> <li>- соблюдение сроков и режимов тепловой обработки;</li> <li>- правильность подбора посуды для приготовления и подачи;</li> <li>-соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности</li> <li>- правильность выбора производственного инвентаря и оборудования</li> </ul>				
ПМ.02					Выполнение теоретического и

					практи ческог о задани я
--	--	--	--	--	--------------------------------------

## **II. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля**

### **2.1. Типовые задания для оценки освоения**

**МДК 02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.**

#### **Вопросы для проверки и усвоения материала.**

1. Опишите клейстеризацию крахмала, ее основные параметры и роль в кулинарной практике.
2. Дайте сравнительную характеристику рассыпчатых, вязких и жидких каш.
3. Каковы особенности приготовления блюд и гарниров из круп и требования к их качеству
4. Опишите основные технологические операции и их параметры при приготовлении блюд и гарниров из бобовых.
5. Дайте сравнительную характеристику двух способов варки макаронных продуктов (сливной и несливной).
6. Опишите оборудование, посуду и инвентарь, применяемые при приготовлении блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.
7. . Каковы особенности химического состава, пищевая ценность и усвояемость творога?
8. Что вы знаете о недопустимых дефектах творога и условиях хранения творога?
9. Как подготавливают творог к использованию на предприятиях общественного питания?
10. Особенности приготовления холодных блюд из творога?
11. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении вареников с творогом.
12. В чем заключаются технологические особенности приготовления ленивых вареников?
13. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении сырников.
14. Какие особенности приготовления запеченных блюд из творога вам известны?
15. Каковы показатели отличия творожного пудинга от запеканки?
16. В чем состоят технологические особенности варки яиц (продолжительность, количество воды и т.д.)?
17. Как можно использовать вареные яйца?
18. Каковы особенности приготовления яичницы?

19. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении омлетов.

20. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении запеченных блюд из яиц.

21. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении теста для пельменей.

22. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении теста для лапши.








### ПМ 02 Тестовые задания

№ п/п	Задание	Вариант ответа	Эталон
	Выберите правильный вариант ответа		
1.	из пшеницы вырабатываются крупы ...	перловая, ячневая; «Полтавская», «Артек»; рисовая, гречневая ядрица.	Б
2.	Варятся дольше всех крупы	манная, рисовая; фасоль, перловая; пшено шлифованное, продел гречневый.	Б
3.	Цель сочетания крупы с другими продуктами (молоко, творог, яйцо и т.д.)	лучше развариваются; повышается качество белкового состава; лучше усваиваются.	Б
4.	Количество жидкости для приготовления каш различной консистенции определяется	на основании расчетов; по таблице в «Сборнике рецептов и кулинарных изделий»; на «глаз»	А, Б
5.	Бобовые промывают только холодной водой для	предупреждения развития молочнокислого брожения; сохранения питательных веществ; сохранения формы.	А
6.	Уменьшению времени варки бобовых способствует	засыпание их в горячую воду; замачивание в холодной воде на 2...3 часа; варка при сильном кипении.	Б
7.	Способствует сохранению формы бобовых	варка при слабом кипении и закрытой крышки;	А



		замачивание в холодной воде; при варке подливают только горячую воду	
8.	Способствует увеличению времени варки бобовых	добавление при варке холодной воды, соли, томата; добавление при варке горячей воды; замачивание в холодной воде.	А
9.	К трубчатым макаронным изделиям относятся	ракушки, спиральки; вермишель, спагетти; макароны, перья.	В
10.	Отличие пудинга от запеканки	в состав обязательно входит творог; более сдобный, добавляют цукаты и отдельно вводят взбитые белки; готовят только запеченные.	Б
11.	Отличие крупеника от запеканки	в состав обязательно входит творог; более сдобный, добавляют цукаты и отдельно вводят взбитые белки; готовят только запеченные.	А
12.	Для пополнения блюд из круп аминокислотами их необходимо соединять с ...	молоком, овощами, яйцом молоком, мясом, фруктами молоком, мясом, рыбой	В
13.	Ячневую и перловые крупы замачивают в холодной воде для ...	лучшего усвоения ускорения варки удаления примесей	Б
14.	При варке риса откидным способом, готовый рис откидывают и промывают ...	горячей кипяченой водой холодной кипяченой водой горячей проточной водой	А
15.	Манную крупу необходимо постоянно помешивать в кипящей жидкости, так как она	опускается на дно быстро набухает плохо разваривается	А
16.	Увеличение массы макаронных изделий при варке происходит за счет ...	поглощения воды клейстеризирующимся крахмалом карамелизации сахаров денатурации белков	А
17.	При варке молочных каш крупу предварительно	сохранения цвета улучшения развариваемости крупы	Б

	варят в воде для ...	улучшения вкуса	
18.	Пшеничную крупу перед варкой многократно промывают горячей водой для ...	сокращения срока варки улучшения развариваемости предотвращения горького привкуса	В
19.	При варке макарон не сливным способом воды берут ...	2,2...3 л 4...5 л 3...4 л	А
20.	Определите причину малопористой консистенции пудинга	нарушен тепловой режим не добавили разрыхлитель плохо взбили белок	Б
21.	Размягчение бобовых при варке происходит за счет ...	денатурации белков перехода протопектина в пектин карамелизации сахаров	Б
22.	Для приготовления вареников используют тесто ...	сдобное бездрожжевое дрожжевое	Б
23.	Для снижения отрицательного влияния тепловой обработки при изготовлении сырников, запеканок необходимо ...	использовать низкую температуру при тепловой обработке в творожную массу добавить разрыхлители творог протереть	А
24.	Готовность вареников при варке определяют по ...	консистенции продолжительности варки всплытию вареников	А
25.	Готовые вареники с творогом имеют горьковатый привкус из-за	увеличения нормы ванилина использование старого творога хранения фарша без холодильника	А, Б
26.	Столовые яйца – это яйца, не превышающие в сроках хранения	15 суток со дня снесения; 7 суток со дня снесения; один месяц со дня снесения.	В
27.	Соотношение яичного порошка и теплой воды для восстановления	1 : 1; 1 : 3,5; 1 : 2.	Б
28.	Определите способ варки яиц по характеристике белка и желтка. Наружные слои белка	Яйца, сваренные «в мешочек»; Яйца всмятку; Яйца вкрутую.	А

	свернуты, желток - жидкий		
29.	Определите способ варки яиц по характеристике белка и желтка. Белок – полужидкий, желток – жидкий.	Яйца, сваренные «в мешочек»; Яйца всмятку; Яйца вкрутую	Б
30.	Причина затягивания желтка белой пленкой у яичницы-глазуньи	жарение при низкой температуре; жарение при закрытой крышке; пересолили	Б
31.	Для жарения блюд из творога используют ...	растительное масло; сливочное масло; жир животный топленый пищевой; кулинарный жир.	А. Б
32.	Для приготовления, каких блюд творог отжимают	холодных; горячих жареных; горячих.	В
33.	Почему при приготовлении вареников ленивых в больших количествах, сахар в массу не добавляют?	масса уплотняется; масса разжижается; масса становится крошливой.	Б
34.	Как можно определить готовность запеченных блюд из творога?	по румяной корочке; по румяной корочке и консистенции; по румяной корочке и легкому отставанию от стенок посуды.	А
35.	Утиные яйца нельзя использовать так как они могут содержать ...	много холестерина вредные для организма микроорганизмы лецитин	Б
36.	Виды тепловой обработки для яиц при приготовлении блюд	варка, жарение варка, жарение, тушение варка, жарение, запекание	
37.	Яйца, сваренные этим способом, используют для прозрачного бульона, для отпуска на гренках	вкрутую в мешочек (пашот) всмятку	Б
38.	Чтобы избежать вытекания яиц при варке, в воду	соль уксус	А

	можно добавить ...	лимонную кислоту		
39.	<p>Соотнесите название и внешний вид блюда</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Яичница-глазунья с жареным картофелем</li> <li>2. Яичница-глазунья с помидорами</li> <li>3. Яйца пашот</li> </ol>	 <p>а)</p>	 <p>в)</p>	<p>1-В 2-А 3-Б</p>
		 <p>б)</p>		
40.	<p>Определите блюдо по технологической последовательности</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. В протертый творог положить яйцо, соль, сахар и муку. Все хорошо смешать до образования однородной массы.</li> <li>2. Разложенную на столе массу посыпать мукой, раскатать в пласт до толщины 1 см и разрезать на полоски шириной в 2,5 см.</li> <li>3. Затем полоски в свою очередь нарезать на кусочки прямоугольной или треугольной формы и уложить на деревянные лотки, посыпанные мукой.</li> <li>4. Опустить в кипящую подсоленную воду, не переваривать. Подают горячими с маслом или сметаной.</li> </ol>			Г
				



41.	<p>Определите блюдо по технологической последовательности</p> <p>1. В протертый творог добавить яичные желтки, растертые с сахаром, размягченное сливочное масло, соль, ванилин, просеянную муку и счищенный от веточек и промытый в теплой воде изюм.</p> <p>2. Все хорошо вымесить. Вместо муки можно в творог положить манную крупу или толченые сухари.</p> <p>3. Затем в массу добавить взбитые в густую пену белки, вымесить и выложить в форму или на противень, смазанный маслом и посыпанный молотыми сухарями.</p> <p>4. Поверхность разровнять и смазать сметаной, смешанной с яйцом. Запекать в духовом шкафу в течение 25-35 минут.</p>			Б
42.	Тесто, используемое для приготовления блинчиков -	дрожжевое заварное бездрожжевое		
43.	Количество жидкости на 1 кг муки при приготовлении теста для блинчиков	1 л 2,5 л 1,5 л		Б
44.	Пшеничную муку перед замесом просеивают для ...	удаления посторонних примесей насыщения воздухом улучшения пекарских свойств муки		А, Б
45.	Белки муки при добавлении жидкости	впитывают воду набухают, образуя эластичную клейковину образуют клейстер		Б

### Задачи для самостоятельного решения

- Рассчитайте выход готовой яичницы в столовой III категории из яиц массой 44 г.
- Рассчитайте массу готового омлета в столовой II из яиц массой 48 г.
- Замените яйца на яичный порошок при приготовлении 50 порций омлета с сыром по рецептуре №285 (471) в столовой II категории.
- Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 70 порций блюда «Вареники ленивые» в столовой II категории.
- Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 80 порций блюда «Сырники из творога» в столовой III категории. И замените творог жирный на творог полужирный.
- Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 50 порций блюда «Каша рисовая вязкая» /№411/ в столовой II категории. Замените молоко коровье цельное на молоко цельное сухое.
- Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 150 порций блюда «Каша овсяная жидкая» /№411/ в столовой II категории. Определите емкость котла, необходимого для варки каши.
- Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 200 порций блюда «Каша ячневая вязкая» /№411/ в столовой II категории. Замените коровье молоко цельное на молоко цельное сухое.
- Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 200 порций блюда «Каша пшеничная рассыпчатая» /№405/ в столовой III категории. Определите емкость котла необходимого для варки каши.
- Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 80 порций блюда «Каша манная жидкая» /№417/ в столовой II категории. Замените молоко коровье цельное на сливки сухие.
- Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 110 порций блюда «Каша перловая рассыпчатая» /№405/ в столовой II категории. Определите емкость котла необходимого для каши.
- Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 150 порций каши рассыпчатой гречневой с луком по рецептуре 256 (406) в столовой 3 категории.
- Рассчитайте необходимое количество жидкости и соли для варки рассыпчатой ячневой каши из 4 кг крупы, а также объем котла, необходимый для варки каши.

- Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления запеканки рисовой с творогом по рецептуре №265 (420) в количестве 120 порций, в столовой II категории.
- Какое количество порций крупеника можно получить из 5 кг гречневой крупы в столовой II категории.
- Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 50 порций блюда «Макароны с томатом» по рецептуре 275 (445) в столовой 3 категории.
- Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 20 порций блюда «Лапшевик с творогом» по рецептуре 278 (452) в столовой 3 категории.
- Определите норму расхода крупы, молока, воды, соли и сахара для варки  
50 кг пшенной вязкой каши по II колонке.
- Определите норму расхода продуктов для варки жидкой каши из хлопьев «Геркулес» из 2 кг крупы по III колонке.
- Определите норму расхода продуктов для варки рассыпчатой пшеничной каши и 4 кг пшеничной крупы по II колонке.
- Рассчитайте количество жидкости и соли для варки рассыпчатой перловой каши из 5 кг крупы перловой промытой.
- Рассчитайте количество жидкости и соли для варки рассыпчатой кукурузной каши из 10 кг крупы кукурузной промытой.

### III. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на квалификационном экзамене.

#### 3.1 Профессиональные и общие компетенции.

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

**Таблица 2**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>
ПК 1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональность организации рабочего места;</li> <li>- соблюдение последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- правильность выбора методов обработки</li> <li>- соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности</li> <li>- правильность выбора производственного инвентаря и оборудования</li> <li>- проверка органолептическим способом годности зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока;</li> <li>- соблюдение правил подготовки различными методами зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока в соответствии с технологическим процессом;</li> </ul>
ПК 2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональность организации рабочего места;</li> <li>- соблюдение последовательности выполнения технологических операций и норм закладки сырья с использованием сборника рецептур</li> <li>- соблюдение сроков и режимов</li> </ul>

<p>деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>тепловой обработки;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность подбора посуды для приготовления и подачи;</li> <li>-соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности</li> <li>- правильность выбора производственного инвентаря и оборудования</li> </ul>
<p>ПК 3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-- рациональность организации рабочего места;</li> <li>-соблюдение последовательности выполнения технологических операций и норм закладки сырья с использованием сборника рецептур</li> <li>- соблюдение сроков и режимов тепловой обработки;</li> <li>- правильность подбора посуды для приготовления и подачи;</li> <li>-соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности</li> <li>- правильность выбора производственного инвентаря и оборудования</li> </ul>
<p>ПК 4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональность организации рабочего места;</li> <li>-соблюдение последовательности выполнения технологических операций и норм закладки сырья с использованием сборника рецептур</li> <li>- соблюдение сроков и режимов тепловой обработки;</li> <li>- правильность подбора посуды для приготовления и подачи;</li> <li>-соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности</li> </ul>

ответственность за результаты своей работы.	- правильность выбора производственного инвентаря и оборудования
<p>ПК 5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>- рациональность организации рабочего места;</p> <p>- соблюдение последовательности выполнения технологических операций и норм закладки сырья с использованием сборника рецептур</p> <p>- соблюдение сроков и режимов тепловой обработки;</p> <p>- правильность подбора посуды для приготовления и подачи;</p> <p>- соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности</p> <p>- правильность выбора производственного инвентаря и оборудования</p>
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- способность находить профессиональную информацию, нужную для приготовления блюд с использованием информационно-коммуникационных технологий
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- способность работать в команде - эффективность общения с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения в ходе обучения, работниками организации в период практики
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Соблюдение правил трудового распорядка

### 3.2. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального  
образовательного учреждения Республики Крым  
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Рассмотрено на заседании МК  
профессиональной подготовки  
Протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2016 г  
Председатель МК  
\_\_\_\_\_ Э.М. Аблямитова

Утверждаю  
Заместитель заведующего по УПР  
\_\_\_\_\_ Е.А. Филонидова  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2015 год

#### **Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- технологическими картами блюд.

Литература:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Оборудование:

- электроплиты,
- мясорубка электрическая,
- электронные весы,
- производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, сковорода, шумовка, разливательная и столовая ложки, сито, разделочные доски с маркировкой «ОС», «МВ», «ОВ», ножи поварские, суповые миски, столовая тарелка мелкая, противни, салатник, стакан.

Время волнения задания: 6 часов.

#### **Тематика практических заданий:**

Задание № 1

1. Приготовить и подать крем творожный Р. №470/II-05

Задание № 2

1. Приготовить и подать оладьи с яблоками Р. №1020/-05

Задание № 3

1. Приготовить и подать пудинг из творога (запечный) Р. № 467/II-05

Задание №4

1. Приготовить и подать вареники с картофелем и луком Р. №1014/-05  
Задание №5
1. Приготовить и подать пельмени отварные из говядины и свинины Р. №1007/05  
Задание №6
1. Приготовить и подать блинчики с яблочным фаршем Р. №1018/I-05  
Задание № 7
1. Приготовить и подать яичницу глазунью с грибами Р. №436/I-05  
Задание № 8
1. Приготовить и подать макароны с ветчиной и томатом Р. №419/II-05  
Задание № 9
1. Приготовить и подать бобовые в соусе Р. №406/II-05  
Задание № 10
1. Приготовить и подать яйца с помидорами, фаршированными ветчиной и грибами Р. №425/I-05  
Задание № 11
1. Приготовить и подать макароны запеченные с сыром Р. № 421/II-05  
Задание № 12
1. Приготовить и подать омлет, смешанный с ветчиной Р. №443/II-05  
Задание № 13
1. Приготовить и подать вареники ленивые Р. №442/I-05  
Задание № 14
1. Приготовить и подать лапшевник с творогом Р.№423/II-05  
Задание № 15
1. Приготовить и подать макароны отварные с овощами Р. №417/II-05  
Задание №16
1. Приготовить и подать бобовые с копченой грудинкой Р. №405/II-05  
Задание №17
1. Приготовить и подать омлет фаршированный вареньем Р. №446/I-05  
Задание №18
1. Приготовить и подать яйца с ветчиной на гренках Р. №426/I-05  
Задание №19
1. Приготовить и подать сырники из творога Р. №463/II-05  
Задание №20
1. Приготовить и подать вареники с творогом Р. № 1014/-05  
Задание №21
1. Приготовить и подать кашу рассыпчатую с грибами и луком Р. №380/II-05



Задание №22

1. Приготовить и подать омлет с сыром Р. №471/І-05

Задание №23

1. Приготовить и подать макароны отварные с грибами Р. № 418/ІІ-05

Задание №24

1. Приготовить и подать биточки манные Р. №399/ІІ-05

Задание №25

1. Приготовить и подать кашу вязкую рисовую с черносливом Р. №386/ІІ-05

Задание №26

1. Приготовить и подать чебуреки Р. №1031/05

Задание №27

1. Приготовить и подать кашу гречневую рассыпчатую с печенью Р. №381/ІІ-05

**Тематика теоретических заданий:**

Билет №1

1. Товароведная характеристика зерновых продуктов. Химический состав и пищевая ценность круп.

2. Запеченные блюда из творога. Технология приготовления творожной запеканки.

3. Рассыпчатые каши. Правила варки рассыпчатых каш.

Билет № 2

1. Товароведная характеристика молочных продуктов. Химический состав и пищевая ценность творога.

2. Значение изделий из теста. Группы изделий из теста.

3. Значение каш в питании. Классификация каш по консистенции.

Билет № 3

1. Товароведная характеристика яиц и яичных продуктов. Химический состав и пищевая ценность.

2. Запеченные блюда из творога. Пудинг. Технология приготовления.

3. Технологическая схема приготовления теста для пельменей.

Билет № 4

1. Товароведная характеристика и требования к качеству муки. Ассортимент макаронных изделий.

2. Правила замеса теста.

3. Значение блюд из яиц в питании. Способы варки яиц.

Билет № 5

1. Особенности подготовки различных круп к варке.

2. Технологический процесс приготовления теста для вареников и

пельменей.

3. Виды яичниц. Пищевая ценность, способы приготовления, правила подачи, требования к качеству.

Билет № 6

1. Значение каш в питании. Классификация каш по консистенции.

2. Технологический процесс приготовления теста для лапши.

3. Значение в питании блюд из творога. Холодные блюда из творога.

Технология приготовления и способы подачи.

Билет № 7

1. Общие правила варки каш.

2. Технологическая последовательность разделки теста.

3. Химический состав и пищевая ценность бобовых. Первичная обработка бобовых овощей.

Билет № 8

1. Рассыпчатые каши. Правила варки рассыпчатых каш.

2. Технологическая последовательность приготовления печеных пирожков.

3. Ингредиенты и технологическая последовательность приготовления яичной каши.

Билет № 9

1. Особенности варки вязких каш. Технологическая схема варки вязкой рисовой каши.

2. Технологическая последовательность приготовления пельменей.

3. Технологическая последовательность приготовления блюда «Макароны отварные с овощами».

Билет № 10

1. Особенности варки жидких каш. Технологическая схема варки жидкой манной каши.

2. Технологическая схема приготовления теста для блинчиков.

3. Технологическая последовательность приготовления натурального омлета.

Билет № 11

1. Ассортимент, способы приготовления, правила подачи блюд из вязких каш.

2. Технологическая схема выпекания блинов. Блины с «припеком».

3. Отличительные особенности приготовления вареников с творожным фаршем от вареников ленивых.

Билет № 12

1. Ингредиенты и технологическая последовательность приготовления

рисовой запеканки.

2. Виды бездрожжевого теста. Технологическая схема приготовления теста для пельменей.

3. Особенности варки жидких каш. Каша овсяная из «Геркулеса». Технология приготовления.

Билет № 13

1. Ингредиенты и технологическая последовательность приготовления блюда котлеты или биточки манные.

2. Технологическая последовательность операций приготовления блинчиков. Выпечка блинчиков.

3. Виды яичниц. Пищевая ценность, способы приготовления, правила подачи, требования к качеству.

Билет № 14

1. Подготовка бобовых изделий к тепловой обработке.

2. Жареные блюда из творога. Ингредиенты и технология приготовления сырников.

3. Технологическая схема приготовления теста для пельменей.

Билет № 15

1. Особенности приготовления блюд из бобовых. Ассортимент и пищевая ценность блюд.

2. Значение в питании блюд из творога. Холодные блюда из творога. Технология приготовления и способы подачи.

3. Рассыпчатые каши. Правила варки рассыпчатых каш.

Билет № 16

1. Значение блюд из макаронных изделий в питании. Способы варки макаронных изделий.

2. Показатели качества теста. Способы разрыхления теста.

3. Запеченные блюда из творога. Технология приготовления творожной запеканки.

Билет № 17

1. Ингредиенты и технологическая последовательность приготовления лапшевника с творогом.

2. Рассыпчатые каши. Правила варки рассыпчатых каш.

3. Технологический процесс приготовления фаршированных омлетов.

Билет № 18

1. Значение блюд из яиц в питании. Способы варки яиц.

2. Показатели качества теста. Способы разрыхления теста.

3. Запеченные блюда из творога. Технология приготовления творожной запеканки.

Билет № 19

1. Ингредиенты и технологическая последовательность приготовления яичной каши.
2. Запеченные блюда из творога. Технология приготовления творожной запеканки.
3. Технологический процесс приготовления пресного теста

Билет № 20

1. Виды яичниц. Пищевая ценность, способы приготовления, правила подачи, требования к качеству.
2. Ингредиенты и технологическая последовательность приготовления лапшевника с творогом.
3. Рассыпчатые каши. Правила варки рассыпчатых каш

Билет № 21

1. Ассортимент омлетов. Правила приготовления омлетов.
2. Показатели качества теста. Способы разрыхления теста.
3. Запеченные блюда из творога. Технология приготовления творожной запеканки.

Билет № 22

1. Ингредиенты и технологическая последовательность приготовления фаршированных омлетов.
2. Значение блюд из макаронных изделий в питании. Способы варки макаронных изделий.
3. Технологический процесс приготовления блинчатого теста.

Билет № 23

1. Особенности приготовления запеченных яичных блюд. Ингредиенты и технологическая последовательность приготовления драчены.
2. Ингредиенты и технологическая последовательность приготовления лапшевника с творогом

Билет № 24

1. Значение в питании блюд из творога. Холодные блюда из творога. Технология приготовления и способы подачи.
2. Технологический процесс варки макаронных изделий сливным способом.
3. Общие правила варки каш.

Билет № 25

1. Отварные блюда из творога. Технологическая последовательность приготовления вареников с творожным фаршем.
2. Особенности варки жидких каш. Технологическая схема варки жидкой манной каши.

3. Технологическая последовательность приготовления натурального омлета

Билет № 26

1. Отварные блюда из творога. Технологическая последовательность приготовления вареников ленивых.

2. Общие правила варки каш.

3. Технологическая последовательность приготовления омлета фаршированного.

Билет № 27

1. Жареные блюда из творога. Ингредиенты и технология приготовления сырников.

2. Значение блюд из макаронных изделий в питании. Способы варки макаронных изделий.

3. Общие правила варки каш.

### **3.3. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА**

#### **III.a УСЛОВИЕ**

**Количество вариантов задания для экзаменуемого – 25**

**Время выполнения задания - 6 часов.**

**Оборудование:** электроплиты, мясорубка электрическая, электронные весы, производственные столы.

**Литература для учащегося:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2013.-400 с.

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2014.-320 с.

3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для начального профессионального образования: - 5-е изд., стереотип - М.: ИЦ «Академия», 2013. - 336с.

**Методические пособия:**

Инструкционно - технологические карты.

**Справочная литература:**

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

### III.6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

№	Наименование критерия	Соответствие документу или эталону	Оценка
1.	Подбор посуды, инструментов и инвентаря.	Инструкционно-технологическая карта	
2.	Организация рабочего места	Инструкционно-технологическая карта	
3.	Механическая кулинарная обработка сырья.	Инструкционно-технологическая карта	
4.	Тепловая обработка сырья	Инструкционно-технологическая карта	
5.	Последовательность выполнения операций.	Инструкционно-технологическая карта	
6.	Порционирование и оформление блюд.	Инструкционно-технологическая карта	
7.	Правила подачи блюд	Инструкционно-технологическая карта	
8.	Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил	Инструкционно-технологическая карта	
9.	Соблюдение правил охраны труда при выполнении работ	Инструкционно-технологическая карта	

<b>Оцениваемые компетенции</b>	<b>Показатели оценки результата</b>	<b>Оценка (выполнено/не выполнено)</b>
<p>ПК 1.Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-рациональность организации рабочего места;</li> <li>- соблюдение последовательности выполнения технологических операций;</li> <li>- правильность выбора методов обработки</li> <li>-соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности</li> <li>- правильность выбора производственного инвентаря и оборудования</li> <li>-проверка органолептическим способом годности зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока;</li> <li>- соблюдение правил подготовки различными методами зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока в соответствии с технологическим процессом;</li> </ul>	
<p>ПК 2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональность организации рабочего места;</li> <li>-соблюдение последовательности выполнения технологических операций и норм закладки сырья с использованием сборника рецептур</li> <li>- соблюдение сроков и режимов</li> </ul>	

<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>тепловой обработки;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность подбора посуды для приготовления и подачи;</li> <li>-соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности</li> <li>- правильность выбора производственного инвентаря и оборудования</li> </ul>	
<p>ПК 3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-- рациональность организации рабочего места;</li> <li>-соблюдение последовательности выполнения технологических операций и норм закладки сырья с использованием сборника рецептур</li> <li>- соблюдение сроков и режимов тепловой обработки;</li> <li>- правильность подбора посуды для приготовления и подачи;</li> <li>-соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности</li> <li>- правильность выбора производственного инвентаря и оборудования</li> </ul>	
<p>ПК 4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональность организации рабочего места;</li> <li>-соблюдение последовательности выполнения технологических операций и норм закладки сырья с использованием сборника рецептур</li> </ul>	



<p>собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение сроков и режимов тепловой обработки;</li> <li>- правильность подбора посуды для приготовления и подачи;</li> <li>-соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности</li> <li>- правильность выбора производственного инвентаря и оборудования</li> </ul>	
<p>ПК 5.Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональность организации рабочего места;</li> <li>-соблюдение последовательности выполнения технологических операций и норм закладки сырья с использованием сборника рецептур</li> <li>- соблюдение сроков и режимов тепловой обработки;</li> <li>- правильность подбора посуды для приготовления и подачи;</li> <li>-соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности</li> <li>- правильность выбора производственного инвентаря и оборудования</li> </ul>	
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность находить профессиональную информацию, нужную для приготовления блюд с использованием информационно-коммуникационных технологий</li> </ul>	
<p>ОК 6. Работать в команде,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность работать в команде</li> </ul>	

эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- эффективность общения с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения в ходе обучения, работниками организации в период практики	
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Соблюдение правил трудового распорядка	

### 3.4. ТРЕБОВАНИЯ К ПОРТФОЛИО

**Тип портфолио** (портфолио смешанного типа)

**Проверяемые результаты обучения**

ПК1, ПК2, ПК3, ПК4, ПК5, ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7,

Состав портфолио:

**Обязательные документы:**

- Аттестационный лист по производственной практике
- Аттестационный лист по учебной практике
- Характеристика с производства
- Дневник производственной практики

**Дополнительные материалы:**

- Грамоты, дипломы за спортивные и общественные достижения,
- Сертификаты за участие в техникумовских и областных мероприятиях,
- Фото-отчеты;
- Приказы о поощрениях и др.

**3.4.1. Проверка овладения практическим опытом и умениями на учебной и производственной практике.**

**УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

Виды работ	Коды проверяемых результатов
	(ПК; ОК)
- механическая кулинарная обработка круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога и соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации производственного инвентаря и оборудования;	<i>ПК 1-ПК 5, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.</i>
- приготовление рассыпчатых каш;	<i>ПК 2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.</i>
- приготовление вязких и жидких каш;	
- приготовление запеканок, пудингов, кот лет и биточков из каш;	
- приготовление макарон отварных, макаронника, гарниров из бобовых;	<i>ПК 2, ПК 3, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.</i>
- приготовление вареных яиц, глазуньи, омлета;	<i>ПК 4, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.</i>
- приготовление вареников с творожным фаршем, вареников ленивых, сырников, запеканок из творога;	
- подготовка фаршей и начинок для блинов и блинчиков. Выпечка блинов и блинчиков;	
- приготовление пельменей, мантов, чебуреков;	<i>ПК 5, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.</i>

Дифференцированный зачет по учебной практике выставляется на основании текущих оценок, полученных в ходе выполнения заданий. Предоставляется зачетная ведомость с оценками.

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ по учебной практике

1. ФИО обучающегося, № группы, профессия

---

2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес

---

3. Время проведения практики \_\_\_\_\_

4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:

<i>№</i>	<i>Вид работ</i>	<i>Количество час.</i>	<i>Качество выполнения работ</i>
1	Механическая кулинарная обработка круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога и соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации производственного инвентаря и оборудования. Приготовление рассыпчатых, вязких и жидких каш.	6	
2	Приготовление запеканок, пудингов, котлет и биточков из каш	6	
3	Приготовление вареных яиц, глазуньи, омлета;	6	
4	Приготовление запеканок, пудингов, котлет и биточков, вареников с творожным фаршем, вареников ленивых, сырников, запеканок из творога.	6	
5	Подготовка фаршей и начинок для блинов и блинчиков. Выпечка блинов и блинчиков	6	
6	Приготовление пельменей, мантов, чебуреков.	6	

Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

Дата

Подпись мастера п/о

## ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК; ОК)
	-знакомство с предприятием; - - ознакомление с инструкциями по технике безопасности на предприятии общественного питания;
-проведение первичной кулинарной обработки круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога;	<i>ПК 1-ПК 5, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.</i>
- приготовление рассыпчатых, вязких, жидких каш;	<i>ПК 2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.</i>
- приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий; гарниров из бобовых	<i>ПК2, ПК 3, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.</i>
- - приготовление вареных, жареных и запеченных блюд из яиц;	<i>ПК4, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.</i>
- приготовление блюд из творога.	
- подготовка фаршей и начинок для блинов и блинчиков. Выпечка блинов и блинчиков.	<i>ПК 5, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.</i>
- приготовление пельменей, мантов, чебуреков	

**Форма аттестационного листа**  
**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ**  
**по производственной практике**

1. ФИО обучающегося, № группы, профессия \_\_\_\_\_

2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес \_\_\_\_\_

3. Время проведения практики \_\_\_\_\_

4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:

№	Вид работ	Количество час.	Качество выполнения работ
1	Знакомство с предприятием ознакомление с инструкциями по технике безопасности на предприятии общественного питания, организация рабочего места. Проведение первичной кулинарной обработки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога	6	
2	Приготовление рассыпчатых, вязких, жидких каш. Приготовление изделий из каш: крупеник гречневый, запеканка рисовая, запеканка манная со свежими яблоками, пудинг рисовый, биточки манные, котлеты рисовые. Способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд и гарниров из круп. Упаковка готовых блюд на вынос.	6	
3	Приготовление блюд из бобовых: бобовые с жиром, бобовые с жиром и луком, бобовые в соусе. Способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд.	6	
4	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий: макароны отварные, макароны с сыром,	6	

	макароны с ветчиной и с томатом, макаронник, лапшевник с творогом. Проведение бракеража и требования к качеству готовых блюд.		
5	Приготовление блюд из яиц вареных: вкрутую, всмятку, «в мешочек», «пашот», яйца с ветчиной на гренках. Приготовление блюд из яиц жареных и запеченных: яичница – глазунья, с гарниром, омлет - натуральный, фаршированный, смешанный, драчена. Проведение бракеража и требования к качеству готовых блюд.	6	
6	Приготовление блюд из творога: вареники, сырники, запеканка, пудинг, творожная масса. Проведение бракеража и требования к качеству готовых блюд..	6	
7	Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем. Приготовление теста, фаршей и начинок. Приготовление пресного теста и блюд из него: вареники с различными фаршами, пельмени с мясом. Упаковка готовых блюд на вынос.	6	
8	Приготовление блинного теста, выпечка блинчиков. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него: блины, оладьи, беляши. Проведение бракеража и требования к качеству готовых блюд.	6	
9	Приготовление сложных фирменных и национальных блюд из теста: манты, чебуреки. хинкали, янтык. Способы сервировки и варианты оформления и подачи	6	

	блюд. <b>Дифференцированный</b> зачёт.		
--	---	--	--

Работы выполнялись в соответствии с технологией.

Дата  
М.П.

Подпись мастера п/о

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



**IV. ФОРМА ОЦЕНОЧНОЙ ВЕДОМОСТИ**  
**ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ**  
**МОДУЛЮ**

**ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ**  
**И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА**

Обучающийся \_\_\_\_\_

на 1 курсе по профессии 19.01.17 Повар. Кондитер

освоил программу профессионального модуля **ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста** в объеме 126 часов

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля .

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
<b>МДК 02.01.</b> Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	-----	-----
<b>УП.02</b>	Дифференцированный зачет	
<b>ПП.02</b>	Дифференцированный зачет	
<b>ПМ.02</b> Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	Экзамен (квалификационный)	
<b>Коды проверяемых компетенций</b>		<b>Оценка (освоен / не освоен)</b>
ПК1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. ПК2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.		

<p>ПК3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.</p> <p>ПК4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.</p> <p>ПК5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.</p> <p>ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК.2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем</p> <p>ОК.3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК.4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК.6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	
--	--

Председатель экзаменационной комиссии \_\_\_\_\_

Члены комиссии:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

