

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА» В Г. АРТЁМЕ



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора  
филиала

О.И. Иванюга

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.07 Выполнение работ по одной или  
нескольким профессиям рабочих,  
должностям служащих**

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**


Уровень подготовки: базовый

Год набора на ООП  
2019



Артем 2020

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** разработана в соответствии с Разъяснениями по формированию примерных программ профессиональных модулей начального, профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов НПО и СПО, утвержденными Департаментом государственной политики и нормативно - правового регулирования в сфере образования Минобрнауки РФ от 27 августа 2009 года, с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384, для освоения программы подготовки по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, реализуемой** колледжем филиала федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Владивостокский государственный университет экономики и сервиса» в г. Артеме (далее Филиал ФГБОУ ВПО «ВГУЭС» в г. Артеме).

**Разработчик:**

Место работы	Занимаемая должность, ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Инициалы, фамилия	Подпись
Филиал ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме	Преподаватель кафедры транспортных процессов, сервиса и дизайна, высшая квалификационная категория	А.С. Морозова	

**Эксперт:**

Место работы	Занимаемая должность, ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Инициалы, фамилия	Подпись
Управление потребительского рынка и предпринимательства администрации АГО	Главный специалист Управления потребительского рынка и предпринимательства администрации АГО	Т.И. Кашимовская	 

ОДОБРЕНА

На заседании кафедры транспортных процессов, сервиса и дизайна филиала ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г.Артеме. Протокол № 13 от « 28 » апреля 2020 г.

Заведующий кафедрой ТПСД



Л.В. Преснякова

СОГЛАСОВАНА

Зав. отделением



М.С. Словицова

Методист учебно-методической части



Т.И. Теплякова

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>6</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>32</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>37</b>
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ А ГЛОССАРИЙ</b>	<b>44</b>
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ Б ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ</b>	<b>48</b>

# ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая учебная программа профессионального модуля (далее программа) является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППСЗ) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой**, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Рабочая учебная программа профессионального модуля (далее программа) входит в профессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО базовой подготовки по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

### 1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

#### **иметь практический опыт:**

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья, мяса, домашней птицы;
- приготовления полуфабрикатов из рыбы, мяса, домашней птицы;
- приготовления простых и средней сложности блюд из рыбы, мяса, домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

#### **уметь:**

- проверять органолептическим способом качество овощей, плодов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса, птицы, гастрономических продуктов, основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления полуфабрикатов, блюд простой и средней сложности из овощей и плодов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса, птицы, гастрономических продуктов, основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из овощей, плодов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса, птицы, гастрономических продуктов, основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- оценивать качество готовых блюд;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

**знать:**

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбного сырья, мяса, мясопродуктов, домашней птицы, гастрономических товаров;.
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд
- технику обработки овощей, грибов, пряностей, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбного сырья, мяса, мясопродуктов, домашней птицы, гастрономических товаров;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбного сырья, мяса, мясопродуктов, домашней птицы, гастрономических товаров;.
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбного сырья, мяса, мясопродуктов, домашней птицы, гастрономических товаров;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки, варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбного сырья, мяса, мясопродуктов, домашней птицы, гастрономических товаров;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря используемых при обработке овощей, грибов, пряностей, правила их безопасного пользования.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля для студентов очного обучения:**

всего – **336** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **228** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **152** часа;

самостоятельной работы обучающегося – **76** часов;

Учебная практика – **72** часов

Производственная практика – **36**

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля для студентов заочного обучения::**

всего – **336** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **228** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **22** часа;

самостоятельной работы обучающегося – **206** часов;

Учебная практика – **72** часов

Производственная практика – **36**

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Технология обработки сырья и приготовления блюд
ПК 4.1.	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
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, потребителями.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля для студентов очного отделения

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности),** часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 7.1.	МДК.07.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд	135	90	46	-	45	-	36	-
ПК 7.2.	МДК.07.02. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	93	62	30	-	31	-	36	
ПК 7.1	УП .07.01 Учебная практика (часов)	108	108						
	<b>Всего:</b>	<b>336</b>	<b>152</b>	<b>76</b>	<b>-</b>	<b>76</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	<b>-</b>

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля для студентов заочного отделения

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности)** часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1.-1.3	МДК.07.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд	171	12	6	-	123	-	36	-
ПК 4.1.-5.1	МДК.07.02. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	129	10	6	-	83	-	72	
ПК 3.1-3.4, 4,1;5,1	УП .07.01 Учебная практика (часов)	72							
ПК 3.1-3.4, 4,1;5,1	ПП.07.01 производственная практика (по профилю специальности)	36							
	<b>Всего:</b>	<b>336</b>	<b>22</b>	<b>12</b>	<b>-</b>	<b>206</b>	<b>-</b>	<b>72</b>	<b>36</b>



### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарного курса (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b> <b>Раздел 01. «Повар»</b>			
<b>МДК 07. 01. Технология обработки сырья и приготовления блюд</b>		<b>135</b>	
<b>Тема 1. Процессы кулинарной обработки сырья и приготовление блюд простой сложности</b>		<b>6/0/0/6</b>	
<b>Тема 1.1 Общие понятия</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Введение. Предмет, цели, задачи курса. Межпредметные связи с другими дисциплинами. История развития кулинарии. Роль повара. Рейтинговая система оценки знаний. Основные понятия (сырье, полуфабрикат, кулинарная продукция и др.) Технологический цикл производства кулинарной продукции. Технологические принципы (безопасность, совместимость и др.)</p>	2	1,2
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа №1</b> Составление глоссария по основным понятиям кулинарной продукции	2	2
<b>Тема 1.2 Способы кулинарной обработки пищевых продуктов.</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Классификация способов кулинарной обработки. Механические, гидромеханические, химические и биохимические способы обработки. Термические способы: тепловой, охлаждение, замораживание.</p>	2	1,2

<b>Классификация и ассортимент кулинарной продукции</b>	Классификация кулинарной продукции по признакам: виду используемого сырья, способу кулинарной обработки, характеру потребления, назначению, термическому состоянию. Консистенции. Ассортимент кулинарной продукции, понятие, отличительные признаки.		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа №2</b> Подготовка сообщения по характеристикам основных и вспомогательных приемов тепловой обработки	2	2
<b>Тема 1.3. Процессы, формирующие качество кулинарной продукции</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Влияние технологических процессов на структуру и свойства продуктов на протяжении всего технологического цикла. Процессы, происходящие при механической кулинарной обработке, их сущность	2	1,2
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа №3</b> Составление таблицы основных питательных веществ.	2	2
<b>Тема 2. Приготовление блюд простой и средней сложности</b>	.	<b>19/18/5/17</b>	
<b>Тема 2.1 Обработка и нарезка овощей, плодов; приготовление блюд простой и средней сложности.</b>	<b>Тема2.1.1 Обработка овощей, плодов, приготовление полуфабрикатов.</b> <b>Содержание учебного материала</b> Сырье: виды, технологические свойства. Техника обработки овощей, плодов, грибов, пряностей, приготовление полуфабрикатов, способы предохранения очищенного картофеля от потемнения. Обработка и использование переработанных овощей (сушеных, консервированных, соленых, маринованных, быстрозамороженных). Способы сокращения отходов при нарезке и обработке.	2	1,2
	<b>Лабораторная работа №1</b> Приготовление полуфабрикатов из корнеплодов, капустных, луковых, способы предохранения очищенного картофеля от потемнения. Использование отходов.	2	2
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа №4.</b> Оформление лабораторной работы №1	2	2

	<p><b>Тема2.1.2 Приготовление простых блюд из овощей, плодов, грибов.</b>  <b>Содержание учебного материала</b>  Классификация блюд. Температурный режим, основные правила приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов: отварных, припущенных, тушеных, жареных, запеченных. Правила проведения бракеража. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.</p>	2	1,2
	<p><b>Лабораторная работа №2</b>  Приготовление блюд из тушеных овощей. Определение качества блюд. Определение процента потерь при тепловой обработке.</p>	2	2,3
	<p><b>Внеаудиторная самостоятельная работа №5.</b> Составление технологических карт.</p>	2	2
<p><b>Тема 2.2</b>  <b>Обработка сырья и приготовление блюд простой и средней сложности из круп, бобовых, макаронных изделий, из яиц, творога; оформление.</b></p>	<p><b>Тема2.2.1 Обработка круп, бобовых, макаронных изделий.</b>  <b>Содержание учебного материала</b>  Значение блюд в питании. Ассортимент, технологическая характеристика различных видов круп, бобовых и макаронных изделий , подготовка к варке. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов.</p>	2	1,2
	<p><b>Практическое занятие № 1.</b>  Решение ситуационных задач. Расчеты сырья. Взаимозаменяемость сырья с использованием таблиц взаимозаменяемости действующих Сборников рецептур.</p>	2	2,3
	<p><b>Тема2.2.2 Приготовление простых блюд из круп, бобовых, макаронных изделий.</b>  <b>Содержание учебного материала</b>  Классификация блюд. Температурный режим и основные правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. Правила проведения бракеража. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.</p>	2	1,2
	<p><b>Лабораторная работа №3</b>  Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий. Определение качества блюд. Определение процента потерь при тепловой обработке.</p>	2	2,3

	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа №6.</b> Составление технологических карт.	2	2
	<b>Тема 2.2.3 Блюда из яиц, творога</b> <b>Содержание учебного материала</b> Классификация блюд, характеристика. Приготовление и отпуск холодных блюд из творога. Правила проведения бракеража. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	1,2
	<b>Лабораторная работа №4.</b> Приготовление блюд из яиц и творога. Определение качества блюд. Определение процента потерь при тепловой обработке	2	2,3
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа №7.</b> Составление технологических карт по теме: «Блюда из яиц и творога»	2	2
<b>Тема 2.3</b> <b>Приготовление бульона, простой и средней сложности супов, горячих соусов, оформление.</b>	<b>Тема 2.3.1 Супы</b> <b>Содержание учебного материала</b> Супы, ассортимент, пищевая ценность. Температурный режим и основные правила приготовления. варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничного вкуса. Варианты оформления и способы подачи супов. Правила проведения бракеража. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	1,2
	<b>Лабораторная работа №5</b> Супы заправочные. Приготовление супов заправочных. Определение качества готовых блюд. Определение нормы выхода готовых блюд.	2	2,3
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа №8</b> Составление технологических карт по теме «Супы заправочные»	2	2
	<b>Тема 2.3.2 Горячие соусы</b> <b>Содержание учебного материала</b> Соусы, назначение, ассортимент, пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении соусов. Правила проведения бракеража. Требования к качеству, режимы хранения и реализации	2	1,2

	<b>Лабораторная работа №6</b> Горячие соусы. Приготовление , определение качества видов соусов.	2	2,3
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа № 9.</b> Оформление лабораторной работы №6	2	2
<b>Тема 2.4</b> <b>Обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов; приготовление простых блюд из рыбы, оформление.</b>	<b>Тема2.4.1 Обработка рыбного сырья.</b> <b>Содержание учебного материала</b> Классификация, пищевая ценность, технологические свойства рыбы. Последовательность выполнения технологических операций при обработки рыбного сырья. Приготовление полуфабрикатов для для варки, припускания, жарки различными способами, фарширования (целиком, батонами, порционными кусками. Требования к качеству, режим хранения и реализации.	2	1,2
	<b>Лабораторная работа №7.</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы для фарширования, определение качества.	2	2,3
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа№10</b> <b>Подготовить презентацию по теме: «Обработка рыбного сырья»</b>	2	2
	<b>Тема2.4.2Приготовление блюд из рыбы.</b> <b>Содержание учебного материала</b> Классификация блюд. Температурный режим и основные правила приготовления блюд из отварной, припущенной, тушеной, жареной, запеченной рыбы. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Гарниры, подбор соуса для блюд из рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	1,2
	<b>Лабораторная работа №8.</b> Блюда из рыбы. Приготовление блюд из рыбы, варианты сочетания рыбы с другими ингредиентами, техника нарезки на порции готовой рыбы. Органолептические способы определения степени готовности и качества готовых сложных блюд. Определение выхода готовых блюд	2	2,3

	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа №11</b> Оформление технологических карт на блюда из рыбы	2	2
<b>Тема 2.5. Обработка мяса и домашней птицы приготовление полуфабрикатов; приготовление простых блюд из мяса, домашней птицы оформление.</b>	<b>Тема 2.5.1 Обработка мяса, домашней птицы</b> <b>Содержание учебного материала</b> Классификация, пищевая ценность, технологические свойства. Механическая обработка мяса, домашней птицы. Приготовление полуфабрикатов крупнокусковых, порционных, мелкокусковых. Обработка субпродуктов, их кулинарное использование. Требования к качеству, режиму хранения и реализации.	2	1,2
	<b>Лабораторная работа №9.</b> Приготовление рубленых полуфабрикатов из мяса говядины	2	2,3
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа №12.</b> Подготовка сообщения по обработке видов субпродуктов	2	2
	<b>Тема 2.5.2 Блюда из мяса.</b> <b>Содержание учебного материала</b> Классификация блюд. Температурный режим и основные правила приготовления блюд из отварного и припущенного, жареного, запеченного мяса. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Гарниры, подбор соуса для блюд из рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	1,2
	<b>Практическое занятие № 2.</b> Решение ситуационных задач. Расчет сырья и продуктов для приготовления блюд из мяса с учетом кондиции, руководствуясь данными Сборников рецептур.	2	2,3
	<b>Лабораторная работа №10.</b> Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы говядины. Органолептические способы определения степени готовности и качества готовых сложных блюд. Определение выхода готовых блюд.	2	2,3
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа №13.</b> Оформление лабораторной работы №10	2	2

	<p><b>Тема 2.5.3 Блюда из домашней птицы.</b>  <b>Содержание учебного материала</b>  Классификация блюд. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья. Приготовление блюд из отварной, жареной, запеченной птицы. Оформление и отпуск. Требования к качеству, режимы хранения и сроки реализации.</p>	2	1,2
	<p><b>Практическое занятие № 3 .</b> Расчеты массы сырья из птицы для приготовления горячих блюд.</p>	2	2,3
	<p><b>Внеаудиторная самостоятельная работа №14.</b> Самостоятельное изучение технологической документации по теме «Блюда из птицы».</p>	2	2
<p><b>Тема 2.6</b>  <b>Приготовление и оформление бутербродов, салатов, холодных закусок, простых холодных блюд.</b></p>	<p><b>Тема 2.6.1 Приготовление бутербродов</b>  <b>Содержание учебного материала</b>  Ассортимент бутербродов, приготовление и варианты сочетаемости хлебобулочных изделий с другими ингредиентами для создания гармоничного вкуса. Оценка качества гастрономических продуктов. Варианты оформления и способы подачи бутербродов. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении бутербродов. Требования к качеству, режим и сроки реализации</p>	2	1,2
	<p><b>Лабораторная работа №11.</b> Приготовление бутербродов открытых, закрытых, горячих. Выбор температурного и временного режима при подаче и хранении бутербродов. Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления бутербродов, канапе. Техника приготовления украшений для холодных блюд из различных продуктов.</p>	2	2,3
	<p><b>Внеаудиторная самостоятельная работа №15.</b> Составление отчета по лабораторной работе №11</p>	2	2
	<p><b>Тема 2.6.2 Салаты из сырых, вареных овощей, винегреты</b>  <b>Содержание учебного материала</b>  Ассортимент, характеристика, пищевая ценность. технологический процесс. Варианты комбинирования различных способов приготовления. Выбор основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении. Требования к качеству, режим и сроки реализации.</p>	2	1,2

	<p><b>Лабораторная работа №12.</b> Приготовление салатов и винегретов. Выбор температурного и временного режима при подаче и хранении салатов и винегретов. Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления салатов и винегретов. Техника приготовления украшений для легких холодных блюд из различных продуктов.</p>	2	2,3
	<p><b>Практическое занятие № 4.</b> Расчеты по формулам сырья, определение количества порций салатов с учетом сезонности, вида, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептур.</p>	2	3
	<p><b>Внеаудиторная самостоятельная работа №16.</b> Составление отчета по лабораторной работе № 12</p>	2	2
	<p><b>Тема 2.6.3 Холодные блюда и закуски</b>  <b>Содержание учебного материала</b>          Ассортимент, характеристика, пищевая ценность. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных закусок, блюд из мяса, рыбы, птицы. Температурный режим хранения, варианты оформления, температура подачи.</p>	2	1,2
	<p><b>Лабораторная работа № 13.</b> Приготовление холодных блюд. Безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении холодных блюд и закусок. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов; Варианты оформления.</p>	2	2,3
	<p><b>Лабораторная работа № 14.</b> Приготовление холодных закусок из рыбы, мяса, птицы. Безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении холодных блюд и закусок Техника приготовления украшений для холодных блюд из различных продуктов. Варианты оформления.</p>	2	2,3
	<p><b>Внеаудиторная самостоятельная работа 17.</b> Подготовка презентации по теме «Холодные блюда и закуски»</p>	4	2
	<p><b>Тема 2.7.4 Горячие закуски.</b>  <b>Содержание учебного материала</b>          Ассортимент, характеристика, пищевая ценность. Температурный режим и основные правила приготовления горячих закусок из рыбы, морепродуктов,</p>	2	1,2



	птицы, грибов. Подача, требования к качеству, режим и сроки реализации. Варианты оформления.		
	<b>Лабораторная работа № 15.</b> Приготовление горячих закусок. Безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении горячих закусок. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих закусок из мяса, рыбы, птицы, грибов, соусов к ним.	2	2,3
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа №18.</b> Составление инструкционных карт к лабораторным работам №14,15.	4	2
<b>Тема 2.7</b> <b>Приготовление сладких блюд, горячих и холодных напитков.</b>	<b>Тема 2.7.1 Холодные и горячие напитки.</b> <b>Содержание учебного материала</b> Классификация и ассортимент, пищевая ценность. Основные критерии оценки качества основного и дополнительного сырья. Приготовление компотов, напитков, киселей, какао, кофе, чай. Температурный режим приготовления; охлаждения, хранения, подачи. Требования к качеству, сроки реализации.	2	1,2
	<b>Лабораторная работа №16</b> Приготовление киселя из свежих ягод, компота из сухофруктов, напитка из лимона, кофе гляссе, какао. Органолептическая оценка качества продуктов; выбор и безопасность использования производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбор способа сервировки и подачи холодных десертов.	2	2,3
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа №19</b> Составление отчета по лабораторной работе №16.	2	2
	<b>Тема 2.7.2 Желированные сладкие блюда</b> <b>Содержание учебного материала</b> Классификация, ассортимент, пищевая ценность. Приготовление желе, муссов, самбуков, крема комбинирование различных ингредиентов, оформление документации; сервировка и варианты оформления; температурный режим охлаждения основ для приготовления желированных блюд. Правила проведения бракеража. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	1,2

	<b>Лабораторная работа №17</b> Приготовление сладких заливных блюд (желе, мусс, самбук), использование различных способов и приемов приготовления ; выбор и безопасность использования производственным инвентарем и технологическим оборудованием;.	2	2,3
	<b>Тема 2.7.3 Горячие сладкие блюда</b> <b>Содержание учебного материала</b> Классификация, ассортимент, пищевая ценность. Последовательность выполнения технологических операций Приготовление блюда из яблок, гурьевская каша, снежки из шоколада, яблоки печеные, яблоки в слойке, шарлотка. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи горячих сладких блюд. Требования к безопасности хранения, варианты комбинирования различных способов приготовления, температура подачи.	2	1,2
	<b>Лабораторная работа №18</b> Приготовление горячих сладких блюд (гурьевская каша, шарлотка с яблоками), использование различных способов и приемов приготовления ; выбор и безопасность использования производственным инвентарем и технологическим оборудованием.	2	2,3
	<b>Практическое занятие № 5.</b> Расчет сырья, определение количества порций сладких блюд, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептур.	2	2,3
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа №20</b> Подготовка презентации по теме «Горячие сладкие блюда».	3	2
<b>Тема 2.9</b>	<b>Обобщающий урок по МДК 07.01</b>		
<b>МДК 07. 02.</b> <b>Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>		<b>16/11/4/15</b>	
<b>Тема 1</b> <b>Основное и дополнительное сырье хлебобулочного и</b>	<b>Тема1.1 Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</b> <b>Содержание учебного материала</b>	2	1,2

<b>кондитерского производства</b>	Ассортимент, пищевая ценность, химический состав основных и дополнительных ингредиентов. Виды и сорта муки. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, режим хранения и реализации.		
	<b>Лабораторная работа №1</b> Органолептическая оценка качества муки, клейковины муки, сорта муки	2	2,3
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа №1</b> Составление глоссария и отчета по лабораторной работе №1.	2	2
<b>Тема 2 Приготовление хлебобулочных изделий</b>	<b>Тема2.1 Замес и образование теста</b> <b>Содержание учебного материала</b> Процесс замеса теста, способы замеса. Механический, химический, биологический способ разрыхления теста. Правила определения качества и выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления хлебобулочных, изделий	2	1,2
	<b>Тема 2.2 Приготовление пшеничного теста.</b> <b>Содержание учебного материала</b> Технология приготовления пшеничного и ржаного теста, температурный режим и правила приготовления разных типов хлебобулочных изделий. Определение готовности теста.	2	1,2
	<b>Практическое занятие №1.</b> Расчет производственных рецептов на пшеничное и ржаное тесто.	2	2,3
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа № 2</b> Подготовка презентации по теме «Приготовление пшеничного теста»	2	2
	<b>Тема2.3 Разделка теста для различных видов хлебобулочных изделий</b> <b>Содержание учебного материала</b> Формовой, подовый хлеб; булочные изделия, мелкоштучные изделия, основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых хлебобулочных изделий.	2	1,2

	<b>Практическое занятие №2.</b> Работа с рецептурами хлебобулочных изделий	2	2,3
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа №3</b> Составление технологических карт на хлебобулочные изделия	2	2
	<b>Тема 2.4 Режимы выпечки хлебобулочных изделий</b> <b>Содержание учебного материала</b> Режимы выпечки хлебных изделий, определение готовности хлебобулочных изделий. Прогревание теста, изменение влажности теста, образование корки и мякиша, увеличение объема и уменьшение массы.	2	1,2
	<b>Лабораторная работа №2</b> Приготовление формового хлеба, выбор и безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования	2	2,3
	<b>Лабораторная работа №3</b> Приготовление подового хлеба, выбор вида теста и способов формовки хлеба	2	2,3
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа №4</b> Подготовка сообщения о видах упаковочных материалов для хлебобулочных изделий.	2	2
<b>Тема 3</b> <b>Приготовление мучных и кондитерских изделий</b>	<b>Тема3.1 Фарши и начинки</b> <b>Содержание учебного материала</b> Технологический процесс приготовления фаршей и начинок. Определение режима хранения фаршей и начинок.	2	1,2
	<b>Тема3.2</b> <b>Лабораторная работа №4</b> Сиропы, жженка, помада, фруктовая начинка, мастика, кремы <b>Содержание учебного материала</b> Технологический процесс приготовления, определение режима хранения отделочных полуфабрикатов.	2	1,2
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа №5</b> Приготовление сообщения о фаршах и начинках.	2	2

<b>Внеаудиторная самостоятельная работа №6</b> Подготовка сообщения о современных пищевых добавках.	2	2
<b>Тема3.3 Способы разрыхления теста</b> <b>Содержание учебного материала</b> Классификация теста. Способы разрыхления теста, их характеристика. Сущность процессов, происходящих при замесе теста	2	1,2
<b>Тема3.4 Изделия из бездрожжевого теста.</b> <b>Содержание учебного материала</b> Ассортимент, пищевая ценность. Технологические операции приготовления теста для блинчиков, вареников, лапши, пельменей.	2	1,2
<b>Лабораторная работа №5</b> Приготовление мучных изделий (лапша домашняя, вареники, манты). Оценка качества и безопасность изделий	2	2,3
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа №7</b> Составление инструкционных карт по приготовлению мучных изделий.	2	2
<b>Тема 3.5 Изделия из вафельного, пряничного теста.</b> <b>Содержание учебного материала</b> Ассортимент, пищевая ценность. Технологические операции приготовления, отпуска изделий. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мучных кондитерских изделий	2	1,2
<b>Лабораторная работа №6</b> Приготовление вафельного и пряничного теста и изделий из него ( вафли, коврижка, пряник медовый), определение режима выпечки, реализации и хранения изделий.	2	2,3
<b>Тема3.6 Изделия из сдобного пресного теста.</b> <b>Содержание учебного материала</b> Ассортимент. Технологический процесс приготовления, отпуск изделий(ватрушки, сочни, печенье, пироги ,кексы).	2	1,2
<b>Лабораторная работа №7</b> Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него (сочни, кексы, ватрушки), определение режима выпечки, реализации и хранения изделий.	2	2,3

<b>Внеаудиторная самостоятельная работа №8</b> Составление инструкционных карт по приготовлению мучных изделий.	2	2
<b>Тема3.7 Изделия из песочного, слоеного теста.</b> <b>Содержание учебного материала</b> Ассортимент. Технологический процесс приготовления, отпуска изделий. Процессы, происходящие при замесе, выпечке теста, хранении. Требования к качеству, режимы хранения.	2	1,2
<b>Лабораторная работа №8</b> Приготовление песочного теста и изделий из него (печенье нарезное, печенье спаржа, рожок с маком), определение режима выпечки, реализации и хранения изделий.	2	2,3
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа №9</b> Составление инструкционных карт по приготовлению мучных изделий.	2	2
<b>Тема3.8 Изделия из заварного, воздушного теста.</b> <b>Содержание учебного материала</b> Ассортимент. Технологический процесс приготовления изделий из заварного, воздушного теста. Процессы, происходящие при приготовлении, выпечке, хранении мучных изделий.	2	1,2
<b>Лабораторная работа №9</b> Приготовление заварного, воздушного теста и изделий из него (профитроли, кольца воздушные, булочки) Выбор различных способов и приемов приготовления изделий	2	2,3
<b>Тема3.9 Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов</b> <b>Содержание учебного материала</b> Украшения из крема, способы отделки желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов, цукатов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных отделочных полуфабрикатов	2	1,2
<b>Практическое занятие № 3</b> Расчет сырья, продуктов для приготовления отделочных полуфабрикатов, руководствуясь данными Сборников рецептур.	2	2,3
<b>Лабораторная работа №10</b> Приготовление украшений из мастики, шоколада, желе Выбор различных способов и приемов приготовления изделий, Определение режима хранения отделочных полуфабрикатов.	2	2,3

<b>Внеаудиторная самостоятельная работа №10</b> Составление инструкционных карт по приготовлению изделий	2	2
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа №11.</b> Подготовка презентации по теме «Отделочные полуфабрикаты»	2	2
<b>Тема 3.10 Приготовление пирожных</b> <b>Содержание учебного материала</b> Ассортимент, виды, значение в питании. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении пирожных. Правила проведения бракеража. Требования к качеству.	2	1,2
<b>Лабораторная работа №11</b> Приготовление пирожных из песочного теста определение режима выпечки, реализации и хранения	2	2,3
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа №12</b> Составление инструкционных карт по приготовлению изделий	2	2
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа №13</b> Подготовка презентации по теме «Пирожные»	2	2
<b>Тема 3.11 Приготовление классических тортов.</b> <b>Содержание учебного материала</b> Ассортимент, виды, значение в питании. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления тортов. Правила проведения бракеража. Требования к качеству.	2	1,2
<b>Практическая работа № 4</b> Расчет сырья, продуктов для приготовления тортов, руководствуясь данными Сборников рецептур.	2	2,3
<b>Лабораторная работа № 12</b> Приготовление тортов из бисквитного теста Определение режима выпечки, реализации и хранения.	2	2,3
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа №14</b> Составление инструкционных карт по приготовлению изделий	2	2

	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа №15</b> Подготовка презентации по теме «Торты»	3	2
	<b>Тема 3.12 обобщающий урок по МДК 07.02</b>		
	<b>Учебная практика</b> <b>УП.07.01 по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по МДК 07.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд»</b>	<b>36</b>	
<b>Тема 1.</b> <b>Технология обработки сырья и приготовления блюд</b>			
<b>Тема 1.1</b> <b>Механическая кулинарная обработка, нарезка овощей</b> <b>приготовление простых блюд из овощей</b>	<b>Виды работ</b> Вводный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Правила техники безопасности. Пожарной безопасности. Санитарно-гигиенические требования к работникам предприятий общественного питания, к оборудованию, инвентарю и посуде, к содержанию предприятий. Закон «о качестве и безопасности пищевых продуктов», Сборник рецептов блюд Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении блюд и гарниров. Ознакомление с организацией рабочих мест при первичной обработке овощей. Подбор инвентаря и инструментов для обработки овощей. Освоение приемов по механической кулинарной обработке клубнеплодов, корнеплодов, луковых, капустных, томатных, тыквенных, бобовых, зерновых, десертных, пряных, листовых, быстрозамороженных и консервированных овощей и грибов: сортировка, очистка, промывание. Освоение приемов по хранению, охлаждению и замораживанию обработанных овощей и грибов. Освоение приемов нарезки овощей в соответствии с их кулинарным использованием.	6	2,3



<p><b>Тема 1.2</b>  <b>Приготовление средней сложности блюд и гарниров из овощей, грибов.</b></p>	<p><b>Виды работ</b>  Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.  Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении блюд и гарниров.  Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении простых блюд и гарниров из овощей и грибов.  Подбор инвентаря и инструментов для приготовления блюд.  Подготовка овощей.  Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения блюд и гарниров из овощей.  Освоение приемов по минимизации потерь витаминов при тепловой обработке овощей.  Освоение приемов по подбору пряностей, приправ при приготовлении блюд.  Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд.</p>	<p>6</p>	<p>2,3</p>
<p><b>Тема 1.3</b>  <b>Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</b></p>	<p><b>Виды работ</b>  Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.  Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении блюд и гарниров.  Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.  Подбор инвентаря и инструментов для приготовления блюд.  Освоение приемов по подготовке основного и дополнительного сырья.  Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения блюд и гарниров.  Освоение приемов по обработке яиц перед тепловой обработкой.  Освоение приемов по подбору пряностей, приправ при приготовлении блюд.  Освоение приемов по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.  Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд и гарниров.</p>	<p>6</p>	<p>2,3</p>
<p><b>Тема 1.4</b>  <b>Подготовка сырья и приготовление основных</b></p>	<p><b>Виды работ</b>  Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.  Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении блюд и гарниров.</p>		

<p><b>супов, горячих соусов.</b></p>	<p>Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении основных супов, горячих соусов.          Подбор инвентаря и инструментов для приготовления блюд.          Механическая обработка овощей и их нарезка в соответствии с технологией приготовления.          Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения бульонов.          Освоение приемов по подбору пряностей, зелени при приготовлении блюд.          Освоение приемов по приготовлению шей, борщей, рассольников, солянок, картофельных и овощных супов, супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями, холодных супов. Доведение до вкуса.          Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче супов, горячих соусов</p>	<p>6</p>	<p>2,3</p>
<p><b>Тема 1.5          Обработка рыбного сырья, приготовление полуфабрикатов, простых блюд из рыбы с костным скелетом.</b></p>	<p><b>Виды работ</b>          Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при обработке рыбы.          Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки рыбы          Подбор инвентаря и инструментов для обработки рыбы и приготовления блюд.          Освоение приемов по механической кулинарной обработке и разделке рыбы на полуфабрикаты: тушка, кругляши, филе с реберными костями и кожей, филе без реберных костей с кожей, филе без реберных костей и кожи.          Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения блюд из рыбы.          Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении блюд.          Освоение приемов по приготовлению блюд из отварной, припущенной, жареной основным способом и во фритюре, запеченной рыбы.          Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из рыбы.</p>	<p>6</p>	<p>2,3</p>
<p><b>Практическая работа по теме «Технология обработки сырья и приготовления блюд»</b></p>	<p><b>Выполнение индивидуальных практических работ по теме «Технология обработки сырья и приготовления блюд»</b></p>	<p>6</p>	<p>3</p>

	<b>Итого УП.07.01 по ПМ.07 «Выполнение работ по рабочим профессиям «Повар», «Кондитер»</b>	<b>36</b>	
	<b>Учебная практика ПП.07.01 по ПМ. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>	<b>72</b>	
<b>Тема 1.6 Обработка мяса, приготовление полуфабрикатов, простых блюд из мяса, субпродуктов.</b>	<p><b>Виды работ</b>  Вводный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с санитарно-гигиеническими требованиями при обработке мяса. Подготовка рабочего места.  Ознакомление с организацией рабочего места для обработки мяса, субпродуктов. Подбор инвентаря и инструментов для обработки, приготовления блюд из мяса  Освоение приемов по механической кулинарной обработке мяса: размораживание, жиловка, зачистка.  Освоение приемов по нарезке полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины: крупнокусковых, порционных, мелкокусковых, из котлетной массы; по отбиванию, подрезанию сухожилий, панированию, шпигованию, формованию.  Ознакомление с режимами тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения блюд из мяса.  Освоение приемов по приготовлению блюд из отварного, жареного, тушеного, запеченного мяса.  Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из мяса, субпродуктов.</p>	<b>6</b>	<b>2,3</b>
<b>Тема 1.7 Обработка птицы, приготовление простых блюд из домашней птицы</b>	<p><b>Виды работ</b>  Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с санитарно-гигиеническими требованиями при обработке домашней птицы.  Ознакомление с организацией рабочего места для обработки домашней птицы. Подготовка рабочего места.  Освоение приемов по механической кулинарной обработке домашней птицы и приготовлению полуфабрикатов из нее.  Освоение приемов по приготовлению полуфабрикатов из филе птицы.</p>	<b>6</b>	<b>2,3</b>

	<p>Проведение бракеража полуфабрикатов из домашней птицы.</p> <p>Освоение приемов по приготовлению блюд из отварной, жареной, тушеной, запеченной домашней птицы, из филе домашней птицы.</p> <p>Выбор соусов. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из домашней птицы.</p>		
<p><b>Тема 1.8</b> <b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b></p>	<p><b>Виды работ</b></p> <p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.</p> <p>Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении холодных блюд и закусок.</p> <p>Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении холодных блюд и закусок.</p> <p>Ознакомление с ассортиментом холодных блюд и закусок.</p> <p>Подготовка продуктов для приготовления холодных блюд и закусок.</p> <p>Нарезка продуктов.</p> <p>Ознакомление с температурным режимом и правилами хранения подготовленных продуктов, нормами выхода и правилами хранения холодных блюд и закусок.</p> <p>Освоение приемов по приготовлению холодных блюд и закусок: рыбных, мясных, из овощей, яиц, грибов. Выбор соусов и заправок.</p> <p>Доведение до вкуса. Соблюдение температурного режима.</p> <p>Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче холодных блюд и закусок.</p>	6	2,3
<p><b>Тема 1.9</b> <b>Приготовление холодных и горячих сладких блюд, холодных и горячих напитков.</b></p>	<p><b>Виды работ</b></p> <p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.</p> <p>Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении сладких блюд, напитков.</p> <p>Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении сладких блюд, напитков.</p> <p>Ознакомление с ассортиментом сладких блюд, напитков.</p> <p>Подготовка продуктов для приготовления сладких блюд, напитков.</p> <p>Ознакомление с температурным режимом и правилами хранения подготовленных продуктов, нормами выхода и правилами хранения сладких блюд, напитков</p> <p>Освоение приемов по приготовлению сладких блюд: желе, муссов, кремов, суфле, пудингов, сладких блюд из яблок. Выбор соусов и сиропов.</p> <p>Освоение приемов по приготовлению напитков: киселей, компотов,</p>	6	2,3

	<p>напитков, чая, кофе, какао. Соблюдение температурного режима.</p> <p>Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче сладких блюд и напитков.</p>		
<p><b>Тема 1.10</b> <b>Приготовление мучных блюд, изделий с фаршем.</b></p>	<p><b>Виды работ</b></p> <p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.</p> <p>Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении хлебобулочных изделий.</p> <p>Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении хлебобулочных изделий.</p> <p>Подбор инвентаря и инструментов для приготовления хлебобулочных изделий.</p> <p>Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении хлебобулочных изделий.</p> <p>Ознакомление с температурным режимом, нормами выхода и правилами хранения хлебобулочных изделий.</p> <p>Освоение приемов по приготовлению дрожжевого теста опарным и безопарным способами.</p> <p>Приготовление фаршей и начинок для пирогов, пирожков, ватрушек, кулебяк.</p> <p>Освоение приемов по приготовлению хлебобулочных изделий из дрожжевого теста: замес теста, расстойка, порционирование, формование и оформление изделий.</p> <p>Освоение приемов по проведению бракеража, хлебобулочных изделий.</p>	6	2,3
<p><b>Тема 1.11</b> <b>Технология обработки сырья и приготовления блюд</b></p>	<p><b>Выполнение пробной практической работы по теме «Технология обработки сырья и приготовления блюд»</b></p>	6	3
<p><b>Практическая работа по теме: «Технология обработки сырья и приготовления блюд»</b></p>	<p><b>Выполнение индивидуальных практических работ по теме: «Технология обработки сырья и приготовления блюд»</b></p>	6	3

<b>Тема 2 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>			
<b>Тема 2.1 Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий</b>	<p><b>Виды работ</b></p> <p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.</p> <p>Подбор инвентаря и инструментов для приготовления полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.</p> <p>Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Приготовление фаршей для приготовления мучных изделий: капустного, мясного, рыбного, творожного, из фруктов.</p> <p>Освоение приемов по приготовлению отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий: посыпок, фруктовых начинок, сиропов, глазури, помады, кремов.</p> <p>Ознакомление с температурным режимом и правилами хранения полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.</p> <p>Освоение приемов по проведению бракеража, полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.</p>	<p>6</p>	<p>2,3</p>
<b>Тема 2.2 Приготовление мучных кондитерских изделий</b>	<p><b>Виды работ</b></p> <p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.</p> <p>Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении мучных кондитерских изделий.</p> <p>Подбор инвентаря и инструментов для приготовления полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.</p> <p>Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении мучных кондитерских изделий.</p> <p>Ознакомление с температурным режимом, нормами выхода и правилами хранения мучных кондитерских изделий.</p> <p>Освоение приемов по приготовлению мучных кондитерских изделий из различных видов теста.</p> <p>Освоение приемов по оформлению мучных кондитерских изделий из</p>	<p>6</p>	<p>2,3</p>

	<p>различных видов теста. Освоение приемов по проведению бракеража, мучных кондитерских изделий.</p>		
<p><b>Тема 2.3</b> <b>Приготовление классических и фруктовых тортов, пирожных.</b></p>	<p><b>Виды работ</b> Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении пирожных и тортов. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении пирожных и тортов. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления пирожных и тортов. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов. Освоение приемов по подбору пряностей при приготовлении пирожных и тортов. Ознакомление с температурным режимом, нормами выхода и правилами хранения пирожных и тортов. Освоение приемов по приготовлению теста: бисквитного, заварного. Освоение приемов по приготовлению пирожных и тортов из различных видов теста. Освоение приемов по приготовлению классических тортов и пирожных Освоение приемов по проведению бракеража пирожных и тортов.</p>	6	2,3
<p><b>Практическая работа</b></p>	<p><b>Выполнение индивидуальных практических работ по теме «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий »</b></p>	6	3

<b>Итоговое занятие:</b>	<b>Защита учебной практики по МДК 07.02 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	<b>Итого по ПП.07.01 по МДК. 07.01 и МДК.07.02</b>	<b>72</b>	
	<b>Всего по ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих : УП.07.01, ПП.07.01</b>	<b>108</b>	
<b>Всего по ПМ.07:</b>		<b>336</b>	
<b>в том числе:</b>	теоретическое обучение	<b>74</b>	
	лабораторные работы	<b>60</b>	
	практические работы	<b>18</b>	
	внеаудиторная самостоятельная работа студента	<b>76</b>	
	учебная практика	<b>108</b>	



## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»;
- «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»;
- «Информационных технологий в профессиональной деятельности»

#### **лабораторий:**

- химии;
- метрологии и стандартизации;
- микробиологии, санитарии и гигиены;
- учебного кулинарного цеха;
- учебного кондитерского цеха.

#### **Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:**

##### **1. Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства**

- комплекты таблиц, раздаточного, дидактического и методического материала;

- обучающие стенды;
- учебные пособия;
- специальное оборудование;
- мультимедийное оборудование,
- интерактивная доска;
- комплект контрольно-измерительных материалов.

##### **2. Безопасности жизнедеятельности и охраны труда**

- комплекты таблиц, раздаточного, дидактического и методического материала;

- обучающие стенды;
- учебные пособия;
- мультимедийное оборудование,
- интерактивная доска;
- комплект контрольно-измерительных материалов.

##### **3. Информационных технологий в профессиональной деятельности:**

- мультимедийное оборудование,
- интерактивная доска;
- компьютеры;
- принтер;
- сканер;
- проектор;
- плоттер;
- программное обеспечение общего назначения;
- комплект учебно-методической документации.
- учебные пособия;

#### **Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:**

##### **1. Химии**

- реактивы;
- стенды;

- комплект плакатов;
- комплект учебно-методической документации.

## **2. Метрологии и стандартизации**

- стенды;
- комплект плакатов;
- комплект учебно-методической документации.

## **3. Микробиологии, санитарии и гигиены**

- методические пособия;
- комплект плакатов;
- лабораторное оборудование.

## **4. Учебный кулинарный цех**

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места студентов;
- методические пособия;
- комплект плакатов;
- лабораторное оборудование в том числе:
  - ванна моечная ВСМ-1/430КК;
  - пароконвектомат;
  - стеллаж производственный для посуды;
  - шкаф кухонный (двери купе);
  - блинница электрическая;
  - ванны моечные;
  - весы электронные;
  - кофе машина;
  - мясорубка;
  - печь электрическая;
  - холодильная витрина;
  - аппарат для нарезки Beckers Italy Слайсер серии ES 220;
  - печь СВЧ Samsung – CE 287 MNR;
  - холодильник ШХ-07;

## **5. Учебный кондитерский цех**

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места студентов;
- методические пособия;
- комплект плакатов;
- лабораторное оборудование в том числе:
  - пароконвектомат;
  - ванна моечная ВСМ-1/530КК;
  - ванна-раковина;
  - машина тестомесильная;
  - миксер;
  - печь электрическая;
  - соковыжималка;
  - стеллаж производственный;
  - холодильник ШХ-07;
  - холодильный ларь ZS-210;
  - шкаф расстойный металлический;
  - взбивальная машина;

## **Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

### **Основные источники:**

#### **Нормативно-правовые документы:**

1. О защите прав потребителей: Федеральный закон РФ от 07.12.92 №2300-1 (с изм. и доп. от 24.04.2020 г. №144-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
2. О техническом регулировании: Федеральный закон РФ от 27.12.2002 №184-ФЗ (с изм. и доп. от 28.11.2018 г. №449-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
3. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федеральный закон РФ от 02.01.2000 (с изм. и доп. от 23.04.2018 г.) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс»
4. Правила оказания услуг общественного питания: утв. Постановлением Правительства РФ №1036 от 15.08.1997 г. (с изм. и доп. от 04.10.2012 г.) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
5. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Термины и определения». [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс»
6. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» (вместе с «Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов»). [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс»
7. ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс»
8. Пособие к СНиП 2.08.02-89 «Проектирование предприятий общественного питания». [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс»

## **2 Учебная литература:**

### **Основная:**

1. Васюкова, А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов. <https://book.ru/book/934353>
2. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции: учебник / Васюкова А.Т. – Москва. <https://book.ru/book/934030>
3. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебник / Васюкова А.Т. – Москва. <https://book.ru/book/934013>

### **Дополнительная:**

1. Технологии пищевых производств. Сушка сырья: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. – 3-е изд., испр. и доп. –Москва: Издательство Юрайт, <https://biblio-online.ru/bcode/438392>
2. Ким, И. Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова ; под общей редакцией И. Н. Кима. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва <https://biblio-online.ru/bcode/437649>
3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. – 2-е изд., испр. и доп. <https://biblio-online.ru/bcode/437750>

**Интернет - ресурсы:**

ЭБС «BOOK.RU» <https://www.book.ru>

ЭБС «Юрайт» [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru)

ЭБС «ЛАНЬ» <https://e.lanbook.com>

Информационное обеспечение обучения требует наличия залов: библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет.

***4.3. Общие требования к организации образовательного процесса***

Освоение обучающимися профессионального модуля проходит в условиях созданной образовательной среды как в учебном заведении, так и в организациях, соответствующих профилю специальности «Технология продукции общественного питания».

Изучению данного модуля предшествует освоение материалов общепрофессиональных дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Метрология и стандартизация», «Правовые основы профессиональной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности».

В процессе обучения проводятся текущие индивидуальные консультации. Перед проведением квалификационного экзамена проводятся групповые консультации.

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация профессионального модуля обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля, практический опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели ежегодно проходят стажировку в профильных организациях. Мастер производственного обучения имеет 6 квалификационный разряд (См.таблица 4).

№ п/п	Наименование предмета, дисциплины, модуля, профессионального модуля в соответствии с учебным планом	Характеристика педагогических работников					
		Фамилия, имя, отчество, должность по штатному расписанию	Какое образовательное учреждение окончил, специальность (направление подготовки) по документу об образовании	Ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Стаж педагогической (научно-педагогической) работы	Основное место работы, должность	Условия привлечения к педагогической деятельности (штатный работник, штатный, внешний совместитель, иное)
1	2	3	4	5	6	7	8
	<b>ПМ.07 Выполнение работ по рабочим профессиям «Повар», «Кондитер»</b>						
	<b>Раздел 1. МДК. 07.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд</b>	Морозова А.С.	ДВИСТ Товароведение и орг.торговли прод. товарами, Товаровед высш.кв.	Высшая квалификационная категория	16	Преподаватель филиала ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме	штатный
	<b>Раздел 2. МДК. 07.02 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>	Морозова А.С.	ДВИСТ Товароведение и орг.торговли прод. товарами, Товаровед высш.кв.	Высшая квалификационная категория	16	Преподаватель филиала ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме	штатный
	<b>Раздел 3. УП.07 Учебная практика</b>	Морозова А.С.	ДВИСТ Товароведение и орг.торговли прод. товарами, Товаровед высш.кв.	Высшая квалификационная категория	16	Преподаватель филиала ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме	штатный

	<b>Раздел 4. ПП.07 Производственная практика (по профилю специальности)</b>	Морозова А.С.	ДВИСТ Товароведение и орг.торговли прод. товарами, Товаровед высш.кв.	Высшая квалификационная категория	16	Преподаватель филиала ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме	штатный
--	---	---------------	--	---	----	--	---------

**5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

**5.1 Контроль и оценка сформированности профессиональных компетенций обучающихся осуществляется по следующей таблице:**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели результатов подготовки</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 3.1.Технология обработки сырья и приготовления блюд	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составление нормативной документации;</li> <li>- правильность произведенных расчетов по формулам;</li> <li>-соблюдение правил механической обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;</li> <li>- соблюдение нормы закладки сырья и полуфабрикатов;</li> <li>- соблюдение технологии приготовления простых блюд;</li> <li>- безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении простых блюд;</li> <li>- соблюдение санитарных норм и правил</li> </ul>	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценки результатов выполнения лабораторных, практических работ;</li> <li>- экспертная оценка выполнения лабораторных работ;</li> <li>- оценка выполнения пробных самостоятельных заданий;</li> <li>- защита индивидуальных заданий;</li> <li>- защита учебной практики;</li> <li>- оценка промежуточной и итоговой аттестации</li> </ul>
ПК. 4.1. Технология приготовления хлебобулочных , мучных и кондитерских изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составление нормативной документации;</li> <li>- правильность произведенных расчетов по формулам;</li> <li>- соблюдение нормы закладки сырья и полуфабрикатов;</li> <li>- соблюдение технологии приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- выбор различных способов и приемов приготовления мелкоштучных кондитерских изделий и тортов;</li> <li>- безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении хлебобулочных, мучных и</li> </ul>	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных работ и практических занятий;</li> <li>- защиты производственной практики (по профилю специальности);</li> <li>- оценка промежуточной и итоговой аттестации</li> </ul>

	кондитерских изделий ; -органолептически оценивать качество продуктов для приготовления отделочных полуфабрикатов; - соблюдение санитарных норм и правил;	
Итоговая аттестация по модулю		Комплексная оценка в рамках зачетных мероприятий по модулю: - итоговая оценка теоретической подготовки по результатам тестирования; - зачет освоенных профессиональных компетенций по результатам производственной практики (по профилю специальности) ; - экспертная оценка квалификационного экзамена.

Формы и методы контроля и оценки результатов развития общих компетенций и обеспечивающих их умений указаны в таблице 5.2.

### 5.2. Контроль и оценка результатов развития общих компетенций студентов

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели результатов подготовки</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	-выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологического процесса по выпуску сложной горячей кулинарной продукции; - оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач студентом; - мотивированное обоснование	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента, оценка выполнения зачетного задания, оценка качества выполнения лабораторной, контрольной, внеаудиторной работы; - наблюдение и оценка активности учащихся при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной



	<p>выбора и применение методов и способов выполнения поставленной задачи;</p> <p>- объективная оценка своей работы</p>	направленности.
<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>- демонстрация результатов выполнения профессиональных задач в стандартных и нестандартных ситуациях</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля на лабораторных и практических занятиях, творческих ситуационных заданий, внеаудиторных работ</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>- эффективный поиск необходимой информации;</p> <p>- использование различных источников, включая электронные;</p> <p>- демонстрация способности творчески переосмысливать существующие в современной науке подходы к пониманию тех или иных проблем, критического мышления в области общественного питания, способность убедительно аргументировать собственную позицию при решении профессиональных задач</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля на лабораторных и практических занятиях, при выполнении внеаудиторных самостоятельных работ, подготовке презентационных материалов.</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- применение ПК при работе с нормативными документами, защиты практики,</p> <p>- демонстрация умения оперативно осуществлять операции, предлагаемые преподавателем, делать анализ и давать оценку используемой информации, в том числе с применением программного обеспечения</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля на лабораторных и практических занятиях, в ходе компьютерного тестирования, подготовки электронных презентаций, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка исполнения студентами информационных технологий при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики.</p>

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами ПО в ходе обучения	Экспертное наблюдение и оценка использования студентами методов и приемов личной организации в процессе освоения профессионального модуля на лабораторных и практических занятиях, при выполнении заданий, полученных командой, экспертное наблюдение и оценка динамики достижений результатов студентами в период учебной и общественной деятельности.
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	- самоанализ и коррекция собственной работы, - демонстрация умений оценивать результат предложенной деятельности, обосновывать свою точку зрения и способность нести соответствующую ответственность за проделанную командой работу	Экспертное наблюдение и оценка использования студентами методов и приемов личной организации в процессе освоения профессионального модуля, выполнения индивидуального задания.

### 5.3. Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации

№ п/п	Баллы по рейтингу	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
		вербальный аналог	балл (отметка)
1	11	допуск к текущей аттестации	
2	41	допуск к промежуточной аттестации	
3	61-75	удовлетворительно	3
4	76-90	хорошо	4
5	91-100	отлично	5

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результат освоения профессионального модуля.

**5.4 Критерии оценки знаний студентов по междисциплинарному курсу  
МДК.07.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд.**  
Общее распределение баллов:

№ пп	Наименование работ	Всего баллов 100			
		Текущая аттестация от 0-40 баллов		Семестровая аттестация от 60-100 баллов	
		Знания, умения	Компетенции	Знания, умения	Компетенции
1.	Теоретический материал	5 x 0,5= 2,5	5 x 0,5 = 2,5	4 x 0,5 = 2	4 x 0,5 = 2
2.	Лабораторные/ практические работы	4 x 0,5 = 10	4 x 0,5 = 10	4 x 0,5= 10	4 x 2,5= 10
3.	Внеаудиторная самостоятельная работа	3	3	3,5	3,5
5.	Контрольные работы	2,5	2,5	2,5	2,5
6.	Итого:	18	18	18	18
7.	Экзамен	-	-	20	
8.	Посещаемость	4		4	
9.	Всего:	40		60	

**МДК.07.02. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**  
Общее распределение баллов:

№ пп	Наименование работ	Всего баллов 100			
		Текущая аттестация от 0-40 баллов		Семестровая аттестация от 60-100 баллов	
		Знания, умения	Компетенции	Знания, умения	Компетенции
1.	Теоретический материал	5 x 1= 5	5 x 1 = 5	5 x 1= 5	5 x 1 = 5
2.	Лабораторные/ практические работы	3 x 3 = 9	3 x 3 = 9	2 x 3= 6	2 x 3= 6
3.	Внеаудиторная самостоятельная работа	4	4	4	4
5.	Реферат	-	-	3	3
6.	Итого:	18	18	18	18
7.	Экзамен	-	-	20	
8.	Посещаемость	4		4	
9.	Всего:	40		60	

**УП.07.01 Учебная практика**

Общее распределение баллов:

№ пп	Наименование работ	Всего баллов 100			
		Текущая аттестация от 0-40 баллов		Семестровая аттестация от 60-100 баллов	
		знания, умения	компетенции	знания, умения	компетенции
1.	Практические работы	8 x 0,5 = 4,0	8 x 2,5 = 20,0	9 x 1,0= 9,0	9 x 2,5= 22,5
2.	Индивидуальные задания		4 x 2,5=10,0		1 x 2,5=2,5
3.	Контрольные (пробные) работы	2,0	-	2,0	-
4.	Выполнение практической работы по индивидуальному заданию	-	-	-	20,0
5.	Посещаемость	4,0		4,0	
6.	Итого:	10,0	30,0	15,0	45,0

Порог доступа к промежуточной (семестровой) аттестации: 41 балл

**ПП.07.01 Производственная практика ( по профилю специальности)**

Общее распределение баллов:

№ пп	Наименование работ	Всего баллов 100			
		Текущая аттестация от 0-40 баллов		Семестровая аттестация от 60-100 баллов	
		знания, умения	компетенции	знания, умения	компетенции
1.	Практические работы	8 x 0,5 = 4,0	8 x 2,5 = 20,0	9 x 1,0= 9,0	9 x 2,5= 22,5
2.	Индивидуальные задания		4 x 2,5=10,0		1 x 2,5=2,5
3.	Контрольные (пробные) работы	2,0	-	2,0	-
4.	Выполнение практической работы по индивидуальному заданию	-	-	-	20,0
5.	Посещаемость	4,0		4,0	
6.	Итого:	10,0	30,0	15,0	45,0

Порог доступа к промежуточной (семестровой) аттестации: 41 балл

Приложение А

**Глоссарий основных терминов и определений, изучаемых в модуле ПМ.07  
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям  
служащих**

<b>Сырье</b>	исходные продукты, предназначенные для дальнейшей обработки.
<b>Полуфабрикат</b> (кулинарный полуфабрикат)	пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности.
<b>Полуфабрикат высокой степени готовности</b>	кулинарный полуфабрикат, из которого в результате минимально необходимых технологических операций получают блюдо или кулинарное изделие.
<b>Кулинарное изделие</b>	пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности.
<b>Мучное кулинарное изделие</b>	кулинарное изделие заданной формы из теста, в большинстве случаев с фаршем (пирожки, кулебяки, беляши, пончики, пицца).
<b>Кондитерское изделие</b>	изделие из теста заданной формы, с повышенным содержанием сахара и жира (пирожные, торты, кексы, печенье, вафли).
<b>Блюдо</b>	пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности порционированных и оформленных.
<b>Кулинарная продукция</b>	совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов.
<b>Кулинарная готовность</b> (или готовность)	совокупность заданных физико-химических, структурно-механических, органолептических показателей качества блюда и кулинарного изделия, определяющих их пригодность к употреблению в пищу.
<b>Кулинарная обработка</b>	воздействие на пищевые продукты с целью придания им свойств, благодаря которым они становятся пригодны для дальнейшей обработки и (или) употребления в пищу.
<b>Механическая кулинарная обработка</b>	кулинарная обработка пищевых продуктов механическими способами с целью изготовления блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов.
<b>Тепловая кулинарная обработка</b>	кулинарная обработка пищевых продуктов, заключающаяся в их нагреве с целью доведения до заданной степени готовности.
<b>Отходы при кулинарной обработке</b>	пищевые и технические остатки, образующиеся в процессе механической кулинарной обработки.
<b>Потери при</b>	уменьшение массы пищевых продуктов в процессе производства

<b>кулинарной обработке</b>	кулинарной продукции.
<b>Рецептура</b> (кулинарной продукции)	нормированный перечень сырья, продуктов, полуфабрикатов для производства установленного количества кулинарной продукции.
<b>Технологический процесс</b>	последовательность технологических операций по выпуску кулинарной продукции
<b>Качество</b>	совокупность потребительских свойств пищи, обуславливающих ее пригодность удовлетворять потребности населения в полноценном питании.
<b>Ассортимент</b>	перечень блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, реализуемых на предприятии питания и предназначенных для удовлетворения запросов потребителей.
<b>Органолептическая оценка качества</b>	оценка качества полуфабрикатов по внешнему виду, цвету, запаху; кулинарных изделий и блюд – по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, вкусу.
<b>Охлаждение</b>	отдача тепла в окружающую среду. Продукты можно охлаждать в естественных и искусственных условиях
<b>Классификация</b>	разделение множества объектов на подмножества по сходству или различию в соответствии с принятыми методами
<b>Контроль качества</b>	проверка соответствия показателей качества кулинарной продукции установленным требованиям, это один из важнейших этапов технологического цикла производства.
<b>Разрыхление теста</b>	Образование пористой структуры теста
<b>Разрыхление теста биологическим способом</b>	Разрыхление теста под действием диоксида углерода, выделяемого в результате спиртового и частичного молочнокислого брожения
<b>Разрыхление теста механическим способом</b>	Разрыхление теста под воздействием диоксида углерода, кислорода или воздуха, поступающих под давлением или разряжением в тестосмесительную машину при замесе теста
<b>Разрыхление теста химическим способом</b>	Разрыхление теста под действием диоксида углерода и аммиака, выделяемых при разложении химических разрыхлителей
<b>Просеивание муки</b>	Отделение посторонних примесей при пропускании муки через сито
<b>Магнитная очистка муки</b>	Отделение от муки металломагнитных примесей при пропускании ее через магнитные установки
<b>Смешивание муки</b>	Приготовление смеси из муки разных сортов или разных партий, взятой в определенном соотношении
<b>Отмывание клейковины</b>	Отделение клейковины от крахмала, частичек измельченных оболочек и растворимых в воде составных частей муки
<b>Интенсивный замес теста</b>	Замес полуфабриката хлебопекарного производства при усиленной механической обработке
<b>Созревание полуфабрикатов хлебопекарного производства</b>	Накопление вкусовых, ароматических веществ продуктов расщепления белков и углеводов муки в результате автолиза, спиртового и молочнокислого брожения
<b>Мучное кулинарное изделие</b>	Кулинарное изделие заданной формы из теста, в большинстве случаев с фаршем (пирожки, кулебяки, беляши, пончики, пицца).
<b>Кондитерское изделие</b>	Изделие из теста заданной формы, с повышенным содержанием сахара и жира (пирожные, торты, кексы, печенье, вафли).

<b>Рецептура</b>	Нормированный перечень сырья, продуктов, полуфабрикатов для производства установленного количества кулинарной продукции.
<b>Отделочные полуфабрикаты</b>	Для отделки пирожных и тортов используют различные кремы, сахаристые полуфабрикаты, кондитерскую крошку, орехи, желе, суфле и др.
<b>Дефекты</b>	Отклонения от стандартных требований к качеству продукции
<b>Мучное кулинарное изделие</b>	Кулинарное изделие заданной формы из теста, в большинстве случаев с фаршем (пирожки, кулебяки, беляши, пончики, пицца).
<b>Пряности</b>	Свежие, сухие, специально обработанные части растений (листья, цветы, семена, корни, плоды, цедра) которые обладают сильным специфическим ароматом
<b>Шпигование</b>	Внедрение инородного жира в мясную основу, для повышения сочности
<b>Фарширование</b>	Наличие целого продукта (курицы, утки, индейки, гуся, рыбы) из которого вынимают внутренности и заполняют образовавшуюся полость начинкой.
<b>отбивание</b>	Для разрыхления соединительной ткани, выравнивания толщины куска, придания формы.
<b>жиловка</b>	Удаление из полученной мякоти хрящей, грубой соединительной ткани и лишнего жира.
<b>зачистка</b>	Срезание закраин, придания полуфабрикату определенной формы и удаления поверхностной пленки.
<b>Фрикасе</b>	Блюдо из молодого, нежного мяса (из телятины и цыплят) с косточками
<b>Филе</b>	Без костей часть мяса домашних животных, птицы, дичи, рыбы
<b>Маринование</b>	Способ консервирования продуктов или их предварительная обработка, способствует размягчению соединительной ткани мяса, придает вкус, аромат.
<b>Фарш</b>	Сырое молотое мясо, измельченные овощи, грибы, фрукты.
<b>Бланширование</b>	Обдавать кипятком
<b>Букет</b>	Это все вкусовые и ароматические черты, неповторимые в другом виде, характерные лишь для данного сорта, типа
<b>Аппетит</b>	Ощущение, связанные с потребностью в пище
<b>Заправка</b>	Состав улучшающий пищу, сдабривающий ее вкус и подходящий только к определенным продуктам
<b>Щепотка</b>	Указание на меру сухого, порошкообразного вещества (соли, соды, перца, сахара, крахмала) предназначенного для введения в блюдо либо в момент приготовления, либо после.
<b>Блюдо</b>	Два значения: 1.либо -кушанье, как композиционное объединение нескольких кулинарных изделий 2.либо столовая посуда в виде большой тарелки для подачи к столу кушанья.
<b>Паштеты</b>	Изделия из предварительно отваренного, готового для еды животного сырья(мяса, рыбы, птицы, ракообразных) превращенного в молотое, пастообразное состояние
<b>Шницель</b>	Мясное блюдо, плотно панируют в сухарях и во взбитом яйце.
<b>Бифштекс</b>	От англ.beef –говядина , steak -кусоч
<b>Бефстроганов</b>	Популярное блюдо из мелких кусочков мяса в соусе
<b>Антрекот</b>	Любой кусок мяса без костей из говядины толщиной 1-1,5см и величиной с ладонь.

<b><i>Мышечная ткань</i></b>	Состоит из отдельных волокон ,покрытых полупрозрачной оболочкой
<b><i>Соединительная ткань</i></b>	Состоит из неполноценных белков коллагена и эластина.
<b><i>Жировая ткань</i></b>	Представляет собой клетки, заполненные жировыми капельками и покрытые соединительной тканью.
<b><i>Костная ткань</i></b>	Состоит из особых клеток, основу которых составляет оссеин-вещество близкое к коллагену.
<b><i>Основные ткани мяса</i></b>	Мышечная, соединительная, жировая, костная
<b><i>Отбивание</i></b>	Для разрыхления соединительной ткани, выравнивания толщины куска, придания формы.
<b><i>Крупнокусковые полуфабрикаты</i></b>	Отдельные части мяса, зачищенные от лишнего жира, пленок, сухожилий
<b><i>Котлетное мясо</i></b>	Куски мясной мякоти различной величины и массы с костей и обрезки, полученные при зачистке крупнокусковых полуфабрикатов.
<b><i>Гарнир</i></b>	Часть блюда, подаваемая к основному компоненту с целью повышения пищевой ценности, разнообразия вкуса, внешнего вида.
<b><i>Простой гарнир</i></b>	Состоит из одного какого-то продукта
<b><i>Сложный гарнир</i></b>	Состоит из двух и более различных продуктов
<b><i>Банкетное блюдо</i></b>	Блюдо с оригинальным оформлением, приготавливаемое для торжественных приемов.
<b><i>Охлажденное блюдо, кулинарное изделие</i></b>	Блюдо или кулинарное изделие ,подвергнутое интенсивному охлаждению.
<b><i>Пищевые отходы</i></b>	Остатки продуктов, которые после соответствующей обработки используют в пищу
<b><i>Технические отходы</i></b>	Продукты, которые передают для последующего использования отраслях промышленности.
<b><i>Качество полуфабрикатов</i></b>	Свойства продукции, обуславливающие ее пригодность к дальнейшей обработке, безопасность для здоровья.
<b><i>Пищевая ценность</i></b>	Это совокупность свойств продукции общественного питания, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах.



**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ**

№ изменения, дата внесения изменения, № страницы с изменением:	
<b>БЫЛО:</b>	<b>СТАЛО:</b>
Основание:	
Подпись лица, внесшего изменения	
№ изменения, дата внесения изменения, № страницы с изменением:	

<b>БЫЛО:</b>	<b>СТАЛО:</b>
Основание:	
Подпись лица, внесшего изменения	

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА» В Г. АРТЁМЕ

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора  
филиала  
О.И. Иванюга



## **КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА К ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

### **ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности

#### **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Уровень подготовки: базовый

Год набора на ООП  
2019

Артем 2020

**СОГЛАСОВАНО**

Протокол заседания научно-методического  
совета  
от 18 мая 2020 года № 7


Председатель  О.И. Иванюга

**РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО**



На заседании кафедры ТПСД  
протокол № 13 от 28 апреля 2020 г.

Зав. кафедрой  Л.В. Преснякова

**Разработчики:**

Место работы	Занимаемая должность, ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Инициалы, фамилия	Подпись
Филиал ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме	Преподаватель кафедры транспортных процессов, сервиса и дизайна, высшая квалификационная категория	А.С. Морозова	

**Эксперт от работодателя:**

Место работы	Занимаемая должность, ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Инициалы, фамилия	Подпись
Управление потребительского рынка и предпринимательства администрации Артемовского городского округа	Главный специалист Управления потребительского рынка и предпринимательства администрации Артемовского городского округа	Кашимовская Татьяна Ивановна	 

## Содержание

1. Общие положения. Результаты освоения модуля	4
2. Формы промежуточной, текущей аттестации	14
3. Оценка освоения теоретического профессионального модуля	15
4. Оценка по учебной и производственной практике	27
5. Контрольно-оценочные материалы для квалификационного экзамена	31

## 1. Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

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

## 2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Таблица 1

Элемент	Формы контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущая аттестация
МДК.07.01	Экзамен	Защита лабораторных и практических работ, рефератов, проектов, презентаций. Оценка выполнения тестовых заданий. Контроль выполнения домашних заданий и самостоятельных работ.
МДК.07.02	Экзамен	Контроль выполнения домашних заданий и самостоятельных работ. результаты работы на практических занятиях; Защита лабораторных работ, рефератов, презентаций; - результаты выполнения индивидуальных домашних заданий;
УП.07.01	Дифференцированный зачет	- экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе прохождения учебной практики, выполнения пробных самостоятельных заданий.
ПП.07.01	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка выполнения работ по производственной практике (по профилю специальности)
ПМ.07	Экзамен (квалификационный) публичный, индивидуальный. Выполнение индивидуального практического задания на изготовление продукции	

## 2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

### 2.1 Профессиональные и общие компетенции

Таблица 2

Профессиональные и общие компетенции	Основные показатели оценки результата
3.1. Технология обработки сырья и приготовления блюд	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составление нормативной документации;</li> <li>- правильность произведенных расчетов по формулам;</li> <li>- соблюдение нормы закладки сырья и полуфабрикатов;</li> <li>- соблюдение технологии приготовления блюд простой и средней сложности;</li> <li>- демонстрация качества готовой продукции, приготовленной различными способами;</li> <li>- безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении блюд простой и средней сложности;</li> <li>- соблюдение санитарных норм и правил.</li> </ul>
42. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составление нормативной документации;</li> <li>- правильность произведенных расчетов по формулам;</li> <li>- соблюдение нормы закладки сырья;</li> <li>- соблюдение технологии приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>- соблюдение санитарных норм и правил.</li> </ul>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- быстрая адаптация к производственным условиям труда;</li> <li>- участие в работе предметных кружков, олимпиад профессионального мастерства;</li> <li>- проявление инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности</li> </ul>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- мотивированное обоснование выбора производственного инвентаря и технологического оборудования для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов, предназначенных для приготовления сложных блюд;</li> <li>- качество выполненных работ;</li> </ul>
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ответственность за результаты своей деятельности;</li> <li>- способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях при выполнении профессиональных задач в области разработки технологических процессов и нести за них ответственность;</li> <li>- проверка качества сырья органолептическим способом;</li> <li>- бракераж готового блюда</li> </ul>
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач;</li> <li>- расчет количества сырья, необходимого для приготовления блюд в соответствии с нормативными документами</li> </ul>
ОК 5. Использовать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- поиск, обработка, систематизация информации в области</li> </ul>

информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	общественного питания с помощью информационно-коммуникативных технологий; - работа с различными прикладными программами
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- толерантность по отношению к коллегам, руководству, клиентам; - нахождение продуктивных способов реагирования в конфликтных ситуациях
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	- выбор метода и способа решения профессиональных задач с соблюдением техники безопасности и согласно заданной ситуации; - демонстрация собственной деятельности в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- активность гражданской позиции будущего военнослужащего; - прохождение военных сборов;

## 2.2. Иметь практический опыт – уметь – знать

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

### **иметь практический опыт:**

- ПО 1** - обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- ПО 2** - подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- ПО 3** - приготовления основных супов и соусов;
- ПО 4** - обработки рыбного сырья, мяса, домашней птицы;
- ПО 5** - приготовления полуфабрикатов из рыбы, мяса, домашней птицы;
- ПО 6** - приготовления простых и средней сложности блюд из рыбы, мяса, домашней птицы;
- ПО 7** - подготовки гастрономических продуктов;
- ПО 8** - приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- ПО 9** - приготовления сладких блюд;
- ПО 10** - приготовления напитков;
- ПО 11** - приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

### **уметь:**

- У1**- проверять органолептическим способом качество овощей, плодов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса, птицы, гастрономических продуктов, основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- У2**- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления полуфабрикатов, блюд простой и средней сложности из овощей и плодов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса, птицы, гастрономических продуктов, основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- У3** - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из овощей, плодов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса, птицы, гастрономических продуктов, основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- У4**- оценивать качество готовых блюд;



**У5-** выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

**знать:**

**31** - ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбного сырья, мяса, мясопродуктов, домашней птицы, гастрономических товаров, основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

**32** - характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд

**33** - технику обработки овощей, грибов, пряностей, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбного сырья, мяса, мясопродуктов, домашней птицы, гастрономических товаров, основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

**34** - способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбного сырья, мяса, мясопродуктов, домашней птицы, гастрономических товаров, основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

**35** - температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбного сырья, мяса, мясопродуктов, домашней птицы, гастрономических товаров;

**36** - правила проведения бракеража;

**37** - способы сервировки, варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

**38** - правила хранения овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, рыбного сырья, мяса, мясопродуктов, домашней птицы, гастрономических товаров;

**39** - виды технологического оборудования и производственного инвентаря используемых при обработке овощей, грибов, пряностей, основных продуктов и дополнительных ингредиентов, правила их безопасного пользования;

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

#### **3.1. Задания для оценки освоения МДК. 07.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд**

##### **3.1.1. Задания текущего контроля**

**Тема 1** Процессы кулинарной обработки сырья и приготовление блюд простой сложности

##### ***Внеаудиторная самостоятельная работа №1***

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32, У1У2**

**Текст задания:**

Составление глоссария по основным понятиям кулинарной продукции

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

##### ***Внеаудиторная самостоятельная работа №2.***

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32, У1У2**

**Текст задания:**

Подготовка сообщения по характеристикам основных и вспомогательных приемов тепловой обработки

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

***Внеаудиторная самостоятельная работа № 3.***

**Проверяемые результаты обучения:** 31, 32,У1У2

**Текст задания:**

Составление таблицы классификации основных питательных веществ

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

**Тема 2** Приготовление блюд простой и средней сложности

***Лабораторная работа №1***

**Проверяемые результаты обучения:** 31,33, 34, У1,У2,У3,У4,У5

**Текст задания:**

Приготовление полуфабрикатов из корнеплодов, капустных, луковых. Использование отходов

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

***Внеаудиторная самостоятельная работа №4.***

**Проверяемые результаты обучения:** 31, 32,У1У2

**Текст задания:**

Оформление лабораторной работы №1

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

***Внеаудиторная самостоятельная работа №5.***

**Проверяемые результаты обучения:** 31, 32,У1У2

**Текст задания:**

Составление технологических карт на блюда из жареных овощей

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

***Лабораторная работа №2***

**Проверяемые результаты обучения:** 31, 32,У1У2

**Текст задания:**

Приготовление блюд из тушеных овощей. Определение качества блюд.

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

***Практическое занятие № 1***

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32,У1,У2**

**Текст задания:**

Расчет сырья, определение количества порций, совместимость и взаимозаменяемость сырья и продуктов

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение: 80 мин.**

***Внеаудиторная самостоятельная работа №6.***

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32,У1У2**

**Текст задания:**

Составление технологических карт на блюда их круп.

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение: 80 мин.**

***Лабораторная работа №3***

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32,У1У2**

**Текст задания:**

Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий. Определение качества блюд.

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение: 80 мин.**

***Внеаудиторная самостоятельная работа №7.***

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32,У1У2**

**Текст задания:**

Составление технологических карт на блюда из яиц

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение: 80 мин.**

***Лабораторная работа №4***

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32,У1У2**

**Текст задания:**

Приготовление блюд из яиц и творога. Определение качества блюд.

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение: 80 мин.**

***Внеаудиторная самостоятельная работа №8.***

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32,У1У2**

**Текст задания:**

Составление технологических карт по теме «Супы заправочные»

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл  
За неправильное выполнение задания-0 балл  
**Время на выполнение:** 80 мин.

***Лабораторная работа №5***

**Проверяемые результаты обучения:** 31, 32,У1У2

**Текст задания:**

Приготовление супов заправочных. Определение качества блюд.

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

***Лабораторная работа №6***

**Проверяемые результаты обучения:** 31, 32,У1У2

**Текст задания:**

Приготовление горячих соусов. Определение качества блюд.

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

***Внеаудиторная самостоятельная работа №9.***

**Проверяемые результаты обучения:** 31, 32,У1У2

**Текст задания:**

Оформление лабораторной работы №6

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

***Внеаудиторная самостоятельная работа №10.***

**Проверяемые результаты обучения:** 31, 32,У1У2

**Текст задания:**

Подготовить презентацию по теме: Обработка рыбного сырья

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания

***Лабораторная работа №7***

**Проверяемые результаты обучения:** 31, 32,У1У2

**Текст задания:**

Приготовление полуфабрикатов из рыбы для фарширования. Определение качества блюд.

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

***Лабораторная работа №8***

**Проверяемые результаты обучения:** 31, 32,У1У2

**Текст задания:**

Приготовление блюд из рыбы, варианты сочетания рыбы с другими ингредиентами.  
Определение качества блюд.

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

***Внеаудиторная самостоятельная работа №11.***

**Проверяемые результаты обучения:** 31, 32,У1У2

**Текст задания:**

Оформление технологических карт на блюда из жареной рыбы

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

***Лабораторная работа №9***

**Проверяемые результаты обучения:** 31, 32,У1У2

**Текст задания:**

Приготовление рубленых полуфабрикатов из мяса говядины. Определение качества блюд.

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

***Внеаудиторная самостоятельная работа №12.***

**Проверяемые результаты обучения:** 31, 32,У1У2

**Текст задания:**

Подготовка сообщения по теме: Обработка субпродуктов

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

***Практическое занятие № 2***

**Проверяемые результаты обучения:** 31, 32,У1,У2

**Текст задания:**

Расчет сырья из мяса, определение количества сырья для приготовления блюд из мяса, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

***Лабораторная работа №10***

**Проверяемые результаты обучения:** 31, 32,У1У2

**Текст задания:**

Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы говядины. Определение выхода готовых блюд.

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл  
За неправильное выполнение задания-0 балл  
**Время на выполнение:** 80 мин.

***Внеаудиторная самостоятельная работа №13.***

**Проверяемые результаты обучения:** 31, 32,У1У2

**Текст задания:**

Оформление лабораторной работы №10, определение % потерь при тепловой обработке

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

***Практическое занятие № 3***

**Проверяемые результаты обучения:** 31, 32,У1,У2

**Текст задания:**

Расчет сырья из птицы, определение количества сырья для приготовления блюд из птицы, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

***Внеаудиторная самостоятельная работа №14.***

**Проверяемые результаты обучения:** 31, 32,У1У2

**Текст задания:**

Самостоятельное изучение технологической документации по теме «Блюда из птицы»

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

***Лабораторная работа №11***

**Проверяемые результаты обучения:** 31, 32,У1У2

**Текст задания:**

Приготовление бутербродов открытых, закрытых, горячих. Выбор температурного и временного режима при подаче и хранении бутербродов.

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

***Внеаудиторная самостоятельная работа №15.***

**Проверяемые результаты обучения:** 31, 32,У1У2

**Текст задания:**

Составление отчета по лабораторной работе №11

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

### ***Лабораторная работа №12***

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32,У1У2**

**Текст задания:**

Приготовление салатов и винегретов. Выбор температурного и временного режимов при подаче и хранении салатов и винегретов. Техника приготовления украшений для легких холодных блюд из различных продуктов.

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин

### ***Внеаудиторная самостоятельная работа №16.***

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32,У1У2**

**Текст задания:**

Составление отчета по лабораторной работе №12

Составить технологическую схему приготовления салат «Столичный»

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

### ***Практическое занятие № 4***

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32,У1,У2**

**Текст задания:**

Расчет сырья, определение количества сырья для приготовления салатов, винегретов, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

### ***Лабораторная работа №13***

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32,У1У2**

**Текст задания:**

Приготовление холодных блюд. Критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления. Выбор температурного и временного режимов при подаче и хранении салатов и винегретов. Техника приготовления украшений для легких холодных блюд из различных продуктов.

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин

### ***Лабораторная работа №14***

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32,У1У2**

**Текст задания:**

Приготовление холодных закусок из рыбы, мяса, птицы. Техника приготовления украшений для холодных блюд.

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин

***Внеаудиторная самостоятельная работа №17.***

**Проверяемые результаты обучения:** 31, 32, У1У2

**Текст задания:**

Составление отчета по лабораторной работе №12

Составить технологическую схему приготовления салат «Столичный»

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

***Лабораторная работа №15***

**Проверяемые результаты обучения:** 31, 32, У1У2

**Текст задания:**

Приготовление горячих закусок. Требования и основные критерии оценки качества продуктов для приготовления горячих закусок из мяса, рыбы, птицы, грибов.

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин

***Внеаудиторная самостоятельная работа №18.***

**Проверяемые результаты обучения:** 31, 32, У1У2

**Текст задания:**

Составление инструкционной карты к лабораторным работам №14,15

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

***Лабораторная работа №16***

**Проверяемые результаты обучения:** 31, 32, У1У2

**Текст задания:**

Приготовление напитка из лимона, киселя, компота, кофе гляссе, какао.

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин

***Внеаудиторная самостоятельная работа №19.***

**Проверяемые результаты обучения:** 31, 32, У1У2

**Текст задания:**

Составление отчета по лабораторной работе №16

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин

***Лабораторная работа №17***

**Проверяемые результаты обучения:** 31, 32, У1У2

**Текст задания:**



Приготовление сладких железированных блюд (желе, мусс, самбук), использование различных способов и приемов приготовления

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин

### **Лабораторная работа №18**

**Проверяемые результаты обучения:** 31, 32, У1У2

**Текст задания:**

Приготовление горячих сладких блюд (гурьевская каша, шарлотка с яблоками), использование различных способов и приемов приготовления.

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин

### **Внеаудиторная самостоятельная работа №20.**

**Проверяемые результаты обучения:** 31, 32, У1У2

**Текст задания:**

Подготовка презентации по теме «Горячие сладкие блюда»

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин

## **3.1.2. Задания промежуточного контроля по МДК.07.01**

### **Вариант 1**

**Проверяемые результаты обучения:** У1, У2, У3, У4, У5, 31, 32, 33, 34, 35, 36.

#### **Часть А. Тестовое задание**

##### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 25 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 35 минут.

**Выберите правильный вариант ответа.**

**1**

**)К заправочным супам относится**

бульон с яйцом

\*рассольник

окрошка

суп с фрикадельками

**2)Супы-пюре хранят при температуре**

40-45°C

\*60-65°C

80-85°C

90-95°C

**3)Основным ингредиентом блюда**

«Борщ из свежей капусты» является

картофель

лук репчатый

\*свекла

томат-паста

**4)Без муки готовят соус**

грибной

сметанный

\*маринад овощной

красный основной

**5)Для запекания используются соусы**

**по консистенции**

жидкие

\*средней густоты

густые

вязкие

**б) Форма нарезки овощей для приготовления соуса «Маринад овощной с томатом»:**

кубиками

дольками

\* соломкой

кружочками

**7) Овощные блюда и гарниры являются источником**

белков

жиров

\* минеральных веществ

\* углеводов

**8) Самый неустойчивый витамин при тепловой обработке овощей – это витамин**

А

В

РР

\*С

**9) К бобовым изделиям относится**

\* фасоль, горох, чечевица

гречка, манка, рис

пшено, ячка, геркулес

лапша, вермишель, макароны

**10) Для приготовления запеканок используют каши**

рассыпчатые

\* вязкие

жидкие

сухие

**11) Для жарки изделий во фритюре используют панировку**

мучную

красную

белую

\* двойную

**12) Пассерованный репчатый лук добавляют в котлетную массу для котлет**

зраз

\* тефтелей

рулета

**13) Для приготовления блюд из отварного мяса у говядины используют**

вырезку

\* лопаточную часть

толстый край

тонкий край

**14) Бифштекс из натуральной рубленой массы готовят из мяса**

\* говядины

птицы

свинины

баранины

**15) Скорость размягчения мяса птицы зависит от**

\* вида

\* возраста

категории

способа заправки

**16) Мелкую дичь подают**

\* целыми тушками

порционированными

мелкими кусками

поделенными пополам

**17) Котлеты по-киевски фаршируют**

\* сливочным маслом

сыром

густым молочным соусом

измельченным фаршем

**18) Продолжительность варки яиц «в мешочек» длится**

\* 4,5 - 5,5 мин

8,0 - 10,0 мин

10,0 - 15,0 мин

3,0 - 3,5 мин

**19) Вареники ленивые подают с**

\* сметаной

медом

майонезом

соусом

**20) К отварным творожным блюдам относят**

\* Вареники с творожным фаршем

Сырники

Запеканка из творога

\* Вареники ленивые

**21) При приготовлении салатов следует**

учитывать время варки овощей

соединять горячие и холодные овощи

использовать сильно разваренные

овощи

\* заправлять салаты перед подачей на стол

**22) Укажите способ нарезки овощей для салата «Мясного»:**

соломка,

брусочки,

ломтики,

\* кубики.

**23) Сладкие блюда подаются в конце приема пищи потому, что**

\*они тормозят выделение желудочного сока

повышают усвояемость блюд

улучшают пищеварение

понижают калорийность обеда

**24) Укажите температуру подачи салата-коктейля из овощей**

\*14 градусов

25 градусов

75 градусов

2 градуса

**25) Аромат чаю придают**

дубильные вещества

\*эфирные масла

минеральные соли

кофеин

**26. Температура подачи холодных десертов не должна превышать**

1) 5-8°C

2) \*12-15°C

3) 15-17°C

4) 3-5°C

**27. Сладкие блюда подаются в конце приема пищи потому, что**

1) \*они тормозят выделение желудочного сока

2) повышают усвояемость блюд

3) улучшают пищеварение

4) понижают калорийность обеда

**28. Сладкие блюда классифицируют по**

1) \*температуре подачи

2) желирующим веществам

3) внешнему виду

4) содержанию сахара

**29. По консистенции различают кисели**

1) \*густые

2) \*средней густоты

3) \*жидкие

4) вязкие

5. Загустителем для киселей используют

1) \*крахмал

2) муку

3) желатин

4) агароид

**30. К желирующим сладким десертам относятся**

1) \*самбуки

2) \*кремы

3) фрукты

4) компоты

**31. В горячей воде может раствориться сахара до**

1) 2 кг

2) \*5 кг

3) 3 кг

4) 7 кг

**32. Ароматизатором для суфле орехового служит**

1) ванилин

2) \*миндаль

3) шоколад

4) какао-порошок

**33. Взбитое желе - это**

1) крем

2) \*мусс

3) суфле

4) самбук

**34. Форму для охлаждения густого киселя**

1) смазывают маслом

2) сильно нагревают

3) \*смачивают водой, посыпать сахаром

4) посыпают сухарями

**35. Горячее сладкое блюдо «воздушный пирог» – это**

1) пудинг

2) блинчатый пирог

3) \*суфле

4) мусс

**36. Желатин для набухания замачивают в воде**

1) горячей

2) теплой

3) холодной

4) \*охлажденной кипяченной

**37. Наилучшие органолептические показатели имеет кофе**

1) крупного помола

2) из обжаренных зерен

3) \* мелкий

4) среднего помола

**38. К фруктам, которые не варят, а раскладывают в креманки, заливая сиропом, относятся**

1) айва

2) \*ананасы

3) абрикосы

4) груши

**39. Апельсины (мандарины) для варки компота подготавливают**

1) \*очищая от кожицы

2) снимая остатки белой мякоти

3) \*разрезая на дольки

4) нарезаая кружочками вместе с кожицей  
**40..Компот из сухофруктов охлаждают и выдерживают для настаивания**

- 1)6-8час.
- 2)3-4час.
- 3)8-10час.
- 4)10-12час.

**41. Аромат чаю придают**

- 1)дубильные вещества
- 2)\*эфирные масла
- 3)минеральные соли
- 4)кофеин

**42.Чай на Руси появился в**

- 1)XI вв.
- 2)XV вв.
- 3)\*XVII вв.
- 4)XIX вв.

**43 Золотисто-красный цвет чая обусловлен**

- 1)\*катехинами
- 2)алкалоидами
- 3)витаминами
- 4)кислотами

**44. К кофе отдельно в графине подают холодную воду при подаче его**

- 1)по-венски
- 2)\*по-восточному
- 3)по-варшавски
- 4)кофе-гляссе

**45. В группу холодных безалкогольных напитков входит**

1)\*молоко

2)какао

3)чай

4)пунш

**46. Потребность в воде человек покрывает за счет напитков максимально на**

1)25%

2)\*50%

3)15%

4)70%

**47. Молочный кисель можно ароматизировать**

1)корицей

2)\*ванилином

3)майораном

4)мятой

**48. Продолжительность настаивания кофе перед отпуском составляет, мин.**

1)\*5-8

2) 8-10

3) 10-15

4)3-4

**49.После приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась, так как**

1)\* перекипел

2)добавили много сока

3) медленно охлаждали

4)не довели до кипения

**Часть Б. Решение ситуационных задач**

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 25 минут.

**Задание**

*1. Используя нормативную документацию, заполните технологическую карту на блюдо «Икра овощная» по установленному образцу:*

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1**

**Икра овощная**

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию		Количество порций	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	20	30
лук репчатый	13	11		
морковь	20	16		
масло растительное	5	5		
томат	10	10		
уксус 3%-ный	3	3		
баклажаны	40	38/29		
кабачки	56	45/29		
капуста белокачанная	29	23		
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>		

### Технология приготовления

Подготовленные кабачки и баклажаны запечь в жарочном шкафу. Охладить, снять кожицу и пропустить через мясорубку или мелко нарубить. Репчатый лук и морковь спассеровать с томатным пюре, соединить с шинкованной белокачанной капустой и тушить до готовности, после чего добавить кабачки и баклажаны и тушить до готовности, после чего добавить кабачки и баклажаны и тушить вместе 15-20 мин. Заправить икру уксусом, перцем, солью. Можно добавить рубленый чеснок, растертый с зеленью.

Отпустить икру, посыпая зеленью.

2. Составьте технологическую схему данного блюда.

3. Заполните таблицу органолептических показателей блюда

Показатели	Характеристика
Внешний вид	Овощи равномерно измельчены и уложены горкой
цвет	Золотисто- оранжевый
консистенция	Сочная, мягкая
Вкус и запах	Свойственный овощам, входящим в состав икры, в меру острый, соленый, с ароматом чеснока

4. Решите задачу.

Рассчитать количество

Сколько и каких продуктов потребуется для приготовления 40 порций «Суп-лапша домашняя на курином бульоне», если вес 1 порции 250 г?

### Суп-лапша домашняя

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
морковь	50	40		
Лук репчатый	48	40		
жир	20	20		
мука	75	75		
яйца	1/2шт	20		
вода	15	15		
соль	2	2		
Бульон	950	950		

<b>Выход:</b>	-	<b>1000</b>		
---------------	---	-------------	--	--

### Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах

### Вариант 2

**Проверяемые результаты обучения: У1, У2, У3, У4, У5, 31, 32, 33, 34, 35, 36.**

#### Часть А. Тестовое задание

##### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 25 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 35 минут.

##### *Выберите правильный вариант ответа.*

1. Борщ, который заправляют чесноком, растертым с салом . называется
  - 1) московский
  - 2) \* украинский
  - 3) флотский
  - 4) сибирский
2. Рассольник, в состав, которого входит крупа –
  - 1) домашний
  - 2) \* ленинградский
  - 3) московский
  - 4) по-россошански
3. Загустителем соуса молочного является
  - 1) крахмал
  - 2) желатин
  - 3) \* мука
  - 4) агар-агар
4. К группе холодных соусов относят соус
  - 1) красный основной
  - 2) паровой
  - 3) сухарный
  - 4) \* салатную заправку
5. Блюда из круп являются важным источником
  - 1) минеральных веществ и жиров
  - 2) витаминов и жиров
  - 3) \* углеводов и белков
  - 4) экстрактивных веществ и витаминов
6. Соус луковый является производным соуса
  - 1) белого
  - 2) \* красного
  - 3) томатного
  - 4) молочного
7. Для сохранения красящего пигмента свеклы при тушении добавляют
  - 1) \* уксус
  - 2) сахар
  - 3) соль
  - 4) масло растительное
8. Быстрозамороженные овощи, не размораживая, кладут в воду
  - 1) холодную
  - 2) \* кипящую

- 3) теплую  
4) горячую
9. Бобовые изделия перед варкой  
1) подсушивают  
2) \*замачивают в холодной воде  
3) обжаривают  
4) замачивают в горячей воде
10. Официальные нормы отходов овощей при изготовлении блюд указаны в  
1) технологических картах  
2) качественном удостоверении  
3) \*Сборниках рецептов  
4) Сертификате
11. К порционным полуфабрикатам из вырезки относится  
1) \*бифштекс  
2) гуляш  
3) рагу  
4) антрекот
12. Мелкокусковой полуфабрикат из мяса массой 30-40 г, приготовлен для блюда  
1) плов  
2) азу  
3) гуляш  
4) \*шашлык
13. Натуральные жареные изделия из мяса при отпуске поливают  
1) соусом  
2) бульоном  
3) \*мясным соком  
4) маргарином
14. Крепкие ароматные бульоны получают из мяса  
1) \*кур и индеек  
2) цыплят  
3) гусей  
4) уток
15. Для приготовления фаршированных котлет из птицы используют части  
1) крылья  
2) \*большое филе  
3) бедра  
4) голень
16. Чахохбили-это блюдо из птицы  
1) отварной  
2) жареной  
3) \*тушеной  
4)припущенной
17. В натуральном виде предпочитают подавать творог  
1) обезжиренный  
2) полужирный
- 3) \*жирный  
4) средней жирности
18. Обязательным компонентом омлета натурального является  
1) сахар  
2) \*яйцо куриное  
3) маргарин  
4) мука
19. Рецептура блюда «Борщ украинский» отличается введением ингредиента  
1) мяскопченности  
2) \*шпик  
3) мука  
4) \*чеснок
20. Для сохранения витаминов в овощах следует:  
1) очищенные овощи держать в холодной воде  
2)при тепловой обработке закладывать овощи в холодную воду  
3) \*готовить овощи на пару  
4)снимать тонкий слой кожицы
21. Укажите способ нарезки ингредиентов для салата «Столичного»  
1) соломка  
2) \*ломтики  
3) кружочки  
4) кубики
22. Канапе относится к бутербродам  
1) открытым  
2) закрытым  
3) двойным  
4) \*закусочным
23. К сладким блюдам относится  
1)шоколад  
2)мед  
3)печенье  
4)\*компот
24. Сухофрукты перед варкой компота промывают водой  
1) холодной  
2) горячей  
3)\*теплой  
4) кипяченой
25. Перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды для  
1) сокращения времени варки  
2) улучшения вкуса  
3)\*получения однородной массы  
4)улучшения цвета

## Часть Б. Решение ситуационных задач

### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 25 минут.

### Задание

1. Используя нормативную документацию, заполните технологическую карту на блюдо «Жаркое по-домашнему» по установленному образцу:

#### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

##### Жаркое по-домашнему

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию		Количество порций	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	30	60
Говядина	162	119		
картофель	253	190		
Лук репчатый	30	25		
Жир животный топленый пищевой	12	12		
Томатное пюре	15	15		
Масса тушеного мяса	-	75		
Масса готовых овощей	-	250		
<b>Выход:</b>	-	<b>325</b>		

### Технология приготовления

Мясо нарезают по 2-4 куску на порцию массой по 30-40г, картофель и лук -дольками, затем мясо и овощи обжаривают по отдельности. Подготовленные мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль, перец и бульон, закрывают крышкой и тушат до готовности.

2. Составьте технологическую схему данного блюда.

3. Заполните таблицу органолептических показателей блюда

Показатели	Характеристика
Внешний вид	Блюдо подано в горшочке, покрыто соусом, на поверхности - зелень
Цвет	Темно-красный на поверхности блески жира
Консистенция	Мягкая, сочная
Вкус и запах	Мясо и соус в меру соленые, с ароматом мяса и пряностей

3. Решите задачу.

Рассчитать количество сырья необходимое для приготовления 50 порций блюда «Щи из свежей капусты с картофелем» по колонке № 2.



Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокачанная	300	240		
Картофель	160	120		
Репка	40	30		
Морковь	50	40		
Петрушка (корень)	13	10		
Лук репчатый	48	40		
Томатное пюре	20	20		
Кулинарный жир	20	20		
Бульон или вода	750	750		
<b>Выход</b>	-	<b>1000</b>		

### Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах

## 3.2. Задания для оценки освоения МДК.07.02 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

### 3.2.1. Задания текущего контроля

**Тема 1** Основное и дополнительное сырье хлебобулочного и кондитерского производства

#### *Внеаудиторная самостоятельная работа №1*

**Проверяемые результаты обучения:** 31, 32, У1У2

**Текст задания:**

Составление глоссария по основным понятиям кулинарной продукции

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

#### *Лабораторная работа №1*

**Проверяемые результаты обучения:** 31,33, 34, У1,У2,У3,У4,У5

**Текст задания:**

Органолептическая оценка качества муки, Клейковины муки, сорта муки

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

## **Тема 2** Приготовление хлебобулочных изделий

### ***Внеаудиторная самостоятельная работа №2***

**Проверяемые результаты обучения:** 31, 32, У1У2

**Текст задания:**

Подготовка презентации по теме: «Приготовление пшеничного и ржаного теста для хлебопечения»

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

### ***Практическое занятие № 1***

**Проверяемые результаты обучения:** 31, 32, У1, У2

**Текст задания:**

Расчет сырья для приготовления пшеничного и ржаного теста, составление сырьевой ведомости

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

### ***Внеаудиторная самостоятельная работа №3***

**Проверяемые результаты обучения:** 31, 32, У1У2

**Текст задания:**

Составление технологических карт на хлебобулочные изделия

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

### ***Практическое занятие № 2***

**Проверяемые результаты обучения:** 31, 32, У1, У2

**Текст задания:**

Работа с производственными рецептурами на хлебобулочные изделия

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

### ***Лабораторная работа №2***

**Проверяемые результаты обучения:** 31, 33, 34, У1, У2, У3, У4, У5

**Текст задания:**

Приготовление формового хлеба, выбор и безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

**Лабораторная работа №3**

**Проверяемые результаты обучения: 31,33, 34, У1,У2,У3,У4,У5**

**Текст задания:**

Приготовление подового хлеба, выбор вида теста и способов формовки хлеба

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

**Внеаудиторная самостоятельная работа №4**

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32,У1У2**

**Текст задания:**

Подготовка сообщения о видах упаковочных материалов для хлебобулочных изделий

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

**Тема 3 Приготовление мучных и кондитерских изделий**

**Внеаудиторная самостоятельная работа №5**

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32,У1У2**

**Текст задания:**

Подготовка сообщения о фаршах и начинках используемых для мучных изделий

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

**Лабораторная работа №4**

**Проверяемые результаты обучения: 31,33, 34, У1,У2,У3,У4,У5**

**Текст задания:**

Приготовление фарша, сиропа, жженка, помада, фруктовая начинка, мастика, кремы.

Определение режима хранения отделочных полуфабрикатов

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

**Внеаудиторная самостоятельная работа №6**

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32,У1У2**

**Текст задания:**

Подготовка сообщения о современных пищевых добавках

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

**Лабораторная работа №5**

**Проверяемые результаты обучения: 31,33, 34, У1,У2,У3,У4,У5**

**Текст задания:**

Приготовление мучных изделий: лапша домашняя, вареники, манты.

Оценка качества и безопасность изделий

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

*Внеаудиторная самостоятельная работа №7*

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32,У1У2**

**Текст задания:**

Составление инструкционных карт по приготовлению мучных изделий

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин

*Лабораторная работа №6*

**Проверяемые результаты обучения: 31,33, 34, У1,У2,У3,У4,У5**

**Текст задания:**

Приготовление вафельного и пряничного теста и изделий из него: вафли, коврижка, пряник медовый. Определение режима выпечки, реализации, хранения изделий

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

*Лабораторная работа №7*

**Проверяемые результаты обучения: 31,33, 34, У1,У2,У3,У4,У5**

**Текст задания:**

Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него: сочни, кексы, ватрушки.

Определение режима выпечки, реализации, хранения изделий.

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

*Внеаудиторная самостоятельная работа №8*

**Проверяемые результаты обучения: 31, 32,У1У2**

**Текст задания:**

Составление инструкционных карт по приготовлению мучных изделий

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин

*Лабораторная работа №8*

**Проверяемые результаты обучения: 31,33, 34, У1,У2,У3,У4,У5**

**Текст задания:**

Приготовление песочного теста и изделий из него: печенье нарезное, печенье спаржа, рожок с маком. Определение режима выпечки, реализации, хранения изделий.

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

***Внеаудиторная самостоятельная работа №9***

**Проверяемые результаты обучения:** 31, 32, У1У2

**Текст задания:**

Составление инструкционных карт по приготовлению мучных изделий

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин

***Лабораторная работа №9***

**Проверяемые результаты обучения:** 31,33, 34, У1,У2,У3,У4,У5

**Текст задания:**

Приготовление заварного, воздушного теста и изделий из него: профитроли, кольца воздушные, булочки. Определение режима выпечки, реализации, хранения изделий.

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

***Практическое занятие № 3***

**Проверяемые результаты обучения:** 31, 32, У1, У2

**Текст задания:**

Расчет сырья, для приготовления отделочных полуфабрикатов, составление сырьевой ведомости.

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

***Внеаудиторная самостоятельная работа №10***

**Проверяемые результаты обучения:** 31, 32, У1У2

**Текст задания:**

Составление технологической схемы приготовления отделочного полуфабриката «Крем сливочный», его производные

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин

***Лабораторная работа №10***

**Проверяемые результаты обучения:** 31,33, 34, У1,У2,У3,У4,У5

**Текст задания:**

Приготовление украшений из мастики, шоколада, желе. Выбор различных способов и приемов приготовления изделий. Определение режима выпечки, реализации, хранения изделий.

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

***Внеаудиторная самостоятельная работа №11***

**Проверяемые результаты обучения:** 31, 32,У1У2

**Текст задания:**

Составление презентации по теме «Отделочные полуфабрикаты»

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин

***Внеаудиторная самостоятельная работа №12***

**Проверяемые результаты обучения:** 31, 32,У1У2

**Текст задания:**

Составление инструкционных карт по приготовлению изделий

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин

***Лабораторная работа №11***

**Проверяемые результаты обучения:** 31,33, 34, У1,У2,У3,У4,У5

**Текст задания:**

Приготовление пирожных из песочного теста. Определение режима выпечки, реализации, хранения изделий.

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

***Внеаудиторная самостоятельная работа №13***

**Проверяемые результаты обучения:** 31, 32,У1У2

**Текст задания:**

Подготовка презентации по теме «Мелкоштучные кондитерские изделия»

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин

***Внеаудиторная самостоятельная работа №14***

**Проверяемые результаты обучения:** 31, 32,У1У2

**Текст задания:**

Подготовка презентации по теме «Классические торты»

Составление технологической карты на торт «Сказка»

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин

**Практическое занятие №4**

**Проверяемые результаты обучения:** 31, 32,У1,У2

**Текст задания:**

Расчет сырья, для приготовления тортов, составление сырьевой ведомости.

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

**Внеаудиторная самостоятельная работа №15**

**Проверяемые результаты обучения:** 31, 32,У1У2

**Текст задания:**

Составление технологической схемы на торт «Бисквитно-фруктовый»

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин

**Лабораторная работа №12**

**Проверяемые результаты обучения:** 31,33, 34, У1,У2,У3,У4,У5

**Текст задания:**

Приготовление тортов из бисквитного теста. Определение режима выпечки, реализации, хранения изделий.

**Критерии оценки:**

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

**Время на выполнение:** 80 мин.

### Вариант 1

**Проверяемые результаты обучения:** 31,33, 34, У1,У2,У3,У4,У5

**Часть А. Тестовое задание**

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 25 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 35 минут.

**Выберите правильный вариант ответа.**

1.В состав опары для приготовления дрожжевого теста, входят

1) \*дрожжи, мука, вода

2) мука, соль, сахар

3) вода, яйцо, маргарин

4) мука, сахар, молоко

2. Готовность опары определяется
- изменением цвета
  - \*увеличением объема в 2,5 раза
  - повышением температуры
  - \*наличием пузырьков
3. Укажите соотношение муки и воды при приготовлении теста для блинчиков.
- 1:3
  - 1:1
  - \*1:2,25
  - 4:5
4. Какое тесто готовят для сдобы «Выборгская»?
- \*дрожжевое опарное тесто
  - дрожжевое безопарное тесто
  - дрожжевое слоёное тесто
  - пресное тесто
5. Установите причину дефекта изделий из дрожжевого теста: изделия светлые, запах кисловатый
- в тесто положено мало соли
  - \*тесто перекисло
  - в тесто положено много сахара
  - тесто не добродило
6. Для приготовления бисквита основного используют ингредиенты
- \*яйцо
  - \*сахар
  - молоко
  - \*мука пшеничная
7. Цель обминки теста заключается в
- изменение формы
  - сохранение консистенции
  - изменение упругости
  - \*восстановление процесса брожения
8. Выберите ингредиенты для приготовления «Крем сливочный»
- \*масло сливочное, молоко сгущенное, сахарная пудра, ванильная пудра, коньяк
  - масло сливочное, сахар, молоко сгущенное, какао-порошок, коньяк, ванильная пудра
  - сахар, белки яичные, пудра ванильная
  - сахар-песок, яйца, молоко, мука,
9. Углекислый аммоний используют для теста
- \*песочного
  - бисквитного
  - дрожжевого
  - слоеного
10. Для приготовления бисквитного теста используют способ разрыхления -
- \*механический
  - химический
  - микробиологический
  - комбинированный
11. Пирожки имеют форму
- \*лодочки
  - шара
  - полоски
  - квадрата
12. К кондитерским изделиям относятся
- пирожки
  - кулебяка
  - \*пирожные
  - ватрушки
13. При выпечке изделий из дрожжевого теста, дрожжи прекращают развитие при температуре
- \*60°C
  - 100°C
  - 30°C
  - 75°C
14. Для приготовления мучного изделия «Кулебяка» используют виды фарша
- ливерный
  - \*рыбный
  - яблочный
  - \*мясной
15. Качество формового и подового хлеба, должно соответствовать
- \*ГОСТам
  - сертификатам
  - актам приемки
  - инструкции
16. Расположите последовательно операции технологического процесса в мучном цехе
- разделка теста и его порционирование
  - \*приготовление и замес теста
  - расстойка
  - формовка
  - выпечка
17. Перед выпечкой изделия смазываются меланжем с целью
- \*улучшения внешнего вида
  - повышения калорийности
  - сокращения времени выпечки
  - увеличения сроков реализации
18. Для приготовления «Кекс столичный» используют вид теста
- дрожжевое
  - воздушное
  - \*песочное



- г) дрожжевое-слоеное
19. К дефектам изделий, обусловленных низким качеством муки, относят
- а) \*липкий мякиш
  - б) трещины на поверхности изделия
  - в) отслаивание корки
  - г) бледность изделий
20. Из песочного теста готовят кондитерские изделия
- а) \*сочни с творогом
  - б) профитроли
  - в) \*корзиночка с фруктами и желе
  - г) \*печенье
21. При наполнении корзиночки из песочного теста, используют крем
- а) \*белковый
  - б) глянсе
  - в) заварной
  - г) \*масляный
22. Гарантийный срок хранения тортов с кремом из взбитых сливок, час.
- а) 72
  - б) \*6
  - в) 36
  - г) 24
23. Определите, какой продукт лишний для замеса теста для лапши домашней
- а) \*молоко
  - б) \*сахар
  - в) яйца
  - г) мука
24. Блинчики фаршированные можно приготовить с фаршем
- а) зеленый лук с яйцом
  - б) \*творожный
  - в) рыбный
  - г) \*мясной
25. При какой температуре выпекают изделия из песочного теста
- а) 150°C
  - б) 175°C
  - в) \*240°C
  - г) 200°C

## Часть Б. Решение ситуационных задач

### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 25 минут.

### Задание

1. Используя нормативную документацию, рассчитать набор сырья для 10 порций мучных изделий «Оладьи с курагой»

#### «Оладьи с курагой»

Наименование сырья	Норма расхода продуктов на 1 порцию,г	
	Вес брутто,г	Вес нетто,г
Тесто для оладий с курагой	-	176
Маргарин столовый	9	9
Масса готовых оладий	-	150
сметана		20
<b>Выход со сметаной</b>	<b>-</b>	<b>170</b>

#### Тесто для «оладьи с курагой»

Наименование сырья	Норма расхода продуктов на 1000,г	
	Вес брутто,г	Вес нетто,г
мука пшеничная	481	481
яйца	3/5шт	23
молоко или вода	481	481
дрожжи	14	14
сахар	17	17
соль	9	9
курага	99	97
<b>Выход</b>	<b>-</b>	<b>1000</b>

2. Укажите технологию приготовления и температурный режим приготовления

Приготовить тесто для оладий. В подогретом до 30 С молоке растворить соль, сахар, разведенные и процеженные дрожжи, положить яйца, всыпать просеянную муку и перемешать до однородной консистенции; ввести растопленное масло, перемешать и поставить в теплое место (30-40С) для брожения на 3 часа. В процессе брожения сделать 2-3 обминки. При последней обминке добавить подготовленную курагу. Готовое тесто разложить ложкой на разогретую сковороду с жиром температурой 160-180С и обжарить с двух сторон до золотистого цвета. Толщина оладий должна быть не менее 5-6мм

3. Заполните таблицу органолептических показателей на блюдо

Показатели	Характеристика
Внешний вид	Форма круглая, края нервные, толщина оладий 5-6мм, равномерно обжарены

Цвет	Золотистый, на разрезе – желтоватый
Консистенция	Хорошо пропеченные, пористые
Вкус и запах	Сладковатый, в меру соленый, с ароматом кураги

### Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах

## Вариант 2

**Проверяемые результаты обучения: 31,33, 34, У1,У2,У3,У4,У5**

### Часть А. Тестовое задание

#### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 25 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 35 минут.

#### *Выберите правильный вариант ответа.*

1. Основные ингредиенты для приготовления хлебобулочных изделий
  - а) вода, мука, соль, сахар, маргарин, яйца.
  - б) яйца, сахар, мука, маргарин, сода.
  - в)\* вода, мука, соль, дрожжи, сахар
  - г) молоко, мука, сахар, яйца, какао
4. Оптимальная температура для развития дрожжей, °С
  - а) 17 – 20
  - б) \*28 – 30
  - в) 45 – 50
  - г) 50-60
5. «Булочка домашняя» приготавливают из теста
  - а) дрожжевого безопарного
  - б) \*дрожжевого опарного
  - в) песочного
  - г) бисквитного
6. Хлеб «Подольский» изготавливают из вида муки
  - а) пшеничная обойная
  - б) пшеничная высший сорт
  - в)\* подольская
  - г) ржаная
7. Фарш творожный используют при приготовлении мучных изделий
  - а)\*ватрушка

- б) кулебяка
  - в) расстегаи
  - г) пирожки
8. Определите крем по перечисленным ингредиентам: яичные белки, сахар, повидло, агар, вода.
- а) белковый заварной
  - б) белковый сырцовый
  - в) \*крем «Зефир»
  - г) крем заварной
9. Виды крахмала используемые на хлебопекарных предприятиях
- а) ячменный;
  - б) \* кукурузный;
  - в) \* картофельный;
  - г) модифицированные.
10. Определите, какой продукт лишний для замеса теста песочного
- а) мука
  - б) сахар
  - в) \*дрожжи
  - г) разрыхлитель
11. Определите, какие продукты необходимы для замеса теста заварного
- а) \* вода, соль, сливочное масло, мука, яйца
  - б) мука, сахар, яйца, маргарин
  - в) мука, сахар, яйца, молоко, маргарин
  - г) дрожжи, сахар, яйца, мука, масло растительное
12. Белки муки при добавлении жидкости
- а) \*набухают, образуя эластичную клейковину
  - б) впитывают воду
  - в) денатурируют
  - г) образуют мелкую пористость
13. При замесе песочного теста, какой используют способ разрыхления
- а) микробиологический
  - б) механический
  - в) \*химический
14. Окончание замеса дрожжевого теста определяется по следующим признакам -тесто
- а) мягкое и влажное
  - б) \*перестает быть липким
  - в) \* легко отстает от посуды и рук
  - г) приобретает новый запах
15. Дрожжевое тесто приобретает пористость и увеличивается в объеме за счет
- а) \*спиртового брожения с выделением углекислого газа
  - б) сахара и соли
  - в) набухания крахмала
  - г) молочнокислое брожение
16. В процессе брожения тесто приобретает новый вкус и запах за счет
- а) сахара и дрожжей
  - б) \*образования молочной кислоты
  - в) поглощения дрожжевыми грибами кислорода
  - г) ароматизаторов
17. Укажите соотношение муки и воды при приготовлении теста для вареников.
- а) 1:3
  - б) 1:1
  - в) \*1:0,4

- г) 1:0,2
18. Тесто считается выбродившим когда
- а) \*увеличивается в объеме в 2,5 раза
  - б) появляется спиртовой запах,
  - в) поверхность его выпуклая
  - г) при надавливании пальцем ямочка медленно восстанавливается
19. Перед замесом теста дрожжи
- а) разводят холодной водой
  - б) размораживают
  - в) подсушивают
  - г) \* разводят теплой водой или молоком
20. Развитие дрожжей задерживает
- 1) \*низкая температура помещения
  - 2) высокая температура воды или молока
  - 3) \*переизбыток питательных веществ
  - 4) небольшое количество сахара
21. Профитроли приготавливают из теста
- 1) дрожжевого
  - 2) песочного
  - 3) \*заварного
  - 4) бисквитного
22. Из слоеного теста готовят кондитерские изделия
- 1) \*языки слоеные
  - 2) профитроли
  - 3) корзиночка с фруктами и желе
  - 4) сдоба «выборгская»
23. Сладкие пироги обычно готовят
- 1) открытыми
  - 2) \*полуоткрытыми
  - 3) закрытыми
  - 4) полужакрытыми
24. Заварной крем используют
- 1) для украшения изделий
  - 2) для склеивания и смазывания пластов
  - 3) \*для заполнения заварных изделий
  - 4) для отделки поверхности изделий
25. При какой температуре выпекают изделия из заварного теста
- а) 150 - 160° С
  - б) \*180 - 200° С
  - в) 220 - 240° С
  - г) 240 - 250° С

## Часть Б. Решение ситуационных задач

### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 25 минут.

### Задание

1. Используя нормативную документацию, рассчитать набор сырья для приготовления 100шт изделий «Пирожки печеные из дрожжевого теста» с фаршем из свежей капусты, массой 100г

### Пирожки печеные

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Мука пшеничная 1 сорта	3800	3800
в том числе мука на подпыл	175	175
Сахар-песок	250	250
Маргарин столовый	200	200
Меланж	200	200
Соль	40	40
Дрожжи прессованные	100	100
Вода для замеса теста	1500	1500
<b>Вес теста</b>	-	<b>5800</b>
Повидло	3000	3000
Меланж для смазки ватрушек	150	150
Жир для смазки листов	25	25
Выход:	-	100 шт. по 75 г

### Критерии оценки:

Внешний вид –

Состояние мякиша–

Цвет –

Вкус и запах –

2. Укажите правила выпечки, требования к качеству этих изделий.

## 4. Оценка по учебной и производственной практике

### 4.1. Общие положения

Целью оценки по учебной и производственной практике является оценка: 1) практического опыта и умений; 2) профессиональных и общих компетенций.

Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики учебной и профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика, либо образовательного учреждения (для учебной практики).

## 4.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

### 4.2.1 Учебная практика

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК,)
<p>Задание 1</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления желе из ягод свежих</li> <li>2. Приготовьте ягодный сок</li> <li>3. Подготовьте сироп с желатином</li> <li>4. Оформите десерт, направьте на застывание</li> <li>5. Произведите органолептическую оценку холодного десерта</li> <li>6. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения</li> </ol>	<p><i>ПК5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов</i>  <i>ОК 2 ,ОК 3,ОК 4,ОК 5;</i>  <i>ПО1, ПО2, ПО3, ПО4, ПО5;</i>  <i>У1, У2, У3, У4, У6, У8;</i></p>
<p>Задание 2</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления желе из лимонов</li> <li>2. Приготовьте лимонный сок</li> <li>3. Подготовьте сахаро-желатиновый сироп</li> <li>4. Оформите десерт, направьте на застывание</li> <li>5. Произведите органолептическую оценку холодного десерта</li> <li>6. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения</li> </ol>	<p><i>ПК5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов</i>  <i>ОК 2 ,ОК 3,ОК 4,ОК 5;</i>  <i>ПО1, ПО2, ПО3, ПО4, ПО5;</i>  <i>У1, У2, У3, У4, У6, У8;</i></p>

### 4.2.2. Производственная практика (по профилю специальности):

Таблица 6

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК,)
<p>Задание 1</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления «Рулет фруктовый»</li> <li>2. Приготовьте бисквитный полуфабрикат для рулета</li> <li>3. Подготовьте начинку фруктовую</li> <li>4. Оформите, сверните рулет, выход 1/100</li> <li>5. Произведите органолептическую оценку кондитерского изделия</li> <li>6. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения</li> </ol>	<p><i>ПК.7.2 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</i>  <i>ОК 2 ,ОК 3,ОК 4,ОК 5;</i>  <i>ПО1, ПО2, ПО3, ПО4, ПО5;</i>  <i>У1, У2, У3, У4, У6, У8;</i></p>
<p>Задание 2</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления «Рулет</li> </ol>	<p><i>ПК.7.2 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</i></p>

<p>Экстра»</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Приготовьте бисквитный полуфабрикат для рулета</li> <li>3. Подготовьте сироп для промочки</li> <li>4. Приготовьте крем сливочно-творожный</li> <li>5. Оформите, сверните рулет, выход 1/100</li> <li>6. Произведите органолептическую оценку «Рулет Экстра»</li> <li>7. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения</li> </ol>	<p><i>ОК 2 ,ОК 3,ОК 4,ОК 5; ПО1, ПО2, ПО3, ПО4, ПО5; У1, У2, У3, У4, У6, У8;</i></p>
<p>Задание 3</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления пирожное «Слойка» обсыпанное сахарной пудрой</li> <li>2. Приготовьте слоеный полуфабрикат</li> <li>3. Произведите формование и выпечку</li> <li>4. Подготовьте сахарную пудру</li> <li>5. Оформите сахарной пудрой, выход 1/68</li> <li>6. Произведите органолептическую оценку пирожного «Слойка» обсыпанная сахарной пудрой</li> <li>7. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения</li> </ol>	<p><i>ПК.7.2 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</i></p> <p><i>ОК 2 ,ОК 3,ОК 4,ОК 5; ПО1, ПО2, ПО3, ПО4, ПО5; У1, У2, У3, У4, У6, У8;</i></p>
<p>Задание 4</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для пирожного «Слойка» с кремом</li> <li>2. Приготовьте слоеный полуфабрикат</li> <li>3. Произведите формование и выпечку</li> <li>4. Приготовьте крем сливочный</li> <li>5. Оформите кремом сливочным и сахарной пудрой, выход 1/68</li> <li>6. Произведите органолептическую оценку пирожного «Слойка» с кремом</li> <li>7. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения</li> </ol>	<p><i>ПК.7.2 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</i></p> <p><i>ОК 2 ,ОК 3,ОК 4,ОК 5; ПО1, ПО2, ПО3, ПО4, ПО5; У1, У2, У3, У4, У6, У8;</i></p>
<p>Задание 5</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления Пирожное «Слойка» с яблочной начинкой</li> <li>2. Приготовьте слоеный полуфабрикат</li> <li>3. Приготовьте яблочную начинку</li> <li>4. Произведите формование и выпечку</li> <li>5. Оформите сахарной пудрой</li> <li>6. Произведите органолептическую оценку Пирожное Слойка» с яблочной начинкой, выход 1/42</li> <li>7. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения</li> </ol>	<p><i>ПК.7.2 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</i></p> <p><i>ОК 2 ,ОК 3,ОК 4,ОК 5; ПО1, ПО2, ПО3, ПО4, ПО5; У1, У2, У3, У4, У6, У8;</i></p>
<p>Задание 6</p>	<p><i>ПК.7.2 Технология приготовления</i></p>



<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления Пирожное «Корзиночка» с фруктами</li> <li>2. Приготовьте песочный полуфабрикат</li> <li>3. Произведите формование и выпечку</li> <li>4. Подготовьте начинку фруктовую</li> <li>5. Оформите выпеченный полуфабрикат «Корзиночка» начинкой фруктовой и фруктами консервированными, выход 1/48</li> <li>6. Произведите органолептическую оценку Пирожное «Корзиночка» с фруктами</li> <li>7. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения</li> </ol>	<p><i>хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</i></p> <p><i>ОК 2 ,ОК 3,ОК 4,ОК 5; ПО1, ПО2, ПО3, ПО4, ПО5; У1, У2, У3, У4, У6, У8;</i></p>
<p>Задание 7</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления Пирожное «Корзиночка любительская»</li> <li>2. Приготовьте песочный полуфабрикат</li> <li>3. Произведите формование и выпечку</li> <li>4. Приготовьте крем «Шарлотт»</li> <li>5. Подготовьте фрукты</li> <li>6. Оформите выпеченный полуфабрикат «Корзиночка» кремом «Шарлотт» и фруктами, выход 1/48</li> <li>7. Произведите органолептическую оценку Пирожное «Корзиночка Любительская»</li> <li>8. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения</li> </ol>	<p><i>ПК.7.2 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</i></p> <p><i>ОК 2 ,ОК 3,ОК 4,ОК 5; ПО1, ПО2, ПО3, ПО4, ПО5; У1, У2, У3, У4, У6, У8;</i></p>
<p>Задание 8</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления Пирожное «Корзиночка» с кремом из сливок и вареньем</li> <li>2. Приготовьте песочный полуфабрикат</li> <li>4. Произведите формование и выпечку</li> <li>5. Подготовьте начинку фруктовую</li> <li>6. Взбейте крем из сливок</li> <li>7. Оформите выпеченный полуфабрикат «Корзиночка» начинкой фруктовой и кремом из сливок, выход 1/50</li> <li>8. Произведите органолептическую оценку Пирожное «Корзиночка» с кремом из сливок и вареньем</li> <li>9. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения</li> </ol>	<p><i>ПК.7.2 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</i></p> <p><i>ОК 2 ,ОК 3,ОК 4,ОК 5; ПО1, ПО2, ПО3, ПО4, ПО5; У1, У2, У3, У4, У6, У8;</i></p>
<p>Задание 9</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления Пирожное «Корзиночка» с белковым (заварным) кремом и фруктовой начинкой</li> <li>2. Приготовьте песочный полуфабрикат</li> <li>3. Произведите формование и выпечку</li> </ol>	<p><i>ПК.7.2 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</i></p> <p><i>ОК 2 ,ОК 3,ОК 4,ОК 5; ПО1, ПО2, ПО3, ПО4, ПО5;</i></p>

<p>4. Подготовьте фруктовую начинку  5. Подготовьте крем белковый (заварной)  6. Взбейте подготовленные ингредиенты  7. Оформите выпеченный полуфабрикат «Корзиночка» начинкой фруктовой и кремом из сливок, выход 1/45  8. Произведите органолептическую оценку Пирожное «Корзиночка» с белковым (заварным) кремом и фруктовой начинкой  9. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения</p>	<p><i>У1, У2, У3, У4, У6, У8;</i></p>
<p>Задание 10  1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления Пирожное «Песочное», глазированное помадой (нарезное)  2. Приготовьте песочный полуфабрикат  3. Произведите формование и выпечку  3. Подготовьте начинку фруктовую  4. Взбейте крем сливочный  6. Оформите выпеченный полуфабрикат Пирожное «Песочное», глазированное помадой (нарезное) 1/48  7. Произведите органолептическую оценку Пирожное «Песочное», глазированное помадой (нарезное)  8. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения</p>	<p><i>ПК.7.2 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</i></p> <p><i>ОК 2 ,ОК 3,ОК 4,ОК 5;  ПО1, ПО2, ПО3, ПО4, ПО5;  У1, У2, У3, У4, У6, У8;</i></p>
<p>Задание 11  1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления Пирожное «Картошка» обсыпная  2. Приготовьте бисквитный полуфабрикат  3. Охладите и измельчите  4. Взбейте крем сливочный  5. Соедините ингредиенты  6. Оформите пирожное «Картошка»  7. Посыпьте сахарной пудрой с какао-порошком  8. Произведите органолептическую оценку Пирожное «Картошка» обсыпная, выход 1/42  9. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения</p>	<p><i>ПК.7.2 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</i></p> <p><i>ОК 2 ,ОК 3,ОК 4,ОК 5;  ПО1, ПО2, ПО3, ПО4, ПО5;  У1, У2, У3, У4, У6, У8;</i></p>
<p>Задание 12  1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления Пирожное «Трубочка заварная» с кремом  2. Приготовьте заварной полуфабрикат  3. Произведите формование и выпечку  4. Подготовьте пудра рафинадная  5. Взбейте крем сливочный  6. Оформите полость трубочки кремом сливочным</p>	<p><i>ПК.7.2 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</i></p> <p><i>ОК 2 ,ОК 3,ОК 4,ОК 5;  ПО1, ПО2, ПО3, ПО4, ПО5;  У1, У2, У3, У4, У6, У8;</i></p>

<p>7. Посыпьте сахарной пудрой, выход 1/42</p> <p>8. Произведите органолептическую оценку Пирожное «Трубочка заварная» с кремом</p> <p>9. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения</p>	
<p>Задание 13</p> <p>1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления Кекс «Столичный»</p> <p>2. Приготовьте песочный полуфабрикат</p> <p>3. Подготовьте изюм</p> <p>4. Соедините ингредиенты</p> <p>5. Произведите формование, выпечку, выход 1/75</p> <p>6. Посыпьте рафинадной пудрой</p> <p>7. Произведите органолептическую оценку «Кекс столичный»</p> <p>8. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения</p>	<p><i>ПК.7.2 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</i></p> <p><i>ОК 2 ,ОК 3,ОК 4,ОК 5;</i> <i>ПО1, ПО2, ПО3, ПО4, ПО5;</i> <i>У1,У2,У3,У4,У6,У8;</i></p>
<p>Задание 14</p> <p>1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления Кекс «Ореховый»</p> <p>2. Приготовьте песочный полуфабрикат</p> <p>3. Подготовьте орехи</p> <p>4. Соедините ингредиенты</p> <p>5. Произведите формование, выпечку, выход 1/75</p> <p>6. Произведите органолептическую оценку «Кекс ореховый»</p> <p>7. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения</p>	<p><i>ПК.7.2 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</i></p> <p><i>ОК 2 ,ОК 3,ОК 4,ОК 5;</i> <i>ПО1, ПО2, ПО3, ПО4, ПО5;</i> <i>У1,У2,У3,У4,У6,У8;</i></p>
<p>Задание 15</p> <p>1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления Пирожное «Воздушное» с кремом</p> <p>2. Приготовьте воздушный полуфабрикат</p> <p>3. Произведите формование и выпечку</p> <p>4. Приготовьте крем сливочный</p> <p>5. Произведите формование, выход 1/35</p> <p>6. Произведите органолептическую оценку Пирожное «Воздушное» с кремом</p> <p>7. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения</p>	<p><i>ПК.7.2 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</i></p> <p><i>ОК 2 ,ОК 3,ОК 4,ОК 5;</i> <i>ПО1, ПО2, ПО3, ПО4, ПО5;</i> <i>У1,У2,У3,У4,У6,У8;</i></p>

#### 4.3. Форма аттестационного листа по УП.07.01

<b>Форма аттестационного листа</b>
<b>Характеристика учебной и профессиональной деятельности</b>

**обучающегося во время производственной практики**

ФИО \_\_\_\_\_,

обучающийся(ая) по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю **ПМ. 07. 01**

**Выполнение работ по рабочим профессиям «Повар», «Кондитер**

в объеме 72 час. с «\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_ г.

В организации \_\_\_\_\_

*наименование организации, юридический адрес*

Виды и качество выполнения работ

<b>Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики</b>	Кол-во час.	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
Приготовление сложных холодных десертов	42	
Приготовление сложных горячих десертов	30	

Дата «\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_

Подпись руководителя практики

\_\_\_\_\_  
Подпись ответственного лица организации

**4.3. Форма аттестационного листа по ПМ.07.01**

**Форма аттестационного листа**

**Характеристика  
учебной и профессиональной деятельности  
обучающегося во время производственной практики**

ФИО \_\_\_\_\_,

обучающийся(ая) по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю **ПМ. 07. 02**

**Выполнение работ по профессиям рабочих «Повар», «Кондитер**

в объеме 36 час. с «\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_ г.

В организации \_\_\_\_\_

*наименование организации, юридический адрес*

Виды и качество выполнения работ

<b>Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики</b>	Кол-во час.	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

Приготовление мучных кондитерских изделий	12	
Приготовление классических тортов, пирожных	24	
Дата «__».___.20__		Подпись руководителя практики  _____
		Подпись ответственного лица организации

## 5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

### 5.1 Паспорт

#### Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ. 07. 01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** по специальности СПО 19.02.10Технология продукции общественного питания

### 5.2. Задание для экзаменуемого

#### Вариант № 1

#### Задание 1

#### **МДК 07.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд**

**Коды** проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК.3.1 Технология обработки сырья и приготовления блюд

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

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.

#### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

**Время выполнения задания –120 мин.**

**Текст задания:** Приготовить «Жаркое по-домашнему», составьте технологическую схему приготовления горячего блюда из следующих ингредиентов: мясо свинины, картофель, лук репчатый, томат-пюре, специи.

2. Используя нормативную документацию заполните технологическую карту на блюдо и составьте технологический расчет ингредиентов на 20 порций

3. Определить требования к качеству блюда по органолептическим показателям:

*Внешний вид:*

*Цвет:*

*Консистенция:*

*Вкус и запах:*

## **Задание 2**

**МДК 07.02** Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

**Коды** проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК.4.1 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

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

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.

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания:

### **Текст задания**

1. Составить технологическую схему приготовления мучного изделия

«Пирожки с морковным фаршем»

–дрожжевого теста;

–морковного фарша;

2. Используя нормативную документацию произведите расчет необходимого количества ингредиента «морковь» для приготовления 5кг морковного фарша

## **Вариант № 2**

### **Задание 1**

**МДК 07.01** Технология обработки сырья и приготовления блюд

**Коды** проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК.3.1 Технология обработки сырья и приготовления блюд

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

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.

### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

**Время выполнения задания –120 мин.**

**Текст задания:** Приготовить «Азу», составьте технологическую схему приготовления горячего блюда из следующих ингредиентов: мясо свинины, картофель, лук репчатый, томат-пюре, специи.

2. Используя нормативную документацию заполните технологическую карту на блюдо и составьте технологический расчет ингредиентов на 20 порций

3. Определить требования к качеству блюда по органолептическим показателям:

*Внешний вид:*

*Цвет:*

*Консистенция:*

*Вкус и запах:*

### **Задание 2**

**МДК 07.02** Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

**Коды** проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК.4.1 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

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

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.

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания: 60 мин

### **Текст задания**

1. Составить технологический процесс приготовления мучного изделия:  
«Пирожки печеные с капустным фаршем»  
–дрожжевого теста;  
–капустного фарша;
2. Используя нормативную документацию произведите расчет необходимого количества ингредиента «капуста свежая белокочанная» для приготовления 5кг фарша из капусты.

### **Вариант № 3**

#### **Задание 1**

**МДК 07.01** Технология обработки сырья и приготовления блюд

**Коды** проверяемых профессиональных и общих компетенций:

### ПК.3.1 Технология обработки сырья и приготовления блюд

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

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.

#### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Рационально распределите время на выполнение задания;

3. Организуйте рабочее место

4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);

5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

**Время выполнения задания –120 мин.**

**Текст задания:** Приготовить «Бифштекс», составьте технологическую схему приготовления горячего блюда из следующих ингредиентов: мясо говядины, шпик свиной, перец черный молотый, соль.

2. Используя нормативную документацию заполните технологическую карту на блюдо и составьте технологический расчет ингредиентов на 20 порций

3. Определить требования к качеству блюда по органолептическим показателям:

*Внешний вид:*

*Цвет:*

*Консистенция:*

*Вкус и запах:*

#### **Задание 2**

**МДК 07.02** Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

**Коды** проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК.4.1 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

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

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.

#### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания: 60 мин

#### **Текст задания**

1. Составить технологический процесс приготовления мучного изделия:

«Пирожки печеные с картофельным фаршем»

–дрожжевого теста;

–картофельного фарша;



2. Используя нормативную документацию произведите расчет необходимого количества ингредиента «картофель» для приготовления 3кг фарша из картофеля

## Вариант № 4

### Задание 1

#### МДК 07.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд

**Коды** проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК.3.1 Технология обработки сырья и приготовления блюд

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

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.

#### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

**Время выполнения задания –120 мин.**

**Текст задания:** Приготовить «Зразы мясные», составьте технологическую схему приготовления горячего блюда из следующих ингредиентов: мясо говядины или свинины, хлеб пшеничный, молоко, специи, лук репчатый, маргарин, яйца, зелень петрушки, специи, сухари..

2. Используя нормативную документацию заполните технологическую карту на блюдо и составьте технологический расчет ингредиентов на 20порций

3. Определить требования к качеству блюда по органолептическим показателям:

*Внешний вид:*

*Цвет:*

*Консистенция:*

*Вкус и запах:*

### Задание 2

#### МДК 07.02 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

**Коды** проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК.4.1 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

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

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.

#### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.  
Оцените предложенную производственную ситуацию.  
Ответьте на вопросы, указанные в задании.  
Время выполнения задания: 60 мин

### Текст задания

1. Составить технологический процесс приготовления мучного изделия:  
«Ватрушка с творогом»  
–дрожжевого теста;  
–творожного фарша;
2. Используя нормативную документацию произведите расчет необходимого количества ингредиента «творог» для приготовления 6,0 кг творожного фарша.

### Вариант № 5

#### Задание 1

#### МДК 07.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд

**Коды** проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК.3.1 Технология обработки сырья и приготовления блюд

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

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.

#### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

**Время выполнения задания – 120 мин.**

**Текст задания:** Приготовить «Голубцы мясные», составьте технологическую схему приготовления горячего блюда из рубленого мяса используя ингредиенты: мясо говядины или свинины, рис, лук репчатый, маргарин столовый, зелень петрушки, перец молотый, соль, капуста свежая, соус.

2. Используя нормативную документацию заполните технологическую карту на блюдо и составьте технологический расчет ингредиентов на 20 порций

3. Определить требования к качеству блюда по органолептическим показателям:

*Внешний вид:*

*Цвет:*

*Консистенция:*

*Вкус и запах:*

#### Задание 2

**МДК 07.02** Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

**Коды** проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК.4.2 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

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

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.

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания: 60 мин

### **Текст задания**

1. Составить технологический процесс приготовления мучного изделия:  
«Пирог с яблоками»
  - дрожжевого теста;
  - яблочный фарш;
2. Используя нормативную документацию произведите расчет необходимого количества ингредиента «яблоки свежие» для приготовления 5,0 кг яблочного фарша.

### **Вариант № 6**

#### ***Задание 1***

**МДК 07.01** Технология обработки сырья и приготовления блюд

**Коды** проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК.3.1 Технология обработки сырья и приготовления блюд

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

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.

### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

**Время выполнения задания – 120 мин.**

**Текст задания:** Приготовить «Печень тушеная с луком», составьте технологическую схему приготовления горячего блюда из субпродуктов используя ингредиенты: печень говяжья, мука пшеничная, специи, лук репчатый, кулинарный жир.

2. Используя нормативную документацию заполните технологическую карту на блюдо и составьте технологический расчет ингредиентов на 20 порций

3. Определить требования к качеству блюда по органолептическим показателям:

*Внешний вид:*

*Цвет:*

*Консистенция:*

*Вкус и запах:*

## **Задание 2**

**МДК 07.02** Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

**Коды** проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК.4.1 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

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

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.

## **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания: 60 мин

## **Текст задания**

1. Составить технологический процесс приготовления мучного изделия:

«Пирог с повидлом яблочным»

– дрожжевого теста;

– фарш сладкий;

2. Используя нормативную документацию произведите расчет необходимого количества ингредиента «повидло яблочное» для приготовления 5,0 кг фарша сладкого.

## **Вариант № 7**

### **Задание 1**

**МДК 07.01** Технология обработки сырья и приготовления блюд

**Коды** проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК.3.1 Технология обработки сырья и приготовления блюд

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

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.

## **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

**Время выполнения задания –120 мин.**

**Текст задания:** Приготовить «Птица с овощами», составьте технологическую схему приготовления горячего блюда из птицы используя ингредиенты: курица или утка, картофель, морковь, петрушка(корень), томат-пюре, мука пшеничная, специи, лук репчатый, кулинарный жир, специи.

2. Используя нормативную документацию заполните технологическую карту на блюдо и составьте технологический расчет ингредиентов на 20порций

3. Определить требования к качеству блюда по органолептическим показателям:

*Внешний вид:*

*Цвет:*

*Консистенция:*

*Вкус и запах:*

## **Задание 2**

**МДК 07.02** Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

**Коды** проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК.4.1 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

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

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.

## **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания: 60мин

## **Текст задания**

1. Составить технологический процесс приготовления мучного кондитерского изделия:

«Бисквит с орехом »

– п/ф бисквитного теста;

– подготовка ореха;

2. Используя нормативную документацию произведите расчет необходимого количества ингредиента «сахар» для приготовления 5,0 кг п/ф бисквитного теста.

**Задание 1**

**МДК 07.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд**

**Коды** проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК.3.1 Технология обработки сырья и приготовления блюд

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

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.

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Рационально распределите время на выполнение задания;

3. Организуйте рабочее место

4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);

5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

**Время выполнения задания –120 мин.**

**Текст задания:** Приготовить «Мясо запеченное», составьте технологическую схему приготовления горячего блюда из мяса используя ингредиенты: мясо говядины или свинины, лук репчатый, мука пшеничная, зелень петрушки, перец сладкий, сыр, специи, соус сметанный с томатом

2. Используя нормативную документацию заполните технологическую карту на блюдо и составьте технологический расчет ингредиентов на 20 порций

3. Определить требования к качеству блюда по органолептическим показателям:

*Внешний вид:*

*Цвет:*

*Консистенция:*

*Вкус и запах:*

**Задание 2**

**МДК 07.02 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

**Коды** проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК.4.1 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

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

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.

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания: 60 мин

## Текст задания

1. Составить технологический процесс приготовления мучного кондитерского изделия:  
«Эклеры с творожным кремом»  
– п/ф заварного теста;  
– творожный крем;
2. Используя нормативную документацию произведите расчет необходимого количества ингредиента «масло сливочное» для приготовления 2,0 кг п/ф заварного теста.

## Вариант № 9

### Задание 1

#### МДК 07.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд

**Коды** проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК.3.1 Технология обработки сырья и приготовления блюд

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

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.

#### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

**Время выполнения задания** – 120 мин.

**Текст задания:** Приготовить «Поджарка из рыбы», составьте технологическую схему приготовления горячего блюда из рыбы используя ингредиенты: чистое филе рыбы, мука пшеничная, масло растительное, лук репчатый.

2. Используя нормативную документацию заполните технологическую карту на блюдо и составьте технологический расчет ингредиентов на 20 порций

3. Определить требования к качеству блюда по органолептическим показателям:

*Внешний вид:*

*Цвет:*

*Консистенция:*

*Вкус и запах:*

### Задание 2

**МДК 07.02** Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

**Коды** проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК.4.1 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

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

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.

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания: 60 мин

### **Текст задания**

1. Составить технологический процесс приготовления мучного кондитерского изделия: «Булочка с сахаром»

– дрожжевое сдобное тесто;

– сахар-песок;

2. Используя нормативную документацию произведите расчет необходимого количества ингредиента «сахар-песок» для приготовления 100 шт «Булочка с сахаром»

### **Вариант № 10**

#### ***Задание 1***

#### **МДК 07.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд**

**Коды** проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК.3.1 Технология обработки сырья и приготовления блюд

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

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.

### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Рационально распределите время на выполнение задания;

3. Организуйте рабочее место

4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);

5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

**Время выполнения задания – 120 мин.**

**Текст задания:** Приготовить «Мясо маринованное», составьте технологическую схему приготовления горячего блюда из говядины используя ингредиенты: мясо говядины, лук репчатый, сало топленое, томат-пюре, сахар, уксус 9%-ный, сухари ржаного хлеба, специи.

2. Используя нормативную документацию заполните технологическую карту на блюдо и составьте технологический расчет ингредиентов на 20 порций



3. Определить требования к качеству блюда по органолептическим показателям:

*Внешний вид:*

*Цвет:*

*Консистенция:*

*Вкус и запах:*

### **Задание 2**

**МДК 07.02** Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

**Коды** проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК.4.1 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

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

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.

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания: 60 мин

### **Текст задания**

1. Составить технологический процесс приготовления мучного кондитерского изделия: «Бисквитный пирог»
  - п/ф бисквитного теста;
  - повидло;
2. Используя нормативную документацию произведите расчет необходимого количества ингредиента «повидло» для приготовления 15,0 кг Бисквитного пирога

### **Вариант № 11**

### **Задание 1**

**МДК 07.01** Технология обработки сырья и приготовления блюд

**Коды** проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК.3.1 Технология обработки сырья и приготовления блюд

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

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.

### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Рационально распределите время на выполнение задания;

3. Организуйте рабочее место

4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);

5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

**Время выполнения задания –120 мин.**

**Текст задания:** Приготовить «Рыба по-русски», составьте технологическую схему приготовления горячего блюда из запеченной рыбы используя ингредиенты: чистое филе рыбы, картофель отварной, соус белый, сыр, маргарин столовый.

2. Используя нормативную документацию заполните технологическую карту на блюдо и составьте технологический расчет ингредиентов на 20порций

3. Определить требования к качеству блюда по органолептическим показателям:

*Внешний вид:*

*Цвет:*

*Консистенция:*

*Вкус и запах:*

### **Задание 2**

**МДК 07.02** Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

**Коды** проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК4.1 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

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

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.

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания:60мин

### **Текст задания**

1. Составить технологический процесс приготовления мучного кондитерского изделия:

«Устрица с маком»

– дрожжевое тесто;

– фарш из мака;

2. Используя нормативную документацию произведите расчет необходимого количества ингредиента «мак пищевой» для приготовления 3,0 кг фарша из мака

### **Вариант № 12**

#### **Задание1**

**МДК 07.01** Технология обработки сырья и приготовления блюд

**Коды** проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК.3.1 Технология обработки сырья и приготовления блюд

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

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.

### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

**Время выполнения задания –120 мин.**

**Текст задания:** Приготовить «Рыба по-русски», составьте технологическую схему приготовления горячего блюда из рыбной котлетной массы используя ингредиенты: чистое филе рыбы, молоко, хлеб пшеничный, специи, лук репчатый, яйцо вареное, кулинарный жир, сухари пшеничные.

2. Используя нормативную документацию заполните технологическую карту на блюдо и составьте технологический расчет ингредиентов на 20 порций

3. Определить требования к качеству блюда по органолептическим показателям:

*Внешний вид:*

*Цвет:*

*Консистенция:*

*Вкус и запах:*

### **Задание 2**

**МДК 07.02** Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

**Коды** проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК.4.1 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

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

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.

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания: 60 мин

### **Текст задания**

1. Составить технологический процесс приготовления мучного изделия:

«Ватрушка с творогом»

– дрожжевое тесто;

– фарш творожный;

2. Используя нормативную документацию произведите расчет необходимого количества ингредиента «творог» для приготовления 3,0 кг фарша из творога.

**Задание 1**

**МДК 07.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд**

**Коды** проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК.3.1 Технология обработки сырья и приготовления блюд

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

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.

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

**Время выполнения задания –120 мин.**

**Текст задания:** Приготовить «Говядина с черносливом», составьте технологическую схему приготовления горячего блюда из мяса используя ингредиенты: говядина, сало топленое, лук репчатый, томат-пюре, чернослив, специи.

2. Используя нормативную документацию заполните технологическую карту на блюдо и составьте технологический расчет ингредиентов на 20 порций

3. Определить требования к качеству блюда по органолептическим показателям:

*Внешний вид:*

*Цвет:*

*Консистенция:*

*Вкус и запах:*

**Задание 2**

**МДК 07.02 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

**Коды** проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК.4.1 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

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

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.

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания: 60 мин

## Текст задания

1. Составить технологический процесс приготовления мучного изделия:  
«Пирожки с вишневым фаршем»
  - дрожжевое тесто;
  - фарш вишневый;
2. Используя нормативную документацию произведите расчет необходимого количества ингредиента «вишня» для приготовления 5,0 кг фарша из вишни.

## Вариант № 14

### Задание 1

#### МДК 07.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд

**Коды** проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК.3.1 Технология обработки сырья и приготовления блюд

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

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.

#### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

**Время выполнения задания** – 120 мин.

**Текст задания:** Приготовить «Говядина с черносливом», составьте технологическую схему приготовления горячего блюда из мяса используя ингредиенты: говядина, сало топленое, лук репчатый, томат-пюре, чернослив, специи.

2. Используя нормативную документацию заполните технологическую карту на блюдо и составьте технологический расчет ингредиентов на 20 порций

3. Определить требования к качеству блюда по органолептическим показателям:

*Внешний вид:*

*Цвет:*

*Консистенция:*

*Вкус и запах:*

### Задание 2

#### МДК 07.02 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

**Коды** проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК.4.1 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

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

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.

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания: 60 мин

### **Текст задания**

1. Составить технологический процесс приготовления изделия сдобного изделия:  
«Пирожки с вишневым фаршем»
  - дрожжевое тесто;
  - фарш вишневый;
2. Используя нормативную документацию произведите расчет необходимого количества ингредиента «вишня» для приготовления 5,0 кг фарша из вишни.

### **5.3 Пакет экзаменатора**

#### **Инструкция**

1. Внимательно изучите информационный блок пакета экзаменатора
2. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых

### **УСЛОВИЯ**

Количество заданий 1/16

Время выполнения каждого задания: 120 мин.

Оборудование:

-механическое, тепловое и холодильное оборудование;

-немеханическое оборудование;

-посуда, инвентарь и приспособления, средства малой механизации

Требования техники безопасности

*(инструктаж по технике безопасности, спецодежда, наличие инструктора и др)*

Условие выполнения заданий.

Литература для обучающегося

### **Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### **Основные источники:**

#### **Нормативно-правовые документы:**

1. О защите прав потребителей: Федеральный закон РФ от 07.12.92 №2300-1 (с изм. и доп. от 24.04.2020 г. №144-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
2. О техническом регулировании: Федеральный закон РФ от 27.12.2002 №184-ФЗ (с изм. и доп. от 28.11.2018 г. №449-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
3. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федеральный закон РФ от 02.01.2000 (с изм. и доп. от 23.04.2018 г.) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс»
4. Правила оказания услуг общественного питания: утв. Постановлением Правительства РФ №1036 от 15.08.1997 г. (с изм. и доп. от 04.10.2012 г.) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».

5. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Термины и определения». ) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс»
6. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» (вместе с «Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов»). ) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс»
7. ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». ) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс»
8. Пособие к СНИП 2.08.02-89 «Проектирование предприятий общественного питания». ) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс»
9. Дополнения к «Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов». Пищевые добавки. Утв. Госкомсанэпиднадзором Российской Федерации № 01-19(42-11 14 августа 1994г)  
«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 30.03.99 (с изменениями на 3 августа 2018 года) (редакция, действующая с 21 октября 2018 года)
10. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 02.01.00  
Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания. Утв. Постановлением Совета Министров Правительства Российской Федерации от 13.04.93 №332 с изменениями в соответствии с Постановлением КМРУз от 23.05.2009 г. № 147
12. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"
13. СанПиН2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов

## **2 Учебная литература:**

### **Основная:**

1. Васюкова, А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов. <https://book.ru/book/934353>
2. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции: учебник / Васюкова А.Т. – Москва. <https://book.ru/book/934030>
3. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебник / Васюкова А.Т. – Москва. <https://book.ru/book/934013>

### **Дополнительная:**

1. Технологии пищевых производств. Сушка сырья: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. – 3-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, <https://biblio-online.ru/bcode/438392>
2. Ким, И. Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова ; под общей редакцией И. Н. Кима. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва <https://biblio-online.ru/bcode/437649>
3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. – 2-е изд., испр. и доп. <https://biblio-online.ru/bcode/437750>

### **Интернет - ресурсы:**

- ЭБС «BOOK.RU» <https://www.book.ru>
- ЭБС «Юрайт» [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru)
- ЭБС «ЛАНЬ» <https://e.lanbook.com>

Информационное обеспечение обучения требует наличия залов: библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет.

## **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

Выполнение задания:

- обращение в ходе задания к информационным источникам;
- рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы);
- получение информации;
- подготовка продукта;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта перед сдачей).

### 5.3.2 Ход выполнения задания

Таблица 6

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
3.1. Технология обработки сырья и приготовления блюд	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составление нормативной документации;</li> <li>- правильность произведенных расчетов по формулам;</li> <li>- соблюдение нормы закладки сырья и полуфабрикатов;</li> <li>- соблюдение технологии приготовления холодных десертов;</li> <li>- безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных десертов;</li> <li>- соблюдение санитарных норм и правил</li> </ul>	
3.2. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация разработки новых блюд сложных горячих десертов;</li> <li>- демонстрация качества готовой продукции, приготовленной различными способами;</li> <li>- безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных горячих десертов.</li> </ul>	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> <li>- быстрая адаптация к производственным условиям труда;</li> <li>- участие в мастер-классах, олимпиад профессионального мастерства;</li> <li>- проявление инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности</li> </ul>	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- мотивированное обоснование выбора производственного инвентаря и технологического оборудования для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов, предназначенных для приготовления сложных блюд;</li> <li>- качество выполненных работ;</li> </ul>	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ответственность за результаты своей деятельности;</li> <li>- способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях при выполнении профессиональных задач в области разработки технологических</li> </ul>	



деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	процессов и нести за них ответственность; - проверка качества сырья органолептическим способом; - бракераж готового блюда	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач; - расчет количества сырья, необходимого для приготовления блюд в соответствии с нормативными документами	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- поиск, обработка, систематизация информации в области общественного питания с помощью информационно-коммуникативных технологий; - работа с различными прикладными программами	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- толерантность по отношению к коллегам, руководству, клиентам; - нахождение продуктивных способов реагирования в конфликтных ситуациях	
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	- выбор метода и способа решения профессиональных задач с соблюдением техники безопасности и согласно заданной ситуации; - демонстрация собственной деятельности в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями	

## 2) Осуществленный процесс:

Таблица 7

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
4.1. Технология обработки сырья и приготовления блюд	Соответствие эталону качества	
	1. Внешний вид	
	2. Консистенция (мягкая, пористая, студнеобразная, слегка упругая, сочная и др.)	
	3. Вкус сладкий, цвет должны соответствовать данному виду изделий.	
4.2. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Соответствие эталону качества	
	1. Внешний вид. Форма изделий должна быть правильной, соответствующей данному виду изделия Для кондитерских изделий - поверхность	

	изделия художественно отделана кремом или другими отделочными полуфабрикатами.	
	2.Состояние корки и мякиша (Мякиш должен быть хорошо пропеченным, не липким, не влажным на ощупь, эластичным, без комочков и следов непромеса. Пористость равномерная, развитая). Форма, соответствующая данному наименованию изделий, правильная, без изломов и вмятин, с ровным обрезом для нарезных изделий.	
	3. Вкус и запах должны соответствовать данному виду изделий.	

**ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

**ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** ФИО \_\_\_\_\_

обучающийся на \_\_\_\_ \_\_ курсе по специальности СПО 19.02.10Технология продукции общественного питания

освоил(а) программу профессионального модуля **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

в объеме 108 час. с «\_\_».\_\_\_\_.20\_\_ г. по «\_\_».\_\_\_\_.20\_\_ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля *(если предусмотрено учебным планом)*.

<b>Элементы модуля</b> (код и наименование МДК, код практик)	<b>Формы промежуточной аттестации</b>	<b>Оценка</b>
МДК.07.01	Экзамен	
МДК.07.02	Экзамен	
УП.07.01	Дифференцированный зачет	
ПП.07.01	Дифференцированный зачет	
<b>ПМ.07</b>	<b>Экзамен</b> <b>(квалификационный)</b>	

**Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю  
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям  
служащих**

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
7.1. Технология обработки сырья и приготовления блюд	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильное составление нормативной документации;</li> <li>- правильность произведенных расчетов по формулам;</li> <li>- соблюдение нормы закладки сырья и полуфабрикатов;</li> <li>- соблюдение технологии приготовления холодных десертов;</li> <li>- безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных десертов;</li> <li>- соблюдение санитарных норм и правил</li> </ul>	
7.2. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация разработки новых блюд сложных горячих десертов;</li> <li>- демонстрация качества готовой продукции, приготовленной различными способами;</li> <li>- безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных горячих десертов.</li> </ul>	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> <li>- быстрая адаптация к производственным условиям труда;</li> </ul>	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- мотивированное обоснование выбора производственного инвентаря и технологического оборудования для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов, предназначенных для приготовления сложных блюд;</li> <li>- качество выполненных работ;</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ответственность за результаты своей деятельности;</li> <li>- способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях при выполнении профессиональных задач в области разработки технологических процессов и нести за них ответственность;</li> <li>- проверка качества сырья органолептическим способом;</li> <li>- бракераж готового блюда;</li> </ul>	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль,	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения</li> </ul>	

оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<p>профессиональных задач;</p> <p>- расчет количества сырья, необходимого для приготовления блюд в соответствии с нормативными документами;</p>	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	<p>- поиск, обработка, систематизация информации в области общественного питания с помощью информационно-коммуникативных технологий;</p> <p>- работа с различными прикладными программами;</p>	
	<p>- быстрая адаптация к производственным условиям труда;</p>	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<p>- мотивированное обоснование выбора производственного инвентаря и технологического оборудования для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов, предназначенных для приготовления сложных блюд;</p> <p>- качество выполненных работ.</p>	
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	<p>- выбор метода и способа решения профессиональных задач с соблюдением техники безопасности и согласно заданной ситуации;</p> <p>- демонстрация собственной деятельности в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями</p>	
Дата _____ 20__	Подписи членов комиссии	
Председатель комиссии	_____	
Члены комиссии	_____	
	_____	