**Министерство общего и профессионального образования**

**Ростовской области**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**Ростовской области**

**«Ростовский торгово-экономический колледж»**

**Комплект оценочных средств**

**для проведения промежуточной аттестации**

**по МДК 07.01 Выполнение работ по рабочей профессии Повар**

в рамках основной профессиональной образовательной программы

по специальности СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания

г. Ростов-на-Дону

2019-2020 г

**Разработчики:**

Эрганян Ш.А. - преподаватель ГБПОУ РО РТЭК

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНО на заседании ЦМК  «Технологии и сервиса»  Пр. № \_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_ 2019-20 г.  Председатель ЦМК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.А.Шевченко | Утверждено  от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2019-20 г  Заместитель директора  по учебно-методической работе  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Саенко О.Е. |

Согласовано с работодателем

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

(место работы)

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

(должность)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(ФИО)

(подпись)

**Общие положения**

Результатом освоения МДК 07.01 является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности Выполнение работ по рабочей профессии «Повар» и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является дифференцированный зачёт

Предметом оценки освоения МДК является сформированность элементов компетенций (знаний и умений).

**1.Цели и задачи МДК 07.01. – требования к результатам освоения**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения МДК 07.01 должен:

**уметь:**

-проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и

приготовления блюд из овощей и грибов;

-обрабатывать различными методами овощи и грибы;

-нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

-охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

-проверять органолептическим способом качество зерновых, молочных продуктов, муки, яиц, творога, жиров и сахара;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья

и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц,

творога, теста;

-проверять органолептическим способом качество и соответствие основных

продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям

к основным супам и соусам;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;

-оценивать качество готовых блюд;

-охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты

для соусов;

-проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

-использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;

-оценивать качество готовых блюд из рыбы;

-проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

-использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;

-оценивать качество готовых блюд из мяса и домашней птицы;

-проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;

-использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

-оценивать качество холодных блюд и закусок;

-выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сладких блюд и напитков;

-определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;

-использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;

-правила проведения бракеража;

-способы сервировки и варианты оформления;

-правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;

-температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;

-требования к качеству сладких блюд и напитков;

-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

-проверять органолептическим способом качество основных продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных изделий и дополнительных ингредиентов;

-определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным изделиям;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных изделий;

-использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных изделий;

-оценивать качество готовых хлебобулочных, мучных изделий;

**знать:**

-ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;

-характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;

-технику обработки овощей, пряностей;

-способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;

-температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;

-правила проведения бракеража;

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

-правила хранения овощей и грибов;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей, правила их безопасного использования;

-ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;

-способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

-температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

-правила проведения бракеража;

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

-правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

-классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;

-правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;

-температурный режим и правила приготовления супов и соусов;

-правила проведения бракеража;

-способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

-правила хранения и требования к качеству готовых блюд;

-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

-классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиетов к ним при приготовлении блюд из рыбы;

-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;

-правила проведения бракеража;

-способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

-правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;

-температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;

-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

-классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;

-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

-правила проведения бракеража;

-способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

-правила хранения и требования к качеству;

-температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и домашней птицы и готовых блюд;

-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

-классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;

-правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;

-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;

-правила проведения бракеража;

-правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;

-требования к качеству холодных блюд и закусок;

-способы сервировки и варианты оформления;

-температуру подачи холодных блюд и закусок;

-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

-классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;

-последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;

-правила проведения бракеража;

-способы сервировки и варианты оформления;

-правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;

-температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;

-требования к качеству сладких блюд и напитков;

-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

-ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных изделий;

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных изделий;

-правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;

-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных изделий;

-правила проведения бракеража;

-способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных изделий;

-правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных изделий;

-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

**2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке**

**2.1. Профессиональные и общие компетенции**

В результате контроля и оценки по МДК 07.01 осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 2

|  |  |
| --- | --- |
| **Профессиональные компетенции** | **Показатели оценки результата** |
| ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ | Знание технологии первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов, подготовки пряностей и приправ. |
| ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов | Знание технологии приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов: картофель отварной, картофельное пюре, овощи припущенные в молочном соусе, картофель жаренный основным способом и во фритюре; котлеты, зразы, рулет, запеканка картофельная; котлеты морковные, капустные, свекольные; запеканка овощная, капуста тушеная, свекла в сметане, рагу из овощей, голубцы овощные. Умение проводить расчёты по формулам. |
| ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров | Знание технологии подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Умение проводить расчёты по формулам. |
| ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из круп и бобовых | Знание технологии приготовления и оформления каш и гарниров из круп и бобовых, простых блюд из круп и бобовых. Умение проводить расчёты по формулам. |
| ПК 2.3 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из бобовых и макаронных изделий | Знание технологии приготовления и оформления простых блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий. Умение проводить расчёты по формулам. |
| ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога | Знание технологии приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога. Умение проводить расчёты по формулам. |
| ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем. | Знание технологии приготовления и оформления простых мучных блюд из теста с фаршем. Умение проводить расчёты по формулам. |
| ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары. | Знание технологии приготовления бульонов и отваров. Умение проводить расчёты по формулам. |
| ПК 3.2. Готовить простые супы. | Знание технологии приготовления простых супов: заправочных - борщ из свежей капусты, щи из свежей и квашеной капусты; рассольник, суп картофельный с крупой, бобовыми, макаронными изделиями; суп с фрикадельками, овощной, крестьянский; суп с домашней лапшой, с грибами.  Технологии приготовления супов-пюре (из овощей, картофеля, круп, бобовых, кур).  Технологии приготовления молочных супов.  Технологии приготовления холодных супов.  Технологии приготовления сладких супов из свежих плодов и ягод, из сухофруктов. Умение проводить расчёты по формулам. |
| ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. | Знание технологии приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Умение проводить расчёты по формулам. |
| ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы. | Знание технологии приготовления простых холодных и горячих соусов. Умение проводить расчёты по формулам. |
| ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом. | Знание технологии обработки рыбы с костным скелетом. Умение проводить расчёты по формулам. |
| ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. | Знание технологии приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Умение проводить расчёты по формулам. |
| ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. | Знание технологии приготовления и оформления простых блюд из рыбы с костным скелетом: из отварной и припущенной рыбы; из жареной рыбы (основным способом и во фритюре) целиком, порционными кусками (рыба жареная; рыба жареная целиком; рыба жареная с луком по-ленинградски; рыба жареная во фритюре). Приготовление блюд из запеченной рыбы. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки, рулет, зразы, тефтели, фрикадельки. Подбор гарнира, соуса. Оценка качества блюд из рыбы. Умение проводить расчёты по формулам. |
| ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. | Знание технологии приготовления полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Умение проводить расчёты по формулам. |
| ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. | Знание технологии обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. Умение проводить расчёты по формулам. |
| ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. | Знание технологии приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов. Умение проводить расчёты по формулам. |
| ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы. | Знание технологии приготовления и оформления простых блюд из домашней птицы. Умение проводить расчёты по формулам. |
| ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. | Знание технологии приготовления и бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Умение проводить расчёты по формулам. |
| ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты. | Знание технологии приготовления и оформления салатов. Умение проводить расчёты по формулам. |
| ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски. | Знание технологии приготовления и оформления простых холодных закусок. Умение проводить расчёты по формулам. |
| ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда. | Знание технологии приготовления и оформления простых холодных блюд. Умение проводить расчёты по формулам. |
| ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. | Знание технологии приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд. Умение проводить расчёты по формулам. |
| ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки. | Знание технологии приготовления и простых горячих напитков. Умение проводить расчёты по формулам. |
| ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки. | Знание технологии приготовления и оформления простых холодных напитков. Умение проводить расчёты по формулам. |
| ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб. | Знание технологии приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба. Умение проводить расчёты по формулам. |
| ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. | Знание технологии приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий. Умение проводить расчёты по формулам. |

Таблица 3

|  |  |
| --- | --- |
| **Общие компетенции** | **Показатели оценки результата** |
| ОК 1. Понимать сущность и значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | - демонстрация интереса к будущей профессии  -повышение мотивации к профессиональному обучению  -Участие в профессиональных конкурсах, олимпиадах, Днях открытых дверей,  - популяризации специальности при проведении профориентационной работы |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем | -демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач; планирование своей профессиональной деятельности: составление текущего и долговременного плана теоретического и практического обучения (план рефератов, докладов и т.д.) |
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | - обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области организации питания на предприятиях ОП детского питания, промышленных предприятий, общедоступных столовых;  Распределение рабочего времени самостоятельной работы с достижением максимального результата |
| ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | -нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  Анализ текста первоисточника  Реферировать текст первоисточника, составление аннотации |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Работа с систематическим и алфавитным каталогом в библиотеке  Работа в поисковых информационных системах  Пользование обучающими электронными ресурсами |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения |
| ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. | Выполнять требования СаНПиН, техники безопасности, применять методы рациональной организации труда |
| ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | Использование полученных знаний при работе поваром солдатской столовой |

Таблица 4

|  |  |
| --- | --- |
| **Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки** | **Показатели оценки результата** |
| *ПК 1.1.* Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ  *ПК 1.2* Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов  *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 7* Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. | Знание технологии первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов, подготовки пряностей и приправ.  Знание технологии приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов: картофель отварной, картофельное пюре, овощи припущенные в молочном соусе, картофель жаренный основным способом и во фритюре; котлеты, зразы, рулет, запеканка картофельная; котлеты морковные, капустные, свекольные; запеканка овощная, капуста тушеная, свекла в сметане, рагу из овощей, голубцы овощные. Умение проводить расчёты по формулам.  \_-демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач; планирование своей профессиональной деятельности: составление текущего и долговременного плана теоретического и практического обучения (план рефератов, докладов и т.д.)  - обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области организации питания на предприятиях ОП детского питания, промышленных предприятий, общедоступных столовых;  Распределение рабочего времени самостоятельной работы с достижением максимального результата  -нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  Анализ текста первоисточника  Реферировать текст первоисточника, составление аннотации  Выполнять требования СаНПиН, техники безопасности, применять методы рациональной организации труда |
| ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров  ПК.2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из круп и бобовых  ПК.2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из бобовых и макаронных изделий  ПК.2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога  ПК.2.5 Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.  *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 7* Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. | Знание технологии подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Умение проводить расчёты по формулам.  Знание технологии приготовления и оформления каш и гарниров из круп и бобовых, простых блюд из круп и бобовых. Умение проводить расчёты по формулам.  Знание технологии приготовления и оформления простых блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий. Умение проводить расчёты по формулам.  Знание технологии приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога. Умение проводить расчёты по формулам.  Знание технологии приготовления и оформления простых мучных блюд из теста с фаршем. Умение проводить расчёты по формулам.  -демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач; планирование своей профессиональной деятельности: составление текущего и долговременного плана теоретического и практического обучения (план рефератов, докладов и т.д.)  - обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области организации питания на предприятиях ОП детского питания, промышленных предприятий, общедоступных столовых;  Распределение рабочего времени самостоятельной работы с достижением максимального результата  -нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  Выполнять требования СаНПиН, техники безопасности, применять методы рациональной организации труда |
| ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.  ПК 3.2. Готовить простые супы.  ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.  ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.    *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 7* Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. | Знание технологии приготовления бульонов и отваров. Умение проводить расчёты по формулам.  Знание технологии приготовления простых супов: заправочных - борщ из свежей капусты, щи из свежей и квашеной капусты; рассольник, суп картофельный с крупой, бобовыми, макаронными изделиями; суп с фрикадельками, овощной, крестьянский; суп с домашней лапшой, с грибами.  Технологии приготовления супов-пюре (из овощей, картофеля, круп, бобовых, кур).  Технологии приготовления молочных супов.  Технологии приготовления холодных супов.  Технологии приготовления сладких супов из свежих плодов и ягод, из сухофруктов. Умение проводить расчёты по формулам.  Знание технологии приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Умение проводить расчёты по формулам.  Знание технологии приготовления простых холодных и горячих соусов. Умение проводить расчёты по формулам.  -демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач; планирование своей профессиональной деятельности: составление текущего и долговременного плана теоретического и практического обучения (план рефератов, докладов и т.д.)  - обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области организации питания на предприятиях ОП детского питания, промышленных предприятий, общедоступных столовых;  Распределение рабочего времени самостоятельной работы с достижением максимального результата  -нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  Анализ текста первоисточника  Реферировать текст первоисточника, составление аннотации  Выполнять требования СаНПиН, техники безопасности, применять методы рациональной организации труда |
| ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.    ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.  ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.    *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 7* Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. | Знание технологии обработки рыбы с костным скелетом. Умение проводить расчёты по формулам.  Знание технологии приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Умение проводить расчёты по формулам.  Знание технологии приготовления и оформления простых блюд из рыбы с костным скелетом: из отварной и припущенной рыбы; из жареной рыбы (основным способом и во фритюре) целиком, порционными кусками (рыба жареная; рыба жареная целиком; рыба жареная с луком по-ленинградски; рыба жареная во фритюре). Приготовление блюд из запеченной рыбы. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки, рулет, зразы, тефтели, фрикадельки. Подбор гарнира, соуса. Оценка качества блюд из рыбы. Умение проводить расчёты по формулам.  -демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач; планирование своей профессиональной деятельности: составление текущего и долговременного плана теоретического и практического обучения (план рефератов, докладов и т.д.)  - обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области организации питания на предприятиях ОП детского питания, промышленных предприятий, общедоступных столовых;  Распределение рабочего времени самостоятельной работы с достижением максимального результата  -нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  Анализ текста первоисточника  Реферировать текст первоисточника, составление аннотации  Выполнять требования СаНПиН, техники безопасности, применять методы рациональной организации труда |
| ПК 5.1.Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.    ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.  ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.  ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.  *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 7* Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. | Знание технологии приготовления полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Умение проводить расчёты по формулам.  Знание технологии обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. Умение проводить расчёты по формулам.  Знание технологии приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов. Умение проводить расчёты по формулам.  Знание технологии приготовления и оформления простых блюд из домашней птицы. Умение проводить расчёты по формулам.  -демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач; планирование своей профессиональной деятельности: составление текущего и долговременного плана теоретического и практического обучения (план рефератов, докладов и т.д.)  - обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области организации питания на предприятиях ОП детского питания, промышленных предприятий, общедоступных столовых;  Распределение рабочего времени самостоятельной работы с достижением максимального результата  -нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  Анализ текста первоисточника  Реферировать текст первоисточника, составление аннотации  Выполнять требования СаНПиН, техники безопасности, применять методы рациональной организации труда  Выполнять требования СаНПиН, техники безопасности, применять методы рациональной организации труда |
| ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.  ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.  ПК 6.3. Готовить и оформлять простые  холодные закуски.  ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.  *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 7* Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. | Знание технологии приготовления и бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Умение проводить расчёты по формулам.  Знание технологии приготовления и оформления салатов. Умение проводить расчёты по формулам.  Знание технологии приготовления и оформления простых холодных закусок. Умение проводить расчёты по формулам.  Знание технологии приготовления и оформления простых холодных блюд. Умение проводить расчёты по формулам.  -демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач; планирование своей профессиональной деятельности: составление текущего и долговременного плана теоретического и практического обучения (план рефератов, докладов и т.д.)  - обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области организации питания на предприятиях ОП детского питания, промышленных предприятий, общедоступных столовых;  Распределение рабочего времени самостоятельной работы с достижением максимального результата  -нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  Анализ текста первоисточника  Реферировать текст первоисточника, составление аннотации  Выполнять требования СаНПиН, техники безопасности, применять методы рациональной организации труда  Выполнять требования СаНПиН, техники безопасности, применять методы рациональной организации труда |
| ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.  ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.  ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.  *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 7* Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. | Знание технологии приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд. Умение проводить расчёты по формулам.  Знание технологии приготовления и простых горячих напитков. Умение проводить расчёты по формулам.  Знание технологии приготовления и оформления простых холодных напитков. Умение проводить расчёты по формулам.  -демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач; планирование своей профессиональной деятельности: составление текущего и долговременного плана теоретического и практического обучения (план рефератов, докладов и т.д.)  - обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области организации питания на предприятиях ОП детского питания, промышленных предприятий, общедоступных столовых;  Распределение рабочего времени самостоятельной работы с достижением максимального результата  -нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  Анализ текста первоисточника  Реферировать текст первоисточника, составление аннотации  Выполнять требования СаНПиН, техники безопасности, применять методы рациональной организации труда  Выполнять требования СаНПиН, техники безопасности, применять методы рациональной организации труда |
| ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.  ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.  *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 7* Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. | Знание технологии приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба. Умение проводить расчёты по формулам.  Знание технологии приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий. Умение проводить расчёты по формулам.  -демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач; планирование своей профессиональной деятельности: составление текущего и долговременного плана теоретического и практического обучения (план рефератов, докладов и т.д.)  - обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области организации питания на предприятиях ОП детского питания, промышленных предприятий, общедоступных столовых;  Распределение рабочего времени самостоятельной работы с достижением максимального результата  -нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  Анализ текста первоисточника  Реферировать текст первоисточника, составление аннотации  Выполнять требования СаНПиН, техники безопасности, применять методы рациональной организации труда  Выполнять требования СаНПиН, техники безопасности, применять методы рациональной организации труда |

**Показатели оценки презентации и защиты портфолио**

Таблица 6

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Коды и наименования проверяемых компетенций или их сочетаний** | **Показатели оценки результата** | **Оценка**  **(да / нет)** |
| ОК1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.  ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | Достоверность, обоснованность, полнота, системность, структурность состава представленных материалов и документов  Наличие оформленной презентации, умение использовать электронные носители  Отзыв руководителя практики  Наблюдение и экспертная оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ, практического обучения. |  |

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

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

МДК 07.01. Выполнение работ по рабочей профессии Повар

Задание 1

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов

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 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

Время выполнения задания – 1,5 часа.

Текст задания:

1. Составить технологическую схему механической обработки картофеля; охарактеризовать каждую операцию.

2. Определить, сколько порций котлет морковных можно приготовить из 10кг моркови массой брутто в феврале месяце по второй колонке.

МДК 07.01. Выполнение работ по рабочей профессии Повар

Задание 2

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

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 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

Время выполнения задания – 1,5 часа.

Текст задания:

В план-меню включены следующие блюда и гарниры из овощей:

картофельное пюре; котлеты морковные; рагу из овощей; рулет картофельный.

1. Назвать способы тепловой обработки перечисленных блюд и гарниров. Дать характеристику каждого способа.
2. Определить, сколько понадобится картофеля массой брутто для приготовления 50 порций рулета картофельного в январе.

МДК 07.01. Выполнение работ по рабочей профессии Повар

Задание 3

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

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

.

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 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

Время выполнения задания – 1,5 часа.

Текст задания:

1. Способы подготовки круп, бобовых и макаронных изделий к тепловой обработке.
2. Сколько порций манной каши можно приготовить из 2 кг манной крупы по 2-й колонке?

МДК 07.01. Выполнение работ по рабочей профессии Повар

Задание 4

ПК 2.1. Производить подготовку бобовых, макаронных изделий, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров

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

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 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

Время выполнения задания – 1,5 часа.

Текст задания:

1. Правила подачи блюд из круп, бобовых, макаронных изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
2. Сделать расчет сырья для приготовления 30 порций макарон с ветчиной и томатом по 2 колонке. На производстве в наличии томатная паста с содержанием сухих веществ 28%.

МДК 07.01. Выполнение работ по рабочей профессии Повар

Задание 5

ПК 2.1. Производить подготовку яиц, творога, жиров, сахара, муки, молока для приготовления блюд.

ПК.2.4. Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога

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 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

Время выполнения задания – 1,5 часа.

Текст задания:

1.Правила варки яиц. Ассортимент блюд из яиц, технология приготовления блюда «Омлет, фаршированный овощами», «Сырники из творога»

1. Рассчитать количество порций омлета, фаршированного овощами из 60 шт. яиц массой брутто 50 г.

МДК 07.01. Выполнение работ по рабочей профессии Повар

Задание 6

ПК 2.1. Производить подготовку муки, яиц, жиров, сахара, молока, фаршей для приготовления блюд из теста

ПК.2.5. Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем

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 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

Время выполнения задания – 1,5 часа.

Текст задания:

1. Технология приготовления теста для пельменей и лапши домашней.
2. Сделать расчет сырья для приготовления 50 порций вареников с вишней.

МДК 07.01. Выполнение работ по рабочей профессии Повар

Задание 7

ПК 3.1. Приготовление бульонов и отваров

ПК3.2. Готовить простые супы. Приготовление простых супов: заправочных - борщ из свежей капусты, щи из свежей и квашеной капусты; рассольник, суп картофельный с крупой, бобовыми, макаронными изделиями; суп с фрикадельками, овощной, крестьянский; суп с домашней лапшой, с грибами.

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 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

Время выполнения задания – 1,5 часа.

Текст задания:

1. Классификация супов. Ассортимент и правила варки бульонов.
2. Сделать расчет сырья для приготовления 80 порций супа картофельного с макаронными изделиями, приготовленного в январе, выход порции 250гр, по 2 колонке.

МДК 07.01. Выполнение работ по рабочей профессии Повар

Задание 8

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

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 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

Время выполнения задания – 1,5 часа.

Текст задания:

1. Классификация соусов. Технология приготовления красного и белого основных соусов.
2. Рассчитать количество сырья, необходимого для приготовления соуса хрен, если запланировано приготовить 100 порций языка заливного.

МДК 07.01. Выполнение работ по рабочей профессии Повар

Задание 9

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. . Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

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 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

Время выполнения задания – 1,5 часа.

Текст задания:

На производство поступила рыба: судак охлажденный и камбала дальневосточная замороженная.

1. Назовите особенности обработки судака, камбалы, сома.
2. Рассчитать количество сырья, необходимого для приготовления 30 порций рыбы жареной из камбалы по 2 колонке

МДК 07.01. Выполнение работ по рабочей профессии Повар

Задание 10

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. . Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

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 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

Время выполнения задания – 1,5 часа.

Текст задания:

1. Охарактеризовать способы размораживания рыбы?
2. Рассчитать количество сырья, необходимого для приготовления 50 порций рыбы жареной с луком по-ленинградски по 2 колонке

МДК 07.01. Выполнение работ по рабочей профессии Повар

Задание 11

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. . Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

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 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

Время выполнения задания – 1,5 часа.

Текст задания:

1. Ассортимент полуфабрикатов из рыбы для различных способов тепловой обработки.

2. Рассчитать сырье для приготовления 60 порций рыбы отварной по 2 колонке.

МДК 07.01. Выполнение работ по рабочей профессии Повар

Задание 12

ПК 5.1.Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

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 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

Время выполнения задания – 1,5 часа.

Текст задания:

1. Механическая кулинарная обработка мяса (охарактеризовать каждую операцию)

2.Рассчитать массу полуфабриката для приготовления мяса, жаренного крупным куском из 80 кг говядины по 1 колонке. Сколько потребуется остальных ингредиентов?

МДК 07.01. Выполнение работ по рабочей профессии Повар

Задание 13

ПК 5.1.Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

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 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

Время выполнения задания – 1,5 часа.

Текст задания:

1. Разделка передней четвертины говядины (отруба, полуфабрикаты, кулинарное использование)

2.Рассчитать, сколько порций поджарки можно приготовить из 25 кг свинины мясной по 1 колонке

МДК 07.01. Выполнение работ по рабочей профессии Повар

Задание 14

ПК 5.1.Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

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 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

Время выполнения задания – 1,5 часа.

Текст задания:

1. Разделка полутуши свинины (отруба, полуфабрикаты, кулинарное использование)

2. Рассчитать количество порций зраз отбивных из 10 кг лопатки свинины по 2 колонке.

МДК 07.01. Выполнение работ по рабочей профессии Повар

Задание 15

ПК 5.1.Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

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 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

Время выполнения задания – 1,5 часа.

Текст задания:

На производство поступили куры потрошеные 1 категории.

1. Механическая кулинарная обработка домашней птицы (охарактеризовать каждую операцию)
2. Рассчитать количество сырья, необходимого для приготовления 20 порций плова из птицы по 2 колонке в марте (1-й вариант)

МДК 07.01. Выполнение работ по рабочей профессии Повар

Задание 16

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

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 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

Время выполнения задания – 1,5 часа.

Текст задания:

1. Пищевое значение холодных блюд и закусок. Ассортимент бутербродов.
2. Сколько бутербродов можно приготовить, если в наличии имеется 15 банок шпрот массой нетто 180г. Расчет сделать по 2 колонке.

МДК 07.01. Выполнение по рабочей профессии Повар

Задание 17

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

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 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

Время выполнения задания – 1,5 часа.

Текст задания:

1. Общие приемы приготовления салатов и винегретов (подготовка продуктов, технологический процесс, правила и температура подачи)
2. Рассчитать количество сырья, необходимого для приготовления 50 порций салата картофельного со сметаной в марте месяце по 2 колонке.

МДК 07.01. Выполнение работ по рабочей профессии Повар

Задание 18

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

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 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

Время выполнения задания – 1,5 часа.

Текст задания:

1. Ассортимент холодных блюд и закусок из мяса (привести пример технологии приготовления холодных блюд из мяса)
2. Рассчитать количество сырья, необходимого для приготовления 20 порций холодной закуски «Яйца, фаршированные сельдью и луком» по 2 колонке.

МДК 07.01. Выполнение работ по рабочей профессии Повар

Задание 19

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

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 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

Время выполнения задания – 1,5 часа.

Текст задания:

1. Ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы (привести пример технологии приготовления холодных блюд из рыбы)
2. Рассчитать количество сырья, необходимого для приготовления 30 порций жареной рыбы под маринадом по 2 колонке.

МДК 07.01. Выполнение работ по рабочей профессии Повар

Задание 20

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

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 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

Время выполнения задания – 1,5 часа.

Текст задания:

1. Ассортимент сладких блюд. Правила варки компотов из свежих плодов и сухофруктов.
2. Рассчитать количество сырья, необходимого для приготовления 30 порций яблок в тесте жареных.

МДК 07.01. Выполнение работ по рабочей профессии Повар

Задание 21

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

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 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

Время выполнения задания – 1,5 часа.

Текст задания:

1. Ассортимент и правила подачи горячих напитков. Технология приготовления чая, кофе по-восточному, какао.
2. Рассчитать количество сырья, необходимого для приготовления 100 порций чая с лимоном по 2 колонке.

МДК 07.01. Выполнение работ по рабочей профессии Повар

Задание 22

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

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 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

Время выполнения задания – 1,5 часа.

Текст задания:

1. Ассортимент и правила подачи холодных напитков. Технология приготовления напитка клюквенного, апельсинового, коктейля молочного.
2. Рассчитать количество сырья, необходимого для приготовления 50 порций коктейля молочно-шоколадного.

МДК 07.01. Выполнение работ по рабочей профессии Повар

Задание 23

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

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 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

Время выполнения задания – 1,5 часа.

Текст задания:

В план-меню включены следующие мучные изделия:

1.Пирожки печеные из пресного слоеного теста с творогом;

2. Пирожки печеные сдобные из дрожжевого теста с мясом;

3.Ватрушки с повидлом;

4.Чебуреки.

1. Характеристика сырья для приготовления изделий из теста. Правила подготовки сырья.
2. Рассчитать количество сырья, необходимого для приготовления 20 штук чебуреков.

МДК 07.01. Выполнение работ по рабочей профессии Повар

Задание 24

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

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 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

Время выполнения задания – 1,5 часа.

Текст задания:

В план-меню включены следующие мучные изделия:

1.Пирожки жареные;

2. Пирожки печеные;

3.Пельмени;

4.Блинчики с фаршем;

1. Технология приготовления дрожжевого теста. Ассортимент изделий
2. Рассчитать количество сырья, необходимого для приготовления 50 штук «Пирожков жареных с капустным фаршем»».

МДК 07.01. Выполнение работ по рабочей профессии Повар

Задание 25

ПК 5.1.Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

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 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

Время выполнения задания – 1,5 часа.

Текст задания:

1. Механическая кулинарная обработка бараньей полутуши (отруба, полуфабрикаты, кулинарное использование)

2.Рассчитать количество порций курицы отварной (по 2 колонке), если в наличии имеется 18 кг кур потрошеных 1 категории.

МДК 07.01. Выполнение работ по рабочей профессии Повар

Задание 26

ПК 3.1. Приготовление бульонов и отваров

ПК3.2. Готовить простые супы. Приготовление простых супов: заправочных - борщ из свежей капусты, щи из свежей и квашеной капусты; рассольник, суп картофельный с крупой, бобовыми, макаронными изделиями; суп с фрикадельками, овощной, крестьянский; суп с домашней лапшой, с грибами.

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 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

Время выполнения задания – 1,5 часа.

Текст задания:

1. Ассортимент борщей. Технология приготовления блюда «Борщ сибирский»
2. Сделать расчет сырья для приготовления 100 порций супа-пюре из овощей, приготовленного в марте, выход порции 250г, по 2 колонке.

МДК 07.01. Выполнение работ по рабочей профессии Повар

Задание 27

ПК 5.1.Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

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 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

Время выполнения задания – 1,5 часа.

Текст задания:

1. Ассортимент солянок. Технология приготовления блюда «Солянка сборная мясная»

2.Рассчитать сырье для приготовления 80 порций азу в декабре по 2 колонке.

МДК 07.01. Выполнение работ по рабочей профессии Повар

Задание 28

ПК 5.1.Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

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 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

Время выполнения задания – 1,5 часа.

Текст задания:

На производство поступило 30 кг кур потрошеных 1 категории.

1. Правила обработки осетровых пород рыб.
2. Рассчитать, сколько порций котлет из филе птицы, панированных жареных можно получить из 30 кг кур потрошеных 1 категории. Сколько потребуется остальных ингредиентов?

МДК 07.01. Выполнение работ по рабочей профессии Повар

Задание 29

ПК 5.1.Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

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 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

Время выполнения задания – 1,5 часа.

Текст задания:

1. Охарактеризовать приемы, применяемые при приготовлении мясных полуфабрикатов.

2. Рассчитать сырье для приготовления 100 порций бифштекса рубленного с яйцом.

МДК 07.01. Выполнение работ по рабочей профессии Повар

Задание 30

ПК 5.1.Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

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 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

Время выполнения задания – 1,5 часа.

Текст задания:

1. Технология приготовления соусов без муки. Ассортимент, кулинарное использование.
2. Рассчитать, сколько порций мяса шпигованного можно получить из 80 кг говядины по 1 колонке. Сколько потребуется остальных ингредиентов?

МДК 07.01. Выполнение работ по рабочей профессии Повар

Задание 31

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. . Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

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 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

Время выполнения задания – 1,5 часа.

Текст задания:

На производство поступила рыба: судак охлажденный и угорь неразделанный замороженный.

1. Назовите особенности обработки данных видов рыбы.
2. Какое оборудование, инвентарь будут использованы при разделке рыбы и приготовлении полуфабрикатов?
3. Составить технологическую схему разделки судака для фарширования.
4. Рассчитать количество сырья, необходимого для приготовления 50 порций рыбы отварной из угря по 2 колонке
5. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы.

МДК 07.01. Выполнение работ по рабочей профессии Повар

Задание 32

ПК 2.1. Производить подготовку муки, яиц, жиров, сахара, молока, фаршей для приготовления блюд из теста

ПК.2.5. Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем

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 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

Время выполнения задания – 1,5 часа.

Текст задания:

В план-меню включены следующие блюда:

Пельмени жареные;

Вареники с вишней;

Вареники ленивые;

Блинчики с творожным фаршем.

1. Назвать способы тепловой обработки перечисленных блюд.
2. Сделать расчет сырья для приготовления 50 порций вареников с вишней.

Литература

1.Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М. «Хлебпродинформ», 1996г.

2.Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М. «Хлебпродинформ», 1997г.

3. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию

4.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

5.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

6.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.

7.СанПиН 2.3.2.1078-01 Продовольственное сырьё и пищевые продукты. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

8. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

9.Качурина Т.А.,2015, изд.центр «Академия»

10.ЭБС Вооk.ru

**Критерии оценки МДК 07.01:**

В ходе проведения дифференцированного зачета по МДК 07.01. студентам предлагаются варианты заданий, состоящих из теоретических и практических вопросов. В зависимости от качества ответов студенты получают оценки 5, 4, 3, 2:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент легко ориентируется; научно-понятийным аппаратом; за умение практически применять теоретические знания, качественно выполнять все виды лабораторных и практических работ, высказывать и обосновывать свои суждения. Отличная отметка предполагает грамотное и логичное изложение ответа (в устной или письменной форме) на практико-ориентированные вопросы, обоснование своего высказывания с точки зрения известных теоретических положений.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет знания на практике, грамотно излагает ответ (в устной или письменной форме), но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении теоретических знаний при ответе на практикоориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать свои суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания по дисциплине, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.