

**ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

**ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ  
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ  
ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР, 12901 КОНДИТЕР**

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Советск,  
2020 год

СОГЛАСОВАНО

зав. по УМР

*Иванкина* Н.А. Иванкина

27 августа 2020 года


Фонды оценочных средств по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработаны на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 года № 1565 (Зарегистрирован в Минюсте России 20 декабря 2016 года №44828), укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм;
- примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Организация-разработчик:** государственное бюджетное учреждение  
Калининградской области профессиональная образовательная организация  
«Технологический колледж»

**Разработчик:**

Кустова Я.В. преподаватель первой квалификационной категории

Рассмотрены на заседании кафедры «Технологии продуктов питания и торговли», протокол №1 от 27 августа 2020 года 

Рекомендованы Методическим советом государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организацией «Технологический колледж»

Протокол Методического совета №1 от 28 августа 2020 года

СОГЛАСОВАНО:

работодатель

ООО «ЛЮВИЮР»

генеральный директор



Л.И. Гаврилова

## 1. Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида деятельности: Выполнение работ по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер.

Общие и профессиональные компетенции формируются в процессе освоения ППСЗ в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля возможно оценивание положительной динамики их формирования.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен квалификационный.

### 1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

#### 1.1. Профессиональные и общие компетенции:

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 7.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"><li>- соблюдение правил техники безопасности охраны труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда);</li><li>- организация рабочего места по приготовлению холодных блюд и закусок;</li><li>- получение сырья и определение доброкачественности в соответствии с ГОСТ и требованиями к качеству;</li><li>- соответствие подбора и использования оборудования и инвентаря требованиям технологического процесса;</li><li>- соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептов, технологическими картами).</li><li>- соблюдение правил хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН).</li></ul>
ПК 7.2 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий	<ul style="list-style-type: none"><li>- соблюдение правил техники безопасности охраны труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда);</li><li>- организация рабочего места по приготовлению холодных блюд и закусок;</li><li>- получение сырья и определение доброкачественности в соответствии с ГОСТ и требованиями к качеству;</li><li>- соответствие подбора и использования оборудования и инвентаря требованиям технологического процесса;</li><li>- соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептов, технологическими картами).</li><li>- соблюдение правил хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН).</li></ul>
ПК 7.3 Приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"><li>- соблюдение правил техники безопасности охраны труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда);</li><li>- организация рабочего места по приготовлению холодных блюд и закусок;</li><li>- получение сырья и определение доброкачественности в соответствии с ГОСТ и требованиями к качеству;</li><li>- соответствие подбора и использования оборудования и инвентаря требованиям технологического процесса;</li><li>- соблюдение последовательности приемов и технологических</li></ul>

	<p>операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептов, технологическими картами).</p> <p>- соблюдение правил хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствие с нормативно-технологической документацией (СанПиН).</p>
ПК 7.4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
ПК 7.5 Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>
<b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>
<b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>
<b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>

контекста	
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
<b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
<b>ОК 11.</b> Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	– планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

## 1.2. Иметь практический опыт – уметь – знать

В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбной котлетной массы;
- обработки мясного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мясной котлетной массы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовление бутербродов и холодных закусок из консервов;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

### уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей, грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей, грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей, грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи, грибы;

- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- 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;
- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса;
- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых блюд;

**знать:**

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; рыбы, мяса, птицы, круп, макаронных изделий, творога;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; рыбы, мяса, птицы;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей; рыбы, мяса, птицы;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов и 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 простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила проведения бракеража;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбной котлетной массы;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мясной котлетной массы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мясной котлетной массы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мясной котлетной массы;

- 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;
- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- 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;
- правила проведения бракеража;

## 2. Формы промежуточной и текущей аттестации по профессиональному модулю Выполнение работ по рабочим профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер

Таблица 4

Элемент модуля	Формы контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущая аттестация
МДК.07.01 Технология выполнения работ по профессии 16675 Повар	Экзамен	Защита лабораторных и практических работ, рефератов, проектов, презентаций. Оценка выполнения тестовых заданий. Контроль выполнения домашних заданий и самостоятельных работ.
МДК.07.02 Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер	Экзамен	Защита лабораторных и практических работ, рефератов, проектов, презентаций. Оценка выполнения тестовых заданий. Контроль выполнения домашних заданий и самостоятельных работ.
УП.07	Дифференцированный зачет	Оценка практических работ по учебной практике. защита отчетов по учебной практике
ПП.07	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка выполнения работ по производственной практике
ПМ.07	Экзамен квалификационный	Выполнение практического задания на изготовление продукции

## 3. Оценка по учебной и производственной практики (по профилю специальности)

### 3.1. Общие положения

Целью оценки по учебной и производственной практике (по профилю специальности) 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)

### 3.2. Форма аттестационного листа по учебной практике

#### Аттестационный лист по учебной практике

##### 1. ФИО \_\_\_\_\_

Обучающийся (аяся) по специальности 43.03.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю **ПМ.07 Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер**

2. Время проведения практики – \_\_\_\_\_ часа:

3. Организация: \_\_\_\_\_

наименование организации

4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время производственной практики по **ПМ.07 Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер**

№	Виды работ	Сроки выполнения	Качество выполнения работ
1	Правила техники безопасности и охрана труда на предприятиях общественного питания.		в соответствии с технологией
2	Ознакомление с основными цехами предприятия общественного питания.		в соответствии с технологией
3	Обработка овощей и грибов.		в соответствии с технологией
4	Обработка рыбы		в соответствии с технологией
5	Обработка мяса и мясопродуктов		в соответствии с технологией
6	Обработка сельскохозяйственной птицы.		в соответствии с технологией
7	Способы тепловой кулинарной обработки		в соответствии с технологией
8	Приготовление бульонов и супов		в соответствии с технологией
9	Приготовление соусов		в соответствии с технологией
10	Приготовление блюд и гарниров		в соответствии с технологией
11	Приготовление блюд из рыбы, из мяса		в соответствии с технологией
12	Приготовление блюд из птицы		в соответствии с технологией
13	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для		в соответствии с технологией



	транспортирования.		
14	Приготовление диетических изделий;		в соответствии с технологией
15	Приготовление хлебобулочных и кондитерских изделий.		в соответствии с технологией
16	Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.		в соответствии с технологией
17	Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.		в соответствии с технологией
18	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.		в соответствии с технологией
19	Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.		в соответствии с технологией

Дата «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель практики

Ответственное лицо организации

МП

**Форма аттестационного листа по производственной практике (по профилю специальности)**

**Аттестационный лист по производственной практике (по профилю специальности)**

1. ФИО \_\_\_\_\_

обучающийся(аяся) по специальности 43.03.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел(ла) производственную практику (по профилю специальности) по профессиональному модулю **ПМ.07 Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер**

2. Место проведения практики \_\_\_\_\_

(наименование организации, юридический адрес)

3. Время проведения практики – \_\_\_\_\_ часа с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время производственной практики по **ПМ.07 Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер**

№	Виды работ	Сроки выполнения	Качество выполнения работ
1	Ведение процесса первичной кулинарной обработки сырья.		в соответствии с технологией
2	Приготовление бульонов и супов		в соответствии с технологией
3	Приготовление соусов		в соответствии с технологией
4	Приготовление блюд и гарниров		в соответствии с технологией
5	Приготовление блюд из рыбы		в соответствии с технологией

6	Приготовление блюд из мяса отварного		в соответствии с технологией
7	Приготовление блюд из тушеного мяса		в соответствии с технологией
8	Приготовление блюд из рубленого мяса		в соответствии с технологией
9	Приготовление блюд из котлетной массы мяса		в соответствии с технологией
10	Приготовление блюд из субпродуктов		в соответствии с технологией
11	Приготовление блюд из жареной птицы		в соответствии с технологией
12	Приготовление тушеных блюд из птицы		в соответствии с технологией
13	Приготовление блюд из яиц		в соответствии с технологией
14	Приготовление блюд из творога		в соответствии с технологией
15	Приготовление бутербродов для детского и лечебного питания		в соответствии с технологией
16	Приготовление салатов для детского и лечебного питания		в соответствии с технологией
17	Приготовление винегретов.		в соответствии с технологией
18	Приготовление холодных блюд и закусок для диетического питания		в соответствии с технологией
19	Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
20	Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.		
21	Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.		
22	Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.		
23	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.		

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

Дата « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель практики  
Ответственное лицо организации  
МП

#### 4. Фонды оценочных средств для экзамена квалификационного

##### I. ПАСПОРТ

#### Назначение:

ФОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ.07 Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер** программы подготовки специалистов среднего звена(ППССЗ) по специальности СПО 43.03.15 Поварское и кондитерское дело

#### 4.1. Общие положения

Экзамен квалификационный предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ.07 Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер** по специальности 43.03.15 Поварское и кондитерское дело.

Экзамен включает: практическое задание на изготовление продукции.

Итогом экзамена является оценка и присвоение квалификации 16675 Повар и 12901 Кондитер. Для вынесения положительного заключения об освоении ВД, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе ПМ. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение и квалификация не присваивается.

#### 4.2. Выполнение заданий в ходе экзамена

В состав комплекта входит задание для экзаменуемого, пакет экзаменатора и оценочная ведомость.

##### Задание 1

##### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

##### Текст задания

Приготовить: капусту отварную с сухарным соусом, 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 20 порций и оформление технологической карты

##### Задание 2

##### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

##### Текст задания

Приготовить: рулет или запеканку картофельную 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

### **Задание 3**

#### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

#### Текст задания

Приготовить рагу из овощей 2 порции

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 26 порций и оформление технологической карточки.

### **Задание 4**

#### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

#### Текст задания

Приготовить крупеник 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

### **Задание 5**

#### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

#### Текст задания:

Приготовить пудинг рисовый 2 порции

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 26 порций и оформление технологической карточки.

### **Задание 6**

#### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

#### Текст задания

Приготовить котлеты пшеничные 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

### **Задание 7**

#### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

#### Текст задания.

Приготовить борщ московский 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

### **Задание 8**

#### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

#### Текст задания.

Приготовить щи из квашеной капусты 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки.

## **Задание 9**

### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

### Текст задания.

Приготовить рассольник ленинградский 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки

## **Задание 10**

### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

### Текст задания.

Приготовить солянку сборную мясную жидкую 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки

## **Задание 11**

### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

### Текст задания.

Приготовить суп харчо 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 15 порций и оформление технологической карточки

## **Задание 12**

### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить бульон-борщок с острыми гренками 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 20 порций и оформление технологической карточки

**Задание 13**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить суп-пюре из курицы с гренками 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 18 порций и оформление технологической карточки

**Задание 14**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить суп-лапшу домашнюю с курицей 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 25 порций и оформление технологической карточки

**Задание 15**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить соус красный основной 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 30 порций и оформление технологической карточки

### **Задание 16**

#### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

#### Текст задания.

Приготовить соус белый основной 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 12 порций и оформление технологической карточки

#### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

#### Текст задания.

Приготовить рыбу припущенную по-русски 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 18 порций и оформление технологической карточки

### **Задание 18**

#### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

#### Текст задания.

Приготовить рыбу запеченную по-московски 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;



- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 28 порций и оформление технологической карточки

### **Задание 19**

#### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

#### Текст задания.

Приготовить рыбу в тесте жареную 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 25 порций и оформление технологической карточки

### **Задание 20**

#### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

#### Текст задания.

Приготовить рыбу по-ленинградски 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет блюда на 25 порций и оформление технологической карточки

## III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА.

### **Инструкция**

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

### III. а. УСЛОВИЯ

Время выполнения каждого задания: 90 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)*

Условия выполнения заданий: лаборатория «Технология продукции общественного питания»

Литература для обучающегося

#### **Учебники:**

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студентов СПО/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина.- М.: Академия,2017

2. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
3. 263. Основы калькуляции и учета для профессии "Повар-кондитер": учебное пособие / Л.А. Саполгина. — Москва: КноРус, 2019
4. 264. Радченко Л.А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. — Москва : КноРус, 2020.
5. 265. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах: учебник / Т.Р. Любецкая. — Москва: КноРус, 2019
6. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 80 с.
- Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко

#### **Электронные издания:**

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>
9. Базовая коллекция ЭБС BOOK.ru

#### **Дополнительные источники:**

##### **Отечественные журналы:**

«Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес»

##### **Методические пособия и материалы:**

Профессиональный модуль ПМ.07, пособие по выполнению лабораторно-практических работ, сборники дидактических материалов, технологические карты, плакаты, схемы.

#### **ШБ. 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).

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Оценка</b>
ПК 7.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного	- соблюдение правил техники безопасности охраны труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда); - организация рабочего места по приготовлению холодных	

ассортимента	<p>блюды и закуски;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- получение сырья и определение доброкачественности в соответствии с ГОСТ и требованиями к качеству;</li> <li>- соответствие подбора и использования оборудования и инвентаря требованиям технологического процесса;</li> <li>- соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами).</li> <li>- соблюдение правил хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН).</li> </ul>	
ПК 7.2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение правил техники безопасности охраны труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда);</li> <li>- организация рабочего места по приготовлению холодных блюд и закусок;</li> <li>- получение сырья и определение доброкачественности в соответствии с ГОСТ и требованиями к качеству;</li> <li>- соответствие подбора и использования оборудования и инвентаря требованиям технологического процесса;</li> <li>- соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами).</li> <li>- соблюдение правил хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН).</li> </ul>	
ПК 7.3. Приготовление, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение правил техники безопасности охраны труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда);</li> <li>- организация рабочего места по приготовлению холодных блюд и закусок;</li> <li>- получение сырья и определение доброкачественности в соответствии с ГОСТ и требованиями к качеству;</li> <li>- соответствие подбора и использования оборудования и инвентаря требованиям технологического процесса;</li> <li>- соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами).</li> <li>- соблюдение правил хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН).</li> </ul>	
ПК 7.4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	
ПК 7.5. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий	Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	

изделий разнообразного ассортимента		
<b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	
<b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	

эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
<b>ОК 11.</b> Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	– Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

Дата __.__.20__
Председатель комиссии _____
Члены комиссии _____

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ <b>ПМ.07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИЯМ 16675 ПОВАР, 12901 КОНДИТЕР</b>		
ФИО _____		
Обучающийся(ая) на ____ курсе по специальности 43.03.15 Поварское и кондитерское дело освоил(а) программу профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по рабочим профессиям рабочих, служащих по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер в объеме __ час. с «__» ____ .20__ г. по «__» ____ .20__ г.		
Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля		
Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК.07.01 Технология выполнения работ по рабочим профессиям 16675 Повар,	Экзамен	
МДК.07.01 Технология выполнения работ по рабочим профессиям 12901 Кондитер	Экзамен	
УП.07	Дифференцированный зачет	
ПП.07	Дифференцированный зачет	

### 3.1. Представление портфолио

3.1.1. Тип портфолио - смешанный тип портфолио.

#### 3.1.2. Структура портфолио

Общие компетенции ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10 формируются в процессе освоения ППСЗ в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля оценивается положительная динамика их формирования, которая подтверждаются артефактами портфолио.

**Состав портфолио:**

1. Титульный лист (ФИО, год рождения)
  2. Сводная ведомость оценок выполнения тестовых заданий по каждой теме МДК.
  3. Аттестационный лист выполнения практических и лабораторных работ.
  4. Аттестационный лист по учебной практике (характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики).
  5. Аттестационный лист по производственной практике.
  6. Дневник производственной практики.
  7. Творческие работы (рефераты, проекты, презентации).
  8. Сводная ведомость достижений обучающегося (участие в конкурсах профессионального мастерства, внеклассных мероприятиях, соревнованиях, выставках и т.п.)
- Грамоты, дипломы, свидетельства, демонстрирующие высокую результативность ВПД. Творческие работы, проекты, рефераты, документы, грамоты, приказы об участии в конкурсах, внеклассных мероприятиях, соревнованиях

**4.3. Проверяемые результаты обучения:**

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата	Оценка
ПК 7.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"><li>- соблюдение правил техники безопасности охраны труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда);</li><li>- организация рабочего места по приготовлению холодных блюд и закусок;</li><li>- получение сырья и определение доброкачественности в соответствии с ГОСТ и требованиями к качеству;</li><li>- соответствие подбора и использования оборудования и инвентаря требованиям технологического процесса;</li><li>- соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами).</li><li>- соблюдение правил хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН).</li></ul>	
ПК 7.2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий	<ul style="list-style-type: none"><li>- соблюдение правил техники безопасности охраны труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда);</li><li>- организация рабочего места по приготовлению холодных блюд и закусок;</li><li>- получение сырья и определение доброкачественности в соответствии с ГОСТ и требованиями к качеству;</li><li>- соответствие подбора и использования оборудования и инвентаря требованиям технологического процесса;</li></ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами).</li> <li>- соблюдение правил хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН).</li> </ul>	
ПК 7.3. Приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение правил техники безопасности охраны труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда);</li> <li>- организация рабочего места по приготовлению холодных блюд и закусок;</li> <li>- получение сырья и определение доброкачественности в соответствии с ГОСТ и требованиями к качеству;</li> <li>- соответствие подбора и использования оборудования и инвентаря требованиям технологического процесса;</li> <li>- соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами).</li> <li>- соблюдение правил хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН).</li> </ul>	
ПК 7.4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	
ПК 7.5. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
ОК 01 Выбирать способы решения профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> <li>–точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>–адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>–оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>–адекватность определения потребности в информации;</li> <li>–эффективность поиска;</li> <li>–адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>–разработка детального плана действий;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>–правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>–точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	



деятельности		
ОК. 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	– Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

Дата \_\_\_\_ . \_\_\_\_ . 20\_\_\_\_ Подписи членов экзаменационной комиссии  
 Председатель комиссии \_\_\_\_\_  
 Члены комиссии \_\_\_\_\_

## 5. Задания для проведения экзамена по МДК.07.01. Технология выполнения работ по рабочим профессиям 16675 Повар

### Тестовые задания

#### Дополните предложения

1. Изделия, вырабатываемые кондитерскими цехами для реализации через торговую сеть, изготавливаются по \_\_\_\_\_, стандартам организации, техническим условиям (в соответствии с технологическими инструкциями)
2. «Декларация о соответствии» - официальный документ, в котором производитель удостоверяет, что его продукция соответствует \_\_\_\_\_ установленным в соответствующих нормативных документах.
3. Перечень продукции кондитерских цехов, как и другого ассортимента выпускаемой предприятиями общественного питания продукции, \_\_\_\_\_ утверждается в \_\_\_\_\_
4. Кладовая суточного запаса предназначена для кратковременного хранения продуктов (в течение одного-двух дней). Она оборудуется ларями, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_.
5. Участок замеса дрожжевого теста. Основные технологические операции: взвешивание компонентов, замешивание теста, брожение и обминка. Основное оборудование на этом участке- \_\_\_\_\_
6. В помещении подготовки продуктов устанавливают стационарные стеллажи и \_\_\_\_\_ для кратковременного хранения продуктов, производственные столы, а также предусматривают инвентарь для выполнения различных подготовительных операций \_\_\_\_\_, технологические емкости, ножи для резки масла.
7. Находящиеся в работе отсадочные мешки, наполненные кремом, во время перерывов в работе \_\_\_\_\_ должны складываться \_\_\_\_\_

8. Сироп и крошка для обсыпки должны заменяться не реже \_\_\_\_\_
9. Крем производится только в требуемом количестве для производства \_\_\_\_\_. Передача остатков крема для отделки тортов и пирожных другой смене \_\_\_\_\_
10. Пирожные и рулеты перед отправкой в торговую сеть укладываются на металлические листы или лотки, которые предварительно выстилаются \_\_\_\_\_ и укладываются в \_\_\_\_\_ металлические \_\_\_\_\_ контейнеры с \_\_\_\_\_
11. Линия разделки и формования изделий из дрожжевого теста. Основные технологические операции: деление теста на заготовки различной массы, формование изделий. Для выполнения этих технологических операций требуется \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_.
12. Сиропа готовятся по мере необходимости. Хранение сиропа допускается при температуре не выше \_\_\_\_\_
13. Участок расстойки изделий из дрожжевого теста оснащается \_\_\_\_\_
14. \_\_\_\_\_ применяют для выпечки сложных хлебобулочных и кондитерских изделий. В основном их изготавливают из металла.
15. \_\_\_\_\_ бывают разнообразной формы и размеров. Материалом для их изготовления служат железо, белая и черная жель, алюминий, углеродистая сталь, бумага, в последние годы — силикон.
16. \_\_\_\_\_ (металлические, силиконовые, пластмассовые) предназначены для выравнивания поверхности теста при выкладывании на противни или капсулы, а также отделки готовых кондитерских изделий.
17. \_\_\_\_\_ изготавливают из плотной мягкой ткани, эластика, нейлона с пропиткой, силикона, пищевого полиэтилена (одноразовые) конической формы.
18. \_\_\_\_\_ предназначен для более сложных и тонких украшений кондитерских изделий. Для изготовления корнетика используется калька, пергаментная или другая плотная бумага, не впитывающая жир

### Эталон ответов

1. Изделия, вырабатываемые кондитерскими цехами для реализации через торговую сеть, изготавливаются **по технологическим картам**, стандартам организации, техническим условиям (в соответствии с технологическими инструкциями)
2. «Декларация о соответствии» - официальный документ, в котором производитель удостоверяет, что его продукция соответствует **требованиям**, установленным в соответствующих нормативных документах.
3. Перечень продукции кондитерских цехов, как и другого ассортимента выпускаемой предприятиями общественного питания продукции, утверждается в **Роспотребнадзоре**
4. Кладовая суточного запаса предназначена для кратковременного хранения продуктов (в течение одного-двух дней). Она оборудуется ларями, **стеллажами, полками, поддонами, холодильным оборудованием**
5. Участок замеса дрожжевого теста. Основные технологические операции: взвешивание компонентов, замешивание теста, брожение и обминка. Основное оборудование на этом участке- **тестомесильная машина**
6. В помещении подготовки продуктов устанавливают стационарные стеллажи и **холодильники** для кратковременного хранения продуктов, производственные столы, а также предусматривают инвентарь для выполнения различных подготовительных операций: **настольные и напольные весы**, технологические емкости, ножи для резки масла.

7. Находящиеся в работе отсадочные мешки, наполненные кремом, во время перерывов в работе должны складываться в **чистую посуду**
8. Сироп и крошка для обсыпки должны заменяться не **реже 2-х раз в смену**
9. Крем производится только в требуемом количестве для производства **изделий**. Передача остатков крема для отделки тортов и пирожных другой смене **запрещается**
10. Пирожные и рулеты перед отправкой в торговую сеть укладываются на металлические листы или лотки, которые предварительно **выстилаются пергаментной бумагой** и укладываются в металлические контейнеры с **крышкой**
11. Линия разделки и формования изделий из дрожжевого теста. Основные технологические операции: деление теста на заготовки различной массы, формование изделий. Для выполнения этих технологических операций требуется **тестоделительная и тестоокруглительная машина**
12. Сиропа готовятся по мере необходимости. Хранение сиропа допускается при температуре не выше **+6<sup>0</sup>С**
13. Участок расстойки изделий из дрожжевого теста оснащается **расстоечными шкафами**
14. **Противни кондитерские** применяют для выпечки сложных хлебобулочных и кондитерских изделий. В основном их изготавливают из металла.
15. **Формы кондитерские** бывают разнообразной формы и размеров. Материалом для их изготовления служат железо, белая и черная жель, алюминий, углеродистая сталь, бумага, в последние годы — силикон.
16. **Скребки** (металлические, силиконовые, пластмассовые) предназначены для выравнивания поверхности теста при выкладывании на противни или капсулы, а также отделки готовых кондитерских изделий.
17. **Мешки кондитерские** изготавливают из плотной мягкой ткани, эластика, нейлона с пропиткой, силикона, пищевого полиэтилена (одноразовые) конической формы.
18. **Корнетик** предназначен для более сложных и тонких украшений кондитерских изделий. Для изготовления используется калька, пергаментная или другая плотная бумага, не впитывающая жир

## **5.2. Задания для проведения экзамена МДК.07.01 Технология выполнения работ по рабочим профессиям 12901 Кондитер**

### **Тестовые задания № 1**

#### **Выберите один или несколько вариантов ответов**

1. Что добавляют в сахарную сырцовую мастику для придания ей белого цвета?
  - а) сахарную пудру; б) лимонную кислоту; в) патоку.
2. В состав какой мастики входит крахмал?
  - а) сахарной заварной; б) сахарной молочной; в) сахарной сырцовой.
3. Какую мастику сначала подсушивают, а затем используют?
  - а) сахарную молочную; б) сахарную заварную; в) сахарную сырцовую.
4. Для изготовления сырцового марципана используют следующий набор продуктов:
  - а) миндаль, сахар-песок, коньяк, вода;
  - б) миндаль, сахарная пудра, вода, патока, коньяк;
  - в) миндаль, сахарная пудра, патока, коньяк.
5. Сироп для заварного марципана уваривают до:
  - а) среднего шарика; б) мягкого шарика; в) твердого шарика.
6. Выберите из списка крем, который можно использовать для украшения мучных кондитерских изделий
  - а) белковый заварной; б) Шарлотт; в) заварной ванильный; г) Новый; д) Патиссьер
7. До какой температуры растапливают молочный шоколад для темперирования?
  - а) 42...44<sup>0</sup>С; б) 55<sup>0</sup>С; в) 43...46<sup>0</sup>С; г) 46...48<sup>0</sup>С
8. При какой температуре используют темперированный темный шоколад?
  - а) 29...31<sup>0</sup>С; б) 25<sup>0</sup>С; в) 30...32<sup>0</sup>С; г) 29...31<sup>0</sup>С

9. Для ливной карамельной массы сироп уваривают до температуры:  
а) 157.....163°C; б) 150.....153°C; в) 153.....157°C.
10. Для атласной карамельной массы сироп уваривают до температуры:  
а) 157.....163°C; б) 150°C; в) 153...157°C.
11. Для приготовления цветов и фигурок из карамельной массы используют:  
а) ливную карамельную массу; б) атласную карамельную массу; в) пластичную карамельную массу.
12. Выберите крем, который можно использовать для склеивания тестовых полуфабрикатов  
а) белковый заварной; б) Шарлотт; в) заварной ванильный; г) Новый; д) Патиссьер
13. Посыпка из измельченной подкрашенной помады называется:  
а) грильяж; б) пралине; в) непарель; г) бушима
14. Для приготовления трюфельной посыпки подготовленную массу протирают через сито с размерами ячеек:  
а) 3мм; б) 5мм; в) 7мм; г) 2мм
15. При какой температуре кипения сиропа вводится патока при приготовлении карамельной массы?  
а) 112°C; б) 110°C; в) 115°C
16. Выберите крем, относящийся к группе комбинированных кремов  
а) Пражский; б) Шарлотт; в) Птичье молоко; г) Новый; д) Патиссьер; е) Дипломат
17. Для приготовления шоколадной глазури кувертюр, какао-масло соединяют с шоколадом в пропорции  
а) 1:7; б) 2:4; в) 1:4; г) 1:5
18. Выберите крем, имеющий наименьший срок хранения  
а) белковый сырцовый; б) Шарлотт; в) Птичье молоко; г) Новый; д) Патиссьер; е) белковый заварной

### Эталон ответов

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

### Тестовые задания № 2

#### Выберите один или несколько правильных ответов

1. Оптимальная температура брожения теста из пшеничной муки, приготовленного на жидкой опаре, составляет  
А) 27...29°C; Б) 29...30°C; В) 30...35°C
2. Как определить готовность опары?  
А) по внешним признакам (опара немного опадает); Б) по вкусу; В) по появлению кисломолочного запаха
3. Какова роль дрожжей в тестообразовании?  
А) разрыхляют его, создают пористость; Б) способствуют лучшему набуханию белков муки  
В) улучшают вкус изделия
4. Для каких изделий используют тесто, приготовленное опарным способом?  
А) с большим количеством сдобы; Б) с малым количеством сдобы; В) с кремом, глазированные
5. Для каких изделий используют тесто, приготовленное безопарным способом?  
А) с большим количеством сдобы; Б) с малым количеством сдобы; В) с кремом, глазированные

6. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком кислое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста?  
 А) тесто перебродило; Б) недоброкачественные дрожжи; В) сахар положен сверх нормы
7. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком соленое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста?  
 А) тесто перебродило; Б) недоброкачественные дрожжи; В) соль положена сверх нормы
8. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто не подходит. Каковы причины возникновения данного дефекта?  
 А) тесто перебродило; Б) недоброкачественные дрожжи; В) сахар положен сверх нормы
9. Оптимальная температура брожения теста из ржаной муки составляет  
 А) 27...29<sup>0</sup>С; Б) 29...31<sup>0</sup>С; В) 30...35<sup>0</sup>С
10. Время замеса теста при увеличенной дозировке жиров:  
 А) уменьшается; Б) увеличивается; В) не меняется.
11. Время замеса теста при увеличенной дозировке сахара:  
 А) уменьшается; Б) увеличивается; В) не меняется.
12. Начало клейстеризации пшеничного крахмала осуществляется при температуре:  
 А) 45...50<sup>0</sup>С; Б) 55...60<sup>0</sup>С; В) 60...70<sup>0</sup>С
13. Начало формирования корочки на тестовой заготовке осуществляется при температуре  
 А) 55...60<sup>0</sup>С; Б) 75...80<sup>0</sup>С; В) 90...100<sup>0</sup>С
14. С какой целью муку перед замесом просеивают?  
 А) для удаления посторонних примесей; Б) для насыщения воздухом; В) для улучшения пекарских свойств муки
15. Что влияет на длительность расстойки изделий перед выпечкой?  
 А) масса изделий; Б) количество сдобы; В) наличие или отсутствие фарша
16. Промес теста с отсдобкой длится  
 А) 2-3 мин; Б) 4-5 мин; В) 1-2 мин.
17. Спиртовое и молочнокислое брожение останавливается при достижении тестом температуры  
 А) 55...60<sup>0</sup>С; Б) 75...80<sup>0</sup>С; В) 40..50<sup>0</sup>С
18. Изделия с большим количеством сдобы и при слабой активности дрожжей также требуют  
 А) более длительной расстойки; Б) более короткой расстойки; В) не проходят расстойку.
19. Готовые изделия получаются мелкими, плохо пропекаются, корочка имеет надрывы  
 А) тесто перебродило; Б) недостаточная расстойка;  
 В) не соблюдался температурный режим выпечки.
20. Изделия из «слабой» муки выпекают вначале при:  
 А) высокой температуре, затем уменьшают нагрев; Б) низкой температуре, затем увеличивают нагрев;  
 В) температуру не меняют.

#### Эталон ответов

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