

Автономная некоммерческая образовательная организация
профессионального образования
«Кызылский техникум экономики и права и потребительской
кооперации»

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по ВР и ПП
_____/Ооржак Н.Б./
(подпись) (Ф.И.О.)
«__» _____ 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ по профессиональному модулю
Выполнение работ по профессии «Повар»
19. 02.10. «Технология продукции общественного питания»**

Кызыл 2021

Разработчики:

Организация-разработчик: Автономная некоммерческая образовательная организация профессионального образования Кызылского техникума экономики и права и потребительской кооперации

Разработчики:

Даваа Розалия Семеновна, преподаватель Автономной некоммерческой образовательной организации профессионального образования Кызылского техникума экономики и права и потребительской кооперации

Маландина Нина Дмитриевна, преподаватель Автономной некоммерческой образовательной организации профессионального образования Кызылского техникума экономики и права и потребительской кооперации

Куулар Антонина Начын – ооловна, мастер производственного обучения Автономной некоммерческой образовательной организации профессионального образования Кызылского техникума экономики и права и потребительской кооперации

Умановская Наталья Сергеевна, мастер производственного обучения Автономной некоммерческой образовательной организации профессионального образования Кызылского техникума экономики и права и потребительской кооперации

Новикова Ирина Евгеньевна, мастер производственного обучения Автономной некоммерческой образовательной организации профессионального образования Кызылского техникума экономики и права и потребительской кооперации

Эксперты от работодателя: _____

Кафе «Саяны» главный технолог частного предприятия
(место работы) (занимаемая должность)

Монгуш Е.Б.
(инициалы, фамилия)

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности: Приготовление простой и основной кулинарной продукции.

Для подтверждения такой готовности обязательна констатация сформированности у обучающегося всех профессиональных компетенций, входящих в состав профессионального модуля. Общие компетенции формируются в процессе освоения ОПОП в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля возможно оценивание положительной динамики их формирования.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

Итогом этого экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

1.1. Профессиональные и общие компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Готовить полуфабрикаты для простых и основных блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы.
ПК 2	Готовить основные горячие и холодные супы.
ПК 3	Готовить основные горячие и холодные соусы.
ПК 4	Готовить простые и основные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.
ПК 5	Готовить простые и основные блюда из рыбы.
ПК 6	Готовить простые и основные блюда из мяса.
ПК 7	Готовить простые и основные блюда из домашней птицы.
ПК 8	Готовить простые и основные блюда из яиц, творога.
ПК 9	Готовить простые и основные холодные блюда и закуски.
ПК 10	Готовить простые и основные десерты, холодные и горячие напитки.
ПК 11	Готовить простые и основные мучные блюда и хлебобулочные изделия.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей

	профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Сформированность компетенций (в т. ч. частичная для общих) может быть подтверждена как изолированно, так и комплексно. В ходе экзамена (квалификационного) предпочтение следует отдавать комплексной оценке.

Показатели сформированности следует указывать для каждой компетенции из перечня.

Таблица 1

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1. Готовить полуфабрикаты для простых и основных блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правильное выполнение технологического процесса обработки традиционных видов овощей и грибов. 2. Правильное выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. 3. Правильное выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из различного вида мясного сырья для простых и основных блюд. 4. Правильное оценивание качества и безопасность сырья и полуфабрикатов органолептическим способом. 	Моделирование и практической ситуации.

	<ol style="list-style-type: none"> 5. Правильный выбор условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПиН. 6. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы 7. Правильная организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов для простой и основной кулинарной продукции в соответствии требованиями. 8. Правильная оценка качества полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы. 9. Создание условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями. 	
<p>ПК 2. Готовить основные горячие и холодные супы.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правильная оценка, контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления супов органолептическим способом. 2. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления супов. 3. Правильное выполнение технологического процесса приготовления основных супов. 4. Правильная организация рабочего места для приготовления супов в соответствии с заданием. 5. Правильная оценка качества супов органолептическим способом. 6. Правильный выбор температурного режима, приготовления и безопасного хранения основных супов. 	<p>Моделирование практической ситуации.</p>
<p>ПК 3. Готовить основные горячие и холодные соусы.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правильная оценка, контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления соусов органолептическим способом. 2. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления соусов. 3. Правильное выполнение технологического процесса приготовления основных соусов. 4. Правильный выбор температурного 	<p>Моделирование практической ситуации.</p>

	<p>режима приготовления и безопасного хранения соусов.</p> <p>5. Правильная организация рабочего места для приготовления соусов в соответствии с заданием.</p> <p>6. Правильная оценка качества соусов органолептическим способом.</p> <p>7. Правильное использование полуфабрикатов для соусов промышленной выработки</p>	
<p>ПК 4. Готовить простые и основные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p>	<p>1. Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления простых и основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий органолептическим способом.</p> <p>2. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.</p> <p>3. Правильное выполнение технологического процесса приготовления простых и основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.</p> <p>4. Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>5. Правильная организация рабочего места для приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий в соответствии с заданием.</p> <p>6. Правильная оценка качества блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>7. Правильный подбор соусов к блюдам из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>8. Правильное оформление и подготовка блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий к подаче.</p>	<p>Моделирование практической ситуации.</p>
<p>ПК 5. Готовить простые и</p>	<p>1. Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления блюд из</p>	<p>Моделирование</p>

<p>основные блюда из рыбы.</p> <p>ПК 6. Готовить простые и основные блюда из мяса.</p> <p>ПК 7. Готовить простые и основные блюда из домашней птицы.</p>	<p>рыбы, мяса и птицы органолептическим способом.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы в т.ч. в условиях производства. 3. Правильное выполнение технологического процесса приготовления простых и основных блюд из рыбы, мяса и птицы. 4. Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюд из рыбы, мяса и птицы, в т.ч. в условиях производства. 5. Правильная организация рабочего места для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы в соответствии с заданием. 6. Правильная оценка качества блюд из рыбы, мяса и птицы органолептическим способом. 7. Правильный подбор гарниров и соусов к блюдам из рыбы, мяса и птицы. 8. Правильное оформление и подготовка горячих блюд из рыбы, мяса, птицы к подаче. 	<p>практической ситуации.</p>
<p>ПК 8. Готовить простые и основные блюда из яиц, творога.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья для приготовления горячих блюд из яиц, холодных и горячих блюд из творога органолептическим способом. 2. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления блюд из яиц, творога в т.ч. в условиях производства. 3. Правильное выполнение технологического процесса приготовления простых и основных блюд из яиц, творога. 4. Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюд из яиц, творога, в т.ч. в условиях производства. 5. Правильная организация рабочего места для приготовления горячих блюд из яиц, холодных и горячих блюд из творога. 6. Правильная оценка качества горячих блюд из яиц, холодных и горячих блюд из творога органолептическим способом. 7. Правильное оформление и подготовка к подаче горячих блюд из яиц, холодных и горячих блюд из творога. 	<p>Моделирование практической ситуации.</p>
<p>ПК 9. Готовить простые и основные холодные блюда и закуски.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья для открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд органолептическим способом. 2. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных 	<p>Моделирование практической ситуации.</p>

	<p>закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд в т.ч. в условиях производства.</p> <p>3.Правильное выполнение технологического процесса приготовления открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд.</p> <p>4.Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд, в т.ч. в условиях производства.</p> <p>5.Правильная организация рабочего места для приготовления открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд.</p> <p>6.Правильная оценка качества открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд органолептическим способом.</p> <p>7.Правильное оформление и подготовка к подаче открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд</p>	
<p>ПК10. Готовить простые и основные десерты, холодные и горячие напитки.</p>	<p>1. Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья для приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков органолептическим способом.</p> <p>2.Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков в т.ч. в условиях производства.</p> <p>3.Правильное выполнение технологического процесса приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков.</p> <p>4.Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, в т.ч. в условиях производства.</p> <p>5.Правильная организация рабочего места для приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков.</p> <p>6.Правильная оценка качества простых и основных десертов, холодных и горячих напитков органолептическим способом. 7.Правильное оформление и подготовка к подаче простых и основных десертов, холодных и горячих.</p>	<p>Моделирование практической ситуации.</p>
<p>ПК11. Готовить простые и основные мучные блюда и</p>	<p>1. Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья для приготовления простых и основных мучных блюд, хлебобулочных изделий и основных видов теста органолептическим способом.</p>	<p>Моделирование практической ситуации.</p>

<p>хлебобулочные изделия.</p>	<p>2.Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления простых и основных мучных блюд, хлебобулочных изделий и основных видов теста в т.ч. в условиях производства.</p> <p>3.Правильное выполнение технологического процесса приготовления простых и основных мучных блюд, хлебобулочных изделий и основных видов теста.</p> <p>4.Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения простых и основных мучных блюд, хлебобулочных изделий и основных видов теста в т.ч. в условиях производства.</p> <p>5.Правильная организация рабочего места для приготовления простых и основных мучных блюд и хлебобулочных изделий и основных видов теста.</p> <p>6.Правильная оценка качества простых и основных мучных блюд, хлебобулочных изделий и основных видов теста органолептическим способом.</p> <p>7.Правильное оформление и подготовка к подаче простых и основных мучных блюд.</p> <p>8.Правильное оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий.</p>	
-------------------------------	--	--

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– демонстрация интереса к будущей профессии.	- наблюдение на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; – корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	- наблюдение на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	– понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	- наблюдение на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,	– эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; – использование различных	- наблюдение на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.

профессионального и личностного развития.	источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.	
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии (ИКТ) в профессиональной деятельности.	– демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления полуфабрикатов.	- наблюдение на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.
ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	– эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	- наблюдение на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	– самоанализ и коррекция результатов собственной работы; – своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.	- наблюдение на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	- наблюдение на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	– постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции.	- наблюдение на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе учебной и производственной практик. - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

1.2. Иметь практический опыт:

- подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы с костным скелетом, четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины и птицы для приготовления простых и основных блюд;
- приготовления простой и основной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, рыбы, мяса, птицы, яиц и творога;
- приготовления простой и основной холодной кулинарной продукции: бутербродов, салатов, винегретов, холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд;
- приготовления простых и основных мучных блюд и хлебобулочных изделий из дрожжевого теста;
- приготовления основных видов теста: бисквитного, песочного (сладкого и соленого), сдобного пресного и заварного;

- приготовления простой и основной горячей и холодной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления простой и основной кулинарной продукции;
- хранения подготовленных полуфабрикатов и готовой простой и основной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса и птицы для приготовления простых и основных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки овощей, мяса, рыбы и птицы для простой и основной кулинарной продукции;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой и основной кулинарной продукции: супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из рыбы, мяса, птицы, яиц, творога, холодных блюд и закусок, десертов, мучных блюд и хлебобулочных изделий из дрожжевого теста;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении бисквитного, песочного (сладкого и соленого), сдобного пресного и заварного теста;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении простой и основной кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении подготовленных полуфабрикатов и готовой простой и основной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.

ЗНАТЬ:

- ассортимент полуфабрикатов из традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы, для простых и основных блюд;
- виды традиционных овощей и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд;
- основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины, тушек домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы;
- методы обработки и подготовки традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы для простых и основных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей, рыбы, мяса, домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы для простых и основных блюд;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы, мяса, домашней птицы;
- требования к безопасности хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы в охлажденном и замороженном виде;
- ассортимент простой и основной кулинарной продукции: супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из рыбы, мяса, птицы, яиц, творога, холодных блюд и закусок, десертов, мучных блюд;
- требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления

простых и основных супов, соусов, блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий;

– требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;

– основные критерии оценки качества готовой простой и основной кулинарной продукции;

– варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих и холодных блюд;

– виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простой и основной кулинарной продукции;

– технологию приготовления простой и основной горячей и холодной кулинарной продукции;

– технологию приготовления основных видов теста: дрожжевого (опарным и безопарным способом), бисквитного, песочного (сладкого и соленого), сдобного пресного и заварного теста;

– органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простой и основной, горячей и холодной кулинарной продукции;

– правила подбора гарниров и соусов к различным группам блюд;

– технику нарезки готовой рыбы, мяса, птицы в горячем и холодном виде;

– правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;

– методы сервировки и подачи простых и основных, холодных и горячих блюд;

– варианты оформления простых и основных, холодных и горячих блюд и гарниров;

- температуру подачи простых и основных холодных и горячих блюд и гарниров;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых простой и основной, горячей и холодной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.

2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Таблица 3

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК 01. Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции.	
УП	
ПП	
ПМ	Экзамен (квалификационный)

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Общие положения

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

4.0. Оценка по учебной и (или) производственной практике

4.1. Общие положения

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

Оценка по учебной и (или) 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 (или) требованиями организации, в которой проходила практика, либо образовательного

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

4.2.1. Учебная практика:

Таблица 4

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
<ul style="list-style-type: none">• Проверять органолептическим способом качество традиционных видов овощей, грибов, рыбы с костным скелетом, мяса, мясных субпродуктов и домашней птицы.• Подготавливать и безопасно эксплуатировать технологическое оборудование для приготовления полуфабрикатов из овощей,	ПК 1- 11 ОК 1-10

грибов, рыбы, мяса, мясных субпродуктов и домашней птицы.

- Выбирать производственный инвентарь для приготовления полуфабрикатов и безопасно его использовать.
- Соблюдать санитарный режим приготовления и хранения полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса, мясных субпродуктов и домашней птицы.
- Освоить приёмы механической и ручной очистки, ручной доочистки и простых форм нарезки традиционных видов овощей.
- Определять температурный и временной режим размораживания рыбы с костным скелетом с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
- Соблюдать технологические требования при подготовке рыбы с костным скелетом для приготовления полуфабрикатов для простых и основных блюд.
- Проводить технологический процесс по разделке и обвалке четвертин говядины, полутуш телятины, свинины, бараньих туш и подготовке отдельных частей мяса из говядины, телятины, свинины и баранины в соответствии с требованиями.
- Создавать и поддерживать условия правильного хранения охлажденных и мороженых крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, телятины, баранины и свинины, предназначенных для последующего использования.
- Нарезать мясо на порционные и мелкокусковые полуфабрикаты, отбивать порционные куски ручным и механическим способом и придавать им определённую форму.
- Пропускать мясо через мясорубку для приготовления рубленой и котлетной массы; вымешивать измельченное мясо с другими ингредиентами; выбивать котлетную массу; порционировать и формовать изделия из рубленой и котлетной массы.
- Осуществлять различные действия по обработке мясных субпродуктов. Соблюдать технологические требования при приготовлении полуфабрикатов из мясных субпродуктов
- Приготавливать полуфабрикаты из домашней птицы: производить формовку (заправку) для приготовления тушки целиком, рубить на отдельные части, порционные и более мелкие куски; пластовать тушки цыплят; снимать мякоть с тушек; вырезать и зачищать филе вместе с косточкой и без; формовать и панировать котлеты и шницели из куриного филе в льезоне и кусочках хлеба.
- Приготавливать полуфабрикаты из котлетной массы домашней птицы.
- Охлаждать и замораживать приготовленные основные полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных субпродуктов и домашней птицы с учетом требований к безопасности пищевого продукта.
- Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении основных супов, простых и основных соусов, простых и основных блюд из овощей, круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий.
- Проводить технологический процесс приготовления бульонов и отваров с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.

<ul style="list-style-type: none"> • Подготавливать продукты, входящие в состав супа: пассеровать овощи, томатные продукты и муку, готовить гарниры для супов. • Проводить технологический процесс приготовления основных супов: закладывать продукты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; доводить суп до кипения и варить на медленном огне до готовности; настаивать супы по окончании варки. • Порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи. • Подготавливать отдельные компоненты и соусные полуфабрикаты для простых и основных соусов. • Готовить простые и основные блюда из овощей, круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий. • Определять органолептическим способом правильность приготовления простых и основных блюд из овощей, круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий их готовность для подачи. • Сервировать и оформлять блюда для подачи в виде блюд и гарниров с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	
---	--

4.2.2. Производственная практика:

Таблица 5

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
<ul style="list-style-type: none"> • Определять качество различных видов сырья и дополнительных ингредиентов органолептическим способом. • Подготавливать и безопасно эксплуатировать технологическое оборудование для приготовления простой и основной горячей кулинарной продукции. • Выбирать производственный инвентарь для приготовления простых и основных горячих блюд из рыбы, мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы и безопасно его использовать. • Приготавливать простые и основные горячие блюда из рыбы. • Приготавливать простые и основные горячие мясные блюда. • Приготавливать простые и основные горячие блюда из мясных субпродуктов. • Приготавливать простые и основные блюда из домашней птицы. • Порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда из рыбы, мяса, мясных субпродуктов и домашней птицы для подачи в виде основного блюда. • Обеспечивать соблюдение температурного и санитарного режима приготовления и хранения горячей кулинарной продукции. • Приготавливать открытые и закрытые бутерброды, простые и основные холодные блюда и закуски из рыбы, мяса, птицы. • Порционировать, сервировать и оформлять открытые и закрытые бутерброды, 	ПК 1- 11, ОК 1-10

<ul style="list-style-type: none">• Определять правильный температурный и санитарный режим приготовления и хранения открытых и закрытых бутербродов, простых и основных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы.• Приготавливать простые и основные холодные и горячие десерты.• Определять органолептическим способом правильность приготовления основных холодных и горячих десертов и их готовность для подачи.• Сервировать и оформлять основные холодные и горячие десерты с учетом требований к безопасности готовой продукции.• Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении основных холодных и горячих десертов, предназначенных для последующего использования.• Приготавливать основные мучные блюда.• Использовать различные технологии приготовления теста, мучных изделий и основных мучных блюд с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.• Определять органолептическим способом правильность приготовления теста, мучных изделий и основных мучных блюд и готовность основных мучных блюд для подачи.• Сервировать и оформлять основные мучные блюда для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции.• Определять правильный температурный и временной режим охлаждения и замораживания приготовленных мучных изделий (полуфабрикатов) и теста с учетом требований к безопасности продукции.• Определять правильный температурный и временной режим при подаче основных мучных блюд и хранении приготовленных мучных изделий, предназначенных для последующего использования.	
--	--

Форма аттестационного листа

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики

ФИО _____,

обучающийся(аяся) специальности СПО

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному
модулю Выполнение работ по профессии «Повар»

в объеме 108 час. с «__» ____ .20__ г. по «__» ____ .20__ г.

В организации _____

Виды и качество выполнения работ

Проявил(ла) интерес к будущей профессии, проявил(ла) организационную собственную деятельность, выбирая типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивал(ла) их эффективность и качество, активно принимал(ла) решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нес(ла) за них ответственность, осуществлял(ла) поиск и использовал(ла) информации, необходимые для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, использовал(ла) информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, умеет работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, имеет способности брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий, самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития, занимается самообразованием, осознанно планирует повышение квалификации, проявляет постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для

кулинарной продукции, проявляет интерес к профессиональной деятельности в армейских условиях

Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
--	--

- Определять качество различных видов сырья и дополнительных ингредиентов органолептическим способом.
- Подготавливать и безопасно эксплуатировать технологическое оборудование для приготовления простой и основной горячей кулинарной продукции.
- Выбирать производственный инвентарь для приготовления простых и основных горячих блюд из рыбы, мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы и безопасно его использовать.
- Приготавливать простые и основные горячие блюда из рыбы.
- Приготавливать простые и основные горячие мясные блюда.
- Приготавливать простые и основные горячие блюда из мясных субпродуктов.
- Приготавливать простые и основные блюда из домашней птицы.
- Порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда из рыбы, мяса, мясных субпродуктов и домашней птицы для подачи в виде основного блюда.
- Обеспечивать соблюдение температурного и санитарного режима приготовления и хранения горячей кулинарной продукции.
- Приготавливать открытые и закрытые бутерброды, простые и основные холодные блюда и закуски из рыбы, мяса, птицы.
- Порционировать, сервировать и оформлять открытые и закрытые бутерброды,
- Определять правильный температурный и санитарный режим приготовления и

хранения открытых и закрытых бутербродов, простых и основных холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы.

- Приготавливать простые и основные холодные и горячие десерты.
- Определять органолептическим способом правильность приготовления основных холодных и горячих десертов и их готовность для подачи.
- Сервировать и оформлять основные холодные и горячие десерты с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении основных холодных и горячих десертов, предназначенных для последующего использования.
- Приготавливать основные мучные блюда.
- Использовать различные технологии приготовления теста, мучных изделий и основных мучных блюд с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.
- Определять органолептическим способом правильность приготовления теста, мучных изделий и основных мучных блюд и готовность основных мучных блюд для подачи.
- Сервировать и оформлять основные мучные блюда для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- Определять правильный температурный и временной режим охлаждения и замораживания приготовленных мучных изделий (полуфабрикатов) и теста с учетом требований к безопасности продукции.
- Определять правильный температурный и временной режим при подаче основных мучных блюд и хранении приготовленных мучных изделий, предназначенных для последующего использования.

Дата « ___ » . ___ . 20 ___

Подпись руководителя практики

Подпись ответственного лица организации

5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

5.1. Общие положения

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

специальности СПО: 260807 «Технология продукции общественного питания»

Экзамен включает: МДК 01. Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Для вынесения положительного заключения об освоении ВПД, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе ПМ. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Проверяемые результаты обучения:

Критерии оценки усвоения знаний и сформированности умений:

Действия	Выполнил	Не выполнил
1. Обрабатывать первичные документы в соответствии с Положением о ведении бухгалтерского учета		
2. Разрабатывать и обосновывать рабочий план организации		
3. Документально оформлять движение денежных средств в кассе		
4. Составлять и обрабатывать отчет кассира		
5. Заполнять бухгалтерские регистры по учету денежных средств		
6. Производить записи на счетах бухгалтерского учета по учету имущества организации		

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

АНОО ПО « Кызылский техникум экономики и права

Потребительской кооперации»

Защита модуля №7: «Выполнение работ по профессии «Повар»

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №1

1. Правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления блюда «Зразы отбивные №589»
2. Составить технологическую схему для данного блюда
3. подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления данного блюда
4. правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюда
5. оценка качества заданного блюда органолептическим способом
6. организация рабочего места для приготовления заданного блюда
7. ассортимент блюд.

Максимальное время выполнения задания – 40 мин.

АНОО ПО «КЫЗЫЛСКИЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

Потребительской кооперации»

Защита модуля №7: «Выполнение работ по профессии «Повар»

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №2

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления блюда «Соус красный основной №759»
2. составить технологическую схему для данного блюда
3. подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления данного блюда
4. правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюда
5. оценка качества заданного блюда органолептическим способом
6. организация рабочего места для приготовления заданного блюда
7. ассортимент блюд.

Максимальное время выполнения задания – 40 мин.

Автономная некоммерческая образовательная организация
профессионального образования
«Кызылский техникум экономики и права и потребительской
кооперации»

Защита модуля №7: «Выполнение работ по профессии «Повар»

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №3

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления блюда «Фрикадельки в соусе №620»
2. составить технологическую схему для данного блюда
3. подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления данного блюда
4. правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюда
5. оценка качества заданного блюда органолептическим способом
6. организация рабочего места для приготовления заданного блюда
7. ассортимент блюд.

Максимальное время выполнения задания – 40 мин.

Автономная некоммерческая образовательная организация
профессионального образования
«Кызылский техникум экономики и права и потребительской
кооперации»

Защита модуля №7: «Выполнение работ по профессии «Повар»

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №4

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления блюда «Омлет с луком №441»
2. составить технологическую схему для данного блюда
3. подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления данного блюда
4. правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюда
5. оценка качества заданного блюда органолептическим способом
6. организация рабочего места для приготовления заданного блюда
7. ассортимент блюд.

Максимальное время выполнения задания – 40 мин.

Автономная некоммерческая образовательная организация
профессионального образования
«Кызылский техникум экономики и права и потребительской
кооперации»

Защита модуля №7: «Выполнение работ по профессии «Повар»

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №5

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления блюда «сырники из творога №463»
2. составить технологическую схему для данного блюда
3. подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления данного блюда
4. правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюда
5. оценка качества заданного блюда органолептическим способом
6. организация рабочего места для приготовления заданного блюда
7. ассортимент блюд.

Максимальное время выполнения задания – 40 мин.

Автономная некоммерческая образовательная организация
профессионального образования
«Кызылский техникум экономики и права и потребительской
кооперации»

Защита модуля №7: «Выполнение работ по профессии «Повар»

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №6

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления блюда «Яйца с помидорами, фаршированными ветчиной и грибами №425»
2. составить технологическую схему для данного блюда
3. подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления данного блюда
4. правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюда
5. оценка качества заданного блюда органолептическим способом
6. организация рабочего места для приготовления заданного блюда
7. ассортимент блюд.

Максимальное время выполнения задания – 40 мин.

Автономная некоммерческая образовательная организация
профессионального образования
«Кызылский техникум экономики и права и потребительской
кооперации»

Защита модуля №7: «Выполнение работ по профессии «Повар»

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №7

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления блюда «Драчена №450»
2. составить технологическую схему для данного блюда
3. подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления данного блюда
4. правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюда
5. оценка качества заданного блюда органолептическим способом
6. организация рабочего места для приготовления заданного блюда
7. ассортимент блюд.

Максимальное время выполнения задания – 40 мин.

Автономная некоммерческая образовательная организация
профессионального образования
«Кызылский техникум экономики и права и потребительской
кооперации»

Защита модуля №7: «Выполнение работ по профессии «Повар»

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №8

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления блюда «Каша вязкая с тыквой №385»
2. составить технологическую схему для данного блюда
3. подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления данного блюда
4. правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюда
5. оценка качества заданного блюда органолептическим способом
6. организация рабочего места для приготовления заданного блюда
7. ассортимент блюд.

Максимальное время выполнения задания – 40 мин.

Автономная некоммерческая образовательная организация
профессионального образования
«Кызылский техникум экономики и права и потребительской
кооперации»

Защита модуля №7: «Выполнение работ по профессии «Повар»

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №9

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления блюда «Крупеник №391»
2. составить технологическую схему для данного блюда
3. подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления данного блюда
4. правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюда
5. оценка качества заданного блюда органолептическим способом
6. организация рабочего места для приготовления заданного блюда
7. ассортимент блюд.

Максимальное время выполнения задания – 40 мин.

Автономная некоммерческая образовательная организация
профессионального образования
«Кызылский техникум экономики и права и потребительской
кооперации»

Защита модуля №7: «Выполнение работ по профессии «Повар»

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №10

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления блюда «Бобовые с тушеной капустой №408»
2. составить технологическую схему для данного блюда
3. подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления данного блюда
4. правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюда
5. оценка качества заданного блюда органолептическим способом
6. организация рабочего места для приготовления заданного блюда
7. ассортимент блюд.

Максимальное время выполнения задания – 40 мин.

Автономная некоммерческая образовательная организация
профессионального образования
«Кызылский техникум экономики и права и потребительской
кооперации»

Защита модуля №7: «Выполнение работ по профессии «Повар»

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №11

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления блюда «Щи из свежей капусты с картофелем №187»
2. составить технологическую схему для данного блюда
3. подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления данного блюда
4. правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюда
5. оценка качества заданного блюда органолептическим способом
6. организация рабочего места для приготовления заданного блюда
7. ассортимент блюд.

Максимальное время выполнения задания – 40 мин.

Автономная некоммерческая образовательная организация
профессионального образования
«Кызылский техникум экономики и права и потребительской
кооперации»

Защита модуля №7: «Выполнение работ по профессии «Повар»

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №12

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления блюда «Борщ с капустой и картофелем №170»
2. составить технологическую схему для данного блюда
3. подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления данного блюда
4. правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюда
5. оценка качества заданного блюда органолептическим способом
6. организация рабочего места для приготовления заданного блюда
7. ассортимент блюд.

Максимальное время выполнения задания – 40 мин.

Автономная некоммерческая образовательная организация
профессионального образования
«Кызылский техникум экономики и права и потребительской
кооперации»

Защита модуля №7: «Выполнение работ по профессии «Повар»

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №13

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления блюда «Суп-пюре из разных овощей №242»
2. составить технологическую схему для данного блюда
3. подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления данного блюда
4. правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюда
5. оценка качества заданного блюда органолептическим способом
6. организация рабочего места для приготовления заданного блюда
7. ассортимент блюд.

Максимальное время выполнения задания – 40 мин.

Автономная некоммерческая образовательная организация
профессионального образования
«Кызылский техникум экономики и права и потребительской
кооперации»

Защита модуля №7: «Выполнение работ по профессии «Повар»

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №14

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления блюда «Суп-лапша домашняя №218»
2. составить технологическую схему для данного блюда
3. подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления данного блюда
4. правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюда
5. оценка качества заданного блюда органолептическим способом
6. организация рабочего места для приготовления заданного блюда
7. ассортимент блюд.

Максимальное время выполнения задания – 40 мин.

Автономная некоммерческая образовательная организация
профессионального образования
«Кызылский техникум экономики и права и потребительской
кооперации»

Защита модуля №7: «Выполнение работ по профессии «Повар»

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №15

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления блюда «Перец, фаршированный овощами и рисом №373»
2. составить технологическую схему для данного блюда
3. подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления данного блюда
4. правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюда
5. оценка качества заданного блюда органолептическим способом
6. организация рабочего места для приготовления заданного блюда
7. ассортимент блюд.

Максимальное время выполнения задания – 40 мин.

Автономная некоммерческая образовательная организация
профессионального образования
«Кызылский техникум экономики и права и потребительской
кооперации»

Защита модуля №7: «Выполнение работ по профессии «Повар»

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №16

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления блюда «соус белый основной №787»
2. составить технологическую схему для данного блюда
3. подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления данного блюда
4. правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюда
5. оценка качества заданного блюда органолептическим способом
6. организация рабочего места для приготовления заданного блюда
7. ассортимент блюд.

Максимальное время выполнения задания – 40 мин.

Автономная некоммерческая образовательная организация
профессионального образования
«Кызылский техникум экономики и права и потребительской
кооперации»

Защита модуля №7: «Выполнение работ по профессии «Повар»

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №17

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления блюда «Компот из свежих плодов №859»
2. составить технологическую схему для данного блюда
3. подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления данного блюда
4. правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюда
5. оценка качества заданного блюда органолептическим способом
6. организация рабочего места для приготовления заданного блюда
7. ассортимент блюд.

Максимальное время выполнения задания – 40 мин.

Автономная некоммерческая образовательная организация
профессионального образования
«Кызылский техникум экономики и права и потребительской
кооперации»

Защита модуля №7: «Выполнение работ по профессии «Повар»

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №18

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления блюда «Кисель из плодов или ягод свежих №869»
2. составить технологическую схему для данного блюда
3. подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления данного блюда
4. правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюда
5. оценка качества заданного блюда органолептическим способом
6. организация рабочего места для приготовления заданного блюда
7. ассортимент блюд.

Максимальное время выполнения задания – 40 мин.

Автономная некоммерческая образовательная организация
профессионального образования
«Кызылский техникум экономики и права и потребительской
кооперации»

Защита модуля №7: «Выполнение работ по профессии «Повар»

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №19

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления блюда «Желе из плодов или ягод свежих №890»
2. составить технологическую схему для данного блюда
3. подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления данного блюда
4. правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюда
5. оценка качества заданного блюда органолептическим способом
6. организация рабочего места для приготовления заданного блюда
7. ассортимент блюд.

Максимальное время выполнения задания – 40 мин.

Автономная некоммерческая образовательная организация
профессионального образования
«Кызылский техникум экономики и права и потребительской
кооперации»

Защита модуля №7: «Выполнение работ по профессии «Повар»

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №20

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления блюда «Мусс клюквенный №898»
2. составить технологическую схему для данного блюда
3. подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления данного блюда
4. правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюда
5. оценка качества заданного блюда органолептическим способом
6. организация рабочего места для приготовления заданного блюда
7. ассортимент блюд.

Максимальное время выполнения задания – 40 мин.

Автономная некоммерческая образовательная организация
профессионального образования
«Кызылский техникум экономики и права и потребительской
кооперации»

Защита модуля №7: «Выполнение работ по профессии «Повар»

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №21

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления блюда «Солянка сборная мясная №227»
2. составить технологическую схему для данного блюда
3. подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления данного блюда
4. правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюда
5. оценка качества заданного блюда органолептическим способом
6. организация рабочего места для приготовления заданного блюда
7. ассортимент блюд.

Максимальное время выполнения задания – 40 мин.

Автономная некоммерческая образовательная организация
профессионального образования
«Кызылский техникум экономики и права и потребительской
кооперации»

Защита модуля №7: «Выполнение работ по профессии «Повар»

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №22

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления блюда «суп молочный с макаронными изделиями №235»
2. составить технологическую схему для данного блюда
3. подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления данного блюда
4. правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюда
5. оценка качества заданного блюда органолептическим способом
6. организация рабочего места для приготовления заданного блюда
7. ассортимент блюд.

Максимальное время выполнения задания – 40 мин.

Автономная некоммерческая образовательная организация
профессионального образования
«Кызылский техникум экономики и права и потребительской
кооперации»

Защита модуля №7: «Выполнение работ по профессии «Повар»

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №23

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления блюда «картофельные котлеты, запечённые под соусом грибным №352»
2. составить технологическую схему для данного блюда
3. подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления данного блюда
4. правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюда
5. оценка качества заданного блюда органолептическим способом
6. организация рабочего места для приготовления заданного блюда
7. ассортимент блюд.

Максимальное время выполнения задания – 40 мин.

Автономная некоммерческая образовательная организация
профессионального образования
«Кызылский техникум экономики и права и потребительской
кооперации»

Защита модуля №7: «Выполнение работ по профессии «Повар»

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №24

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления блюда «Омлет с сыром №442»
2. составить технологическую схему для данного блюда
3. подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления данного блюда
4. правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюда
5. оценка качества заданного блюда органолептическим способом
6. организация рабочего места для приготовления заданного блюда
7. ассортимент блюд.

Максимальное время выполнения задания – 40 мин.

