

**Министерство образования Белгородской области
ОГАПОУ «Алексеевский агротехнический техникум»**

КОМПЛЕКТ
контрольно-оценочных средств по ПМ.01
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,
кулинарных изделий разнообразного ассортимента
для обучающихся по образовательной программе среднего профессионального
образования
Профессия 43.01.09. Повар, кондитер

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1.РЕЗУЛЬТАТЫОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ	4
2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
4 ОЦЕНКА ПО УЧЕБНОЙ И (ИЛИ) ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ	27
6.ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	40

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к прохождению производственной практики по ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» и выполнению вида профессиональной деятельности ВПД.01 Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК)

Формой промежуточной аттестации по ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» является экзамен, по МДК 01.01 «Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов» является дифференцированный зачет. По учебной практике и производственной практике предусмотрена промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЕЙ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

1.1. Профессиональные и общие компетенции

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

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	<p>Планирование и выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов в т. ч. в условиях производства.</p> <p>Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов в соответствии с заданием.</p> <p>Определение (расчет) массы сырья для приготовления полуфабрикатов в соответствии с НД и кондицией сырья.</p> <p>Проведение оценки и контроля качества и безопасности сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов органолептическим способом.</p> <p>Обеспечение условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованием Санпин в т. ч. в условиях реального производства.</p> <p>Организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов.</p>

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления полуфабрикатов.

Правильность оформления заказа на продукты со склада и определение их качества.

Планирование ассортимента полуфабрикатов в соответствии с типом и классом предприятия ОП по заданию в т. ч. в условиях реального производства.

Подготовка оборудования к работе и выполнение правил безопасной эксплуатации в т. ч. в условиях реального производства.

Планирование и выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы в т.ч. в условиях реального производства.

Составление технологических схем для приготовления полуфабрикатов.

Расчет массы сырья для приготовления полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы в соответствии с кондицией сырья.

Проведение оценки и контроля качества и безопасности сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов органолептическим способом.

Правильность выбора и обеспечения условий безопасного приготовления и хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы в т.ч. в условиях реального производства.

Правильность выбора технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы.

Подготовка технологического оборудования к работе и выполнение правил безопасной эксплуатации в т. ч. в условиях реального производства.

Организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы в т. ч. в условиях реального производства.

Планирование ассортимента полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы в т. ч. в условиях реального производства в соответствии с типом и классом НОП.

Правильность оформления заказа на продукты со склада и определение их качества.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного

Планирование и выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных соусов в т. ч. условиях реального производства.

ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

Составление технологических схем приготовления сложных холодных соусов в соответствии с заданием.

Расчет массы сырья для приготовления полуфабрикатов.

Проведение оценки, контроля качества и безопасности сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов органолептическим способом.

Правильность выбора и обеспечение условий безопасного приготовления и хранения полуфабрикатов в т. ч. в условиях реального производства.

Правильность выбора технологического оборудования и производственного инвентаря полуфабрикатов.

Подготовку технологического оборудования к работе и выполнение правил безопасной эксплуатации в т.ч. в условиях реального производства.

Организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов в т.ч. в условиях реального производства.

Планирование ассортимента полуфабрикатов в соответствии с видом блюд в меню, в соответствии с заданием, с типом и классом ПОП.

Правильность оформления заказа на продукты со склада и определение их качества.

Правильность составления соусной композиции при приготовлении сложных холодных соусов в соответствии с заданием.

Правильность выбора вин, вкусовых добавок, пряностей для приготовления полуфабрикатов.

- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;

- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;

- соответствие процессов обработки сырья и

ПК 1.4 Проводить приготовление

и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: -соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);

Общие компетенции

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

Показатели оценки результата

демонстрация интереса к будущей профессии.

- соблюдение требований охраны труда и экологической безопасности при проведении работ в соответствии с установленной нормативно-технической документацией;

- организация рабочего места в соответствии с нормативной документацией и требованиями технологии выполнения работ; понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.

демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления полуфабрикатов.

- оказание помощи участникам

команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), 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.

команды;
 - выполнение обязанностей в соответствии с их распределением в команде;
 - наличие положительных отзывов мастера производственного обучения;
 - наличие положительных отзывов от наставников и руководителей коллектива при прохождении производственной практики;
 - организация рабочего места;
 - соблюдение последовательности операций при выполнении работ в соответствии с технологической инструкцией;
 - соблюдение требований охраны труда и экологической безопасности при проведении работ и соответствии с установленной нормативно-технической документацией;
 организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.

постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции.

1.2. «Иметь практический опыт - уметь – знать».

В результате изучения профессиональных модулей обучающийся должен:

Иметь практический опыт:

ПО 1 подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

ПО 2 обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;

ПО 3 проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

ПО 4 организация технологического процесса приготовления при приготовлении, порционирование (комплектовании), упаковке на вынос, хранении

полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

ПО 5 ведении расчетов с потребителями.

Уметь:

У 1 - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У 2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 3 выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

Знать:

З 1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

З 2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;

З 3 требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

З 4 рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

З 5 способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

2.ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
МДК.01.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Тестирование Оценка выполнения практических работ Оценка выполнения лабораторно-практических работ	Дифференцированный зачет
УП.01 Учебная практика	Оценка выполнения практических работ в период учебной практики	Дифференцированный зачет
ПП. 01 Производственная практика	Оценка выполнения практических работ в период производственной практики	Дифференцированный зачет

Практические занятия:

ПЗ № 1 Тема: «Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов.»

ПЗ № 2 Тема: «Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки).»

ПЗ № 3 Тема: «Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, мясорубки»

ПЗ № 4 Тема: «Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика»

ПЗ № 5 Тема: «Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы»

ПЗ № 6 Тема: «Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера»

Лабораторные работы:

№1 «Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Защита от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов.»

№2 «Обработка капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков.»

№3 «Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.»

№4 «Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.»

№5 «Обработка нерыбного водного сырья»

№6 «Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.»

№7 «Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без»

№8 «Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.»

№9 «Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление полуфабрикатов»

Самостоятельная работа:

~~Выполнение работ по теме «Мясные полуфабрикаты» (из рыбы, птицы, дичи) и правил подачи»~~

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Критерии оценки.

При оценке устных ответов студентов учитываются следующие критерии:
Знание основных процессов изучаемой предметной области, глубина и полнота раскрытия вопроса.

Владение терминологическим аппаратом и использование его при ответе.

Умение объяснить сущность явлений, событий, процессов, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы.

Владение монологической речью, логичность и последовательность ответа, умение отвечать на поставленные вопросы, выражать свое мнение по обсуждаемой проблеме.

Отметкой "ОТЛИЧНО" оценивается ответ, который показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа.

Отметкой "ХОРОШО" оценивается ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа.

Однако допускается одна - две неточности в ответе.

Отметкой "УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО" оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа.

Отметкой "НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО" оценивается ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа.

Вопросы для устного опроса:

1. В каком году и в каком городе была открыта первая кулинарная школа?
2. Расскажите про первую кулинарную школу. Что она представляла?
3. Какие задачи стоят перед квалифицированным поваром?
4. Дайте определение основному профессиональному термину: «сырье»?

5. Дайте определение основному профессиональному термину: «полуфабрикат»?
6. Дайте определение основному профессиональному термину: «блюдо»?
7. Дайте определение основному профессиональному термину: «рецептура»?
8. Дайте определение основному технологическому циклу производства: «качество»?
9. Дайте определение основному технологическому циклу производства: «пищевая ценность»?
10. Дайте определение основному технологическому циклу производства: «маркетинг»?
11. Дайте определение основному технологическому циклу производства: «контроль качества»?
12. Как происходит утилизация отходов?
13. Опишите принцип взаимозаменяемости.
14. Опишите принцип сбалансированности.
15. Какие требования предъявляют к производственным столам на П.О.П?
16. Какими видами сменных механизмов комплектуется овощной цех?
17. Какие операции включает в себя обработка рыбы?
18. Для чего кладут соль в воду при разморозке рыбы?
19. Как называется машина предназначенная для очистки рыбы от чешуи?
20. Из каких операций состоит технологический процесс обработки мяса?
21. Какими механизмами комплектуется универсальный привод или универсальная кухонная машина в мясном цехе?
22. Какой вид инвентаря (нож, доска, тара) используются при работе с сырой рыбой?
23. Для чего маркируют посуду и инвентарь на П.О.П.?
24. Какие санитарные правила нужно соблюдать повару на своем рабочем месте?
25. Почему повару необходимо соблюдать санитарные правила при работе?

Вопросы для промежуточной аттестации по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Профессия 43.01.09. Повар, кондитер

Выберите правильный ответ:

1. Помидоры, баклажаны, перец относятся к группе овощей:
 - а) клубнеплоды;
 - б) корнеплоды;
 - в) плодовые;
 - г) пряные.
2. Сульфитирование картофеля - это:

- а) обработка кислотой;
 - б) обработка щёлочью;
 - в) обработка паром;
 - г) обработка бисульфитом натрия.
3. Какие грибы необходимо замачивать 3-4 часа?
- а) свежие;
 - б) маринованные;
 - в) солёные;
 - г) сушеные.
4. Последовательность операций при механической обработке клубне- и корнеплодов:
- а) сортировка, мытьё, очистка, мытьё, нарезка;
 - б) сортировка, калибровка, мытьё, очистка, доочистка, мытьё, нарезка
 - в) мытьё, очистка, доочистка, нарезка;
 - г) мытьё, очистка, нарезка, сортировка,
5. Существуют следующие формы нарезки капусты:
- а) брусочки, дольки;
 - б) крошка, кубики;
 - в) соломка, шашки;
 - г) дольки, кубики.
6. Температура проточной воды для вымачивания солёной рыбы:
- а) 5° - 6°С;
 - б) 10° - 12°С;
 - в) 18° - 20°С;
 - г) 1° - 2°С.
7. Наиболее ценным продуктом питания является рыба:
- а) живая;
 - б) охлаждённая;
 - в) мороженая;
 - г) солёная.
8. Для жарки основным способом порционные куски рыбы нарезают под углом:
- а) 40°;
 - б) 60°;
 - в) 90°;
 - г) 30°.
9. Обваливание продукта в муке или молотых сухарях называется:
- а) бланшированием;
 - б) панированием;
 - в) фаршированием;
 - г) маринованием.
10. В фаршированном виде чаще всего приготавливают:
- а) треску, пикшу, навагу;
 - б) осетра, лосось, сельдь;
 - в) щуку, судака, карпа;

г) щуку, налима, окуня

11. Укажите термическое состояние мяса:

- а) парное, остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное;
- б) парное, охлажденное, оттаявшее;
- в) парное, охлажденное, отепленное, замороженное, оттаявшее;
- г) горячепарное, охлажденное, замороженное, оттаявшее.

12. Укажите мясо, высокой пищевой ценности и кулинарных свойств:

- а) парное; б) охлажденное; в) остывшее; г) подмороженное.

13. Укажите, жиловка и сортировка мяса — это:

- а) отделение от мяса хрящей, пленок, удаление сухожилий, лишнего жира и разделение его по сортам;
- б) отделение от мяса мелких костей, соединительной ткани, хрящей;
- в) удаление грубых пленок, надрезание сухожилий;
- г) отделение от мяса мелких костей, соединительной ткани и приготовление полуфабрикатов.

14. Укажите оптимальные условия для размораживания мяса:

- а) от 0 до 8 °С в течение 1... 3 сут.;
- б) от 20 до 25 °С в течение 12...24 ч;
- в) от 10 до 15 °С в течение 10... 12 ч;
- г) от 8 до 10 °С в течение 3... 4 сут.

15. Укажите, какие части говядины получают при обвалке:

- а) шею, лопатку, грудинку, покромку, толстый край, топкий край, вырезку, пашину, верхнюю часть задней ноги, наружную часть задней ноги, боковую часть задней ноги, внутреннюю часть задней ноги, голяшку;
- б) шею, лопатку, грудинку, покромку, толстый край, тонкий край, вырезку, пашину, верхнюю часть задней ноги, наружную часть задней ноги, боковую часть задней ноги, внутреннюю часть задней ноги;
- в) шею, лопатку, грудинку, покромку, толстый край, тонкий край, пашину, верхнюю часть задней ноги, наружную часть задней ноги, боковую часть задней ноги, внутреннюю часть задней ноги;
- г) шею, лопатку, грудинку, покромку, тонкий край, вырезку, пашину, верхнюю часть задней ноги, наружную часть задней ноги, боковую часть задней ноги, внутреннюю часть задней ноги.

16. Укажите основное назначение приема маринования мяса:

- а) повышение сочности, улучшение вкусовых и ароматических качеств;
- б) размягчение соединительной ткани, улучшение вкуса, аромата;
- в) предохранение от потери влаги;
- г) придание золотистой корочки при тепловой обработке.

17. Укажите температуру замораживании готовых полуфабрикатов, °С:

- а) 1- 4°;
- б) -18...-20°;
- в) -30 -35°;
- г) -18...-24°.

18. Укажите сроки хранения замороженных при температуре не выше -18 °С

полуфабрикатов из свинины:

- а) не более 90 сут.;
- б) не более 10 сут.;
- в) не более 30 сут.;
- г) не более 5 сут.

19. Укажите, почему ценятся блюда из филе птицы:

- а) так как филе содержит больше азотистых веществ чем другие части курицы и отличаются нежной консистенцией;
- б) так как имеют белый цвет;
- в) так как филе не содержат костей;
- г) так как филе лучше усваивается.

20. Укажите, с какой целью полуфабрикат котлет, фаршированных из филе птицы панируют дважды:

- а) чтобы не отстала панировка;
- б) чтобы увеличить срок хранения полуфабриката;
- в) для сочности готового изделия;
- г) для внешнего вида.

21. Какая машина предназначена для нарезания сырых овощей:

- а) МРОВ-160;
- б) МКП-60;
- в) МРО-50-200?

22. Какой рабочий орган машины МРО-50-200 предназначен для нарезки овощей брусочками:

- а) терочный диск;
- б) диск с плоскими ножами и гребенками;
- в) диск с серповидными ножами?

23. Основное назначение приема маринования мяса:

- а) повышение сочности, улучшение вкусовых и ароматических качеств;
- б) размягчение соединительной ткани, улучшение вкуса, аромата;
- в) предохранение от потери влаги;
- г) придание золотистой корочки при тепловой обработке.

24. Для приготовления полуфабриката котлеты из филе птицы, фаршированные печенью используют:

- а) большое филе с косточкой;
- б) малое и большое филе с косточкой;
- в) малое и большое филе без косточки;
- г) большое филе без косточки.

25. Укажите вид панировки для приготовления тельного:

- а) сухарная;
- б) мучная;
- в) яйцо, сухари;
- г) комбинированная.

Вариант 2

Выберите правильный ответ:

1. Ревень - это:
 - а) тыквенные овощи;
 - б) плодовые овощи;
 - в) десертные овощи в виде плоских листьев с черешками;
 - г) десертные овощи в виде побегов.
2. К какому виду грибов относятся: лисички, рыжики, сыроежки, опята, грузди?
 - а) пластинчатые;
 - б) губчатые;
 - в) сумчатые;
 - г) трубчатые.
3. Нанесение продольных насечек на поверхности овощей при фигурной нарезке:
 - а) калибровка;
 - б) карбование;
 - в) сортировка;
 - г) обтачивание овощей.
4. Условия хранения сульфитированного очищенного картофеля:
 - а) 2-3 часа при t 4-8°C;
 - б) 12 часов при t 0°C;
 - в) 24 часа при t +2°C;
 - г) 48 часов при t +417°C.
5. Какие овощи перед фаршированием бланшируют?
 - а) помидоры, баклажаны;
 - б) перец, кабачки, огурцы;
 - в) перец, кабачки, капуста для голубцов;
 - г) картофель, помидоры, огурцы.
6. Рыбу с содержанием жира от 2% до 5% относят к категории:
 - а) тощей;
 - б) средней жирности;
 - в) жирной;
 - г) особо жирной.
7. Виды рыбы, которые относятся к лососевым:
 - а) осетр, горбуша, окунь;
 - б) горбуша, сёмга, форель;
 - в) сёмга, форель, севрюга;
 - г) треска, судак, сельдь.
8. Для лучшего прикрепления панировки к продукту, его смачивают в специальной жидкости:
 - а) в молоке;
 - б) в смеси воды и молока; в
 - в) в льезоне;
 - г) в сливках.
9. В состав котлетной массы на 1 кг чистого филе рыбы входят:
 - а) хлеб шпееичий-250 г.; вода или молоко-100 г; соль-9 г; перец-1г;

- б) хлеб пшеничный-250 г; вода или молоко-300-350г; соль-20 г; перец-1 г.;
- в) хлеб пшеничный-300 г; молоко-350 г; соль-20 г; перец-1 г;
- г) хлеб пшеничный 150 г; вода-250 г; соль-10 г; перец-1 г

10.К головоногим моллюскам относятся:

- а) омары, лангусты;
- б) раки, кальмары;
- в) кальмары, осьминоги;
- г) мидии, трепанги.

11. Укажите температуру в толще мышцы мороженого мяса, °С:

- а) 0;
- б) -2;
- в) 4;
- г) не выше -6.

12. Укажите мясо с температурой в толще мышцы от 0 до 4 °С:

- а) остывшее;
- б) охлажденное;
- в) мороженое;
- г) парное.

13. Дефростация мяса обеспечивает:

- а) удобство приготовления полуфабрикатов;
- б) улучшение вкусовых качеств мяса;
- в) максимальное восстановление первоначальных свойств мяса;
- г) обеззараживание поверхности мяса.

14. Укажите, какие части свинины получают при обвалке:

- а) корейку, покромку, грудинку, окорок;
- б) лопатку, грудинку, корейку, окорок, шею;
- в) лопатку, грудинку, пашину, вырезку, шею;
- г) шею, грудинку, корейку, окорок.

15. Укажите крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:

- а) ростбиф, ромштекс, говядина духовая;
- б) тушеное мясо, шпигованное мясо, ростбиф;
- в) фаршированная грудинка, ростбиф, шпигованное мясо;
- г) вырезка, антрекот, мясо тушеное.

16. Для шпигования мяса:

- а) делают прорезы вдоль волокон, шпигуют с помощью шпиговальной иглы или тонкого длинного ножа морковью (петрушкой), нарезанной брусочками, шпиком и чесноком;
- б) делают прорезы поперек волокон, шпигуют с помощью шпиговальной иглы или тонкого длинного ножа морковью (петрушкой), нарезанной брусочками (шпиком, чесноком);
- в) мясо отбивают, выкладывают овощи, нарезанные брусочками (шпик, чеснок), и заворачивают рулетом;
- г) мясо сворачивают рулетом, делают прорезы и шпигуют с помощью шпиговальной иглы овощами (шпиком, чесноком), нарезанными брусочками.

17. Укажите температуру и сроки хранения готовых крупнокусковых полуфабрикатов из говядины в охлажденном виде без применения вакуума:

- а) 6...8 °С в течение 2...5 сут.;
- б) 2... 6 °С в течение 20... 30 сут.;
- в) 6...8 °С в течение 2...3 сут.;
- г) 2...6°С в течение 2...3 сут.

18. Укажите, как размораживают домашнюю птицу:

- а) на воздухе;
- б) в воде;
- в) комбинированным способом;
- г) все варианты правильные.

19. Внутри, какого полуфабриката из птицы находится небольшой кусочек сливочного масла:

- а) цыпята табака;
- б) котлета натуральная;
- в) птица по-столичному;
- г) котлета по-киевски.

20. Для приготовления котлет пожарских используется:

- а) кнельная масса из птицы;
- б) котлетная масса из птицы;
- в) натурально-рубленая масса из мяса;
- г) котлетная масса из мяса.

21. Какая машина предназначена для нарезания сырых овощей:

- а) МРОВ-160;
- б) МКП-60;
- в) МРО-50-200?

22. Какой рабочий орган машины МРО-50-200 предназначен для нарезки овощей брусочками:

- а) терочный диск;
- б) диск с плоскими ножами и гребенками;
- в) диск с серповидными ножами?

23. Основное назначение приема маринования мяса:

- а) повышение сочности, улучшение вкусовых и ароматических качеств;
- б) размягчение соединительной ткани, улучшение вкуса, аромата;
- в) предохранение от потери влаги; г) придание золотистой корочки при тепловой обработке.

24. Для приготовления полуфабриката котлеты из филе птицы, фаршированные печенью используют:

- а) большое филе с косточкой;
- б) малое и большое филе с косточкой;
- в) малое и большое филе без косточки;
- г) большое филе без косточки.

25. Укажите вид панировки для приготовления тельного:

- а) сухарная;

- б) мучная;
- в) яйцо, сухари;
- г) комбинированная.

Критерии оценок:

25 - 22 - «5»

21 - 18 - «4»

17 - 14 - «3»

11 и ниже - «2»

Карточка-заданий к зачету

по МДК 01.01 «Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов»

Задания для проведения дифференцированного зачета

Время выполнения задания – 45 минут

А) Письменные ответы на вопросы

Инструкция

Внимательно прочитайте задание и ответьте на вопросы

1 вариант

- 1.Опишите технологическую схему обработки картофеля и корнеплодов в овощном цехе. Какие виды оборудования при этом используются?
2. Санитарно – гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.
3. Какие правила личной гигиены следует соблюдать при выполнении работ в производственных цехах?

2 вариант

- 1.Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки мяса в мясном цехе предприятия общественного питания.
- 2.Перечислите основные санитарно – гигиенические требования к обработке сырья и приготовлению продукции.
- 3.Правила безопасности в овощном цехе при работе с ножом

3 вариант

1. Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки рыбы.
Какие виды оборудования при этом используются?
2. Санитарно – гигиенические требования к приему и хранению сырья и продовольственных продуктов.
- 3.Перечислите меры предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, отравлений на предприятии питания.

4 вариант

- 1 Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки рыбы. Какие виды оборудования при этом используются?
2. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, используемого для обработки овощей
3. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном,

замороженном, вакуумированном виде.

Задания для проведения дифференцированного зачета

Время выполнения задания – 45 минут

А) Тестовая работа

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 30 вопросов

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

1 вариант

1. Отнесите овощи к соответствующей группе:

1. Корнеплоды	а) картофель б) базилик	з) кабачки и) капуста белокочанная	п) хрен р) огурцы
2. Пряные	в) морковь	к) томат	с) баклажаны
3. Плодовые	г) тыква	л) батат	т) укроп
4. Томатные	д) капуста цветная	м) чеснок	у) перец
5. Луковые	е) редис	н) свекла	ф) сельдерей
6. Капустные	ж) лук репчатый	о) брокколи	х) эстрагон
7. Клубнеплоды			

2. Зачем капусту кладут в соленую воду?

3. Обработку овощей начинают с операции:

а/ очистка, доочистка;

б/ сортировка, калибровка;

в/ мытье овощей;

4. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки овощей:

1. мытье

2. нарезка

3. сортировка

4. калибровка

5. очистка

5. Лук репчатый обрабатывают в следующем порядке:

а/ удаляют чешуйки, обрезают корневища

б/ удаляют только корневища

в/ удаляют увядшие листья, обрезают ботву

г/ удаляют донце и шейку, очищают чешуйки

6. Маринованные грибы обрабатывают в следующем порядке:

а/ отделяют от маринада, крупные нарезают

б/ очищают, нарезают, проваривают

в/ перебирают, сортируют, варят, бланшируют

г/ проваривают в соленой воде

7. Свежие грибы промывают в воде:

а/ для удаления слизи

в/Р.С.

Ответьте на вопросы:

17. В чем заключается особенность обработки бесчешуйчатой рыбы?

18. Для чего панируют рыбу?

19. Назовите способы размораживания мяса:

а/ б/

20. Расположите последовательно стадии кулинарной обработки мяса.

а/ обсушивание	д/ обвалка
б/ обмывание	е/ сортировка мяса
в/ кулинарная разделка	ж/ приготовление полуфабрикатов
г/ размораживание	

21. Назовите отруба (части) при разделки передней четвертины говядины.

а/ б/ в/ г/

22. Перечислите порционные полуфабрикаты из говядины

а/ б/ в/ г/ д/ е/ ж/

23. При разделке баранины выделяют следующие части:

а/ б/ в/ г/ д/

24. Перечислите мелкокусковые полуфабрикаты из свинины

а/ б/ в/ г/ д/

25. Выберите форму нарезки поджарки

а/ соломка

б/ брусочек

в/ кубик

26. Выберите полуфабрикаты из мясной котлетной массы

а/ бифштекс

б/ зразы

в/ тефтели

г/ фрикадельки

д/ рулет

27. Укажите последовательность механической кулинарной обработки курицы?

а/ удаление шейки	д/ приготовление полуфабрикатов
б/ промывание	е/ оттаивание
в/ опаливание	ж/ потрошение
г/ удаление ножек	з/ удаление головы

Ответьте на вопросы:

28. Назовите норму сырья на 1 кг. мяса для приготовления котлетной массы

29. Для чего заправляют птицу и дичь?

30. Какие полуфабрикаты приготавливают из филе птицы?

2 вариант

10. Уберите лишнее оборудование и инвентарь, которые не используется для обработки клубнеплодов

а/ овощемоечная машина, овощечистка, машина для нарезки овощей

б/доски разделочные ОС, ванны моечные, кастрюли, ножи ОС
 в/доски разделочные ОВ, ножи МС, дуршлаг, терка
 г/рыбоочистительная машина, плита электрическая секционная модульная,
 пароварка

11. На какие категории делят рыбу по содержанию жира:

а/ б/ в/

12. В каком цехе обрабатывают рыбу?

а/ заготовочный цех

б/ мясорыбный цех

в/ холодный цех

13. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки рыбы:

а/ приготовление полуфабрикатов

б/ разделка

в/ вымачивание

г/ размораживание

14. Перечислите способы размораживания рыбы:

а/ б/ в/

15. Укажите правильную последовательность разделки чешуйчатой рыбы?

а/ удаление жабр

б/ промывание

в/ очистка чешуи

г/ удаление плавников

д/ удаление внутренностей

16. Выберите маркировку досок разделочных при разделке сырой рыбы:

а/Р.В.

б/М.С.

в/Р.С.

1. Отнесите овощи к соответствующей группе:

1. Корнеплоды	а) картофель б) базилик	з) кабачки и) капуста белокочанная	п) хрен р) огурцы
2. Пряные	в) морковь	к) томат	с) баклажаны
3. Плодовые	г) тыква	л) батат	т) укроп
4. Томатные	д) капуста цветная	м) чеснок	у) перец
5. Луковые	е) редис	н) свекла	ф) сельдерей
6. Капустные	ж) лук репчатый	о) брокколи	х) эстрагон
7. Клубнеплоды			

2. Зачем капусту кладут в соленую воду?

3. Обработку овощей начинают с операции:

а/ очистка, доочистка;

б/ сортировка, калибровка;

в/ мытье овощей;

4. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки овощей:

1. мытье
2. нарезка
3. сортировка
4. калибровка
5. очистка

5. Лук репчатый обрабатывают в следующем порядке:

- а/ удаляют чешуйки, обрезают корневища
- б/ удаляют только корневища
- в/ удаляют увядшие листья, обрезают ботву
- г/ удаляют донце и шейку, очищают чешуйки

6. Маринованные грибы обрабатывают в следующем порядке:

- а/ отделяют от маринада, крупные нарезают
- б/ очищают, нарезают, проваривают
- в/ перебирают, сортируют, варят, бланшируют
- г/ проваривают в соленой воде

7. Свежие грибы промывают в воде:

- а/ для удаления слизи
- б/ для удаления песка, грязи, листьев
- в/ для удаления горького привкуса
- г/ для набухания

8. Какого вида нарезки картофеля не существует:

- а/ брусочки, ломтики
- б/ дольки, соломка
- в/ кружочки, чесночки
- г/ колечки, звенья

9. Какой вид нарезки овощей не относится к фигурным:

- а/ соломка, кружочки
- б/ спиральки, чесночки
- в/ звездочки, цветочки
- г/ бочоночки, ленточки

20. Расположите последовательно стадии кулинарной обработки мяса.

а/ обсушивание	д/ обвалка
б/ обмывание	е/ сортировка мяса
в/ кулинарная разделка	ж/ приготовление полуфабрикатов
г/ размораживание	

21. Назовите отруба (части) при разделки передней четвертины говядины.

- а/ _____ б/ _____ в/ _____ г/ _____

22. Перечислите порционные полуфабрикаты из говядины

- а/ _____ б/ _____ в/ _____ г/ _____ д/ _____ е/ _____ ж/ _____

23. При разделке баранины выделяют следующие части:

- а/ _____ б/ _____ в/ _____ г/ _____ д/ _____

24. Перечислите мелкокусковые полуфабрикаты из свинины

а/ б/ в/ г/ д/

25. Выберите форму нарезки поджарки

- а/ соломка
- б/ брусочек
- в/ кубик

26. Выберите полуфабрикаты из мясной котлетной массы

- а/ бифштекс
- б/ зразы
- в/ тефтели
- г/ фрикадельки
- д/ рулет

27. Укажите последовательность механической кулинарной обработки курицы?

а/ удаление шейки	д/ приготовление полуфабрикатов
б/ промывание	е/ оттаивание
в/ опаливание	ж/ потрошение
г/ удаление ножек	з/ удаление головы

19. Назовите способы размораживания мяса:

- а/ б/

Ответьте на вопросы:

17. В чем заключается особенность обработки бесчешуйчатой рыбы?

18. Для чего панируют рыбу?

28. Назовите норму сырья на 1 кг. мяса для приготовления котлетной массы

29. Для чего заправляют птицу и дичь?

30. Какие полуфабрикаты приготавливают из филе птицы?

Критерии оценки:

Оценка индивидуальных образовательных достижений производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 90	4	хорошо
50 ÷ 70	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

3. ОЦЕНКА ПО УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ.

3.1. Учебная практика.

Итоговая оценка по учебной практике выставляется на основании данных протокола по результатам проведения дифференцированного зачёта в форме комплексной проверочной работы, состоящей из четырех заданий, выполнение которых проходит сосредоточено в учебной лаборатории. Каждому обучающемуся в начале учебного года выдаётся задание.

3.2. Виды работ учебной практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю.

Виды работ	Коды проверяемых результатов УП
Раздел УП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	
Механическая кулинарная обработка корнеплодов, клубнеплодов; капустных овощей.	У 1 ⁰¹ , У 2 ⁰¹ , У 3 ⁰¹ , У 4 ⁰¹ ,
Механическая кулинарная обработка, нарезка, подготовка к фаршированию плодовых овощей	У 1 ⁰¹ , У 2 ⁰¹ , У 3 ⁰¹ , У 4 ⁰¹ ,
Механическая кулинарная обработка десертных, салатно-шпинатных овощей. МКО грибов.	У 1 ⁰¹ , У 2 ⁰¹ , У 3 ⁰¹ , У 4 ⁰¹ ,
Первичная обработка рыбы с костным скелетом.	У 1 ⁰¹ , У 2 ⁰¹ , У 3 ⁰¹ , У 4 ⁰¹ ,
Механическая кулинарная обработка в соответствии с типом рыбы.	У 1 ⁰¹ , У 2 ⁰¹ , У 3 ⁰¹ , У 4 ⁰¹ ,
Фарширование рыбы	У 1 ⁰¹ , У 2 ⁰¹ , У 3 ⁰¹ , У 4 ⁰¹ ,
Приготовление полуфабрикатов из рыбы с	У 1 ⁰¹ , У 2 ⁰¹ , У 3 ⁰¹ , У 4 ⁰¹ ,

костным скелетом.	
Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	У 1 ⁰¹ , У 2 ⁰¹ , У 3 ⁰¹ , У 4 ⁰¹
Приготовление панированных полуфабрикатов из рыбы.	У 1 ⁰¹ , У 2 ⁰¹ , У 3 ⁰¹ , У 4 ⁰¹ ,
Обработка нерыбного водного сырья.	У 1 ⁰¹ , У 2 ⁰¹ , У 3 ⁰¹ , У 4 ⁰¹ ,
Механическая кулинарная обработка мяса.	У 1 ⁰¹ , У 2 ⁰¹ , У 3 ⁰¹ , У 4 ⁰¹ ,
Разделка и обвалка говяжьей туши.	У 1 ⁰¹ , У 2 ⁰¹ , У 3 ⁰¹ , У 4 ⁰¹
Разделка и обвалка бараньей туши.	У 1 ⁰¹ , У 2 ⁰¹ , У 3 ⁰¹ , У 4 ⁰¹
Разделка и обвалка телячьей туши.	У 1 ⁰¹ , У 2 ⁰¹ , У 3 ⁰¹ , У 4 ⁰¹ ,
Кулинарное использование частей мяса.	У 1 ⁰¹ , У 2 ⁰¹ , У 3 ⁰¹ , У 4 ⁰¹
Разделка и обвалка свиной туши.	,
Приготовление полуфабрикатов из различных видов мяса (говядина, телятина).	У 1 ⁰¹ , У 2 ⁰¹ , У 3 ⁰¹ , У 4 ⁰¹ ,
Приготовление полуфабрикатов из различных видов мяса (баранина, свинина).	У 1 ⁰¹ , У 2 ⁰¹ , У 3 ⁰¹ , У 4 ⁰¹ ,
Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них.	У 1 ⁰¹ , У 2 ⁰¹ , У 3 ⁰¹ , У 4 ⁰¹ ,
Обработка субпродуктов и костей.	У 1 ⁰¹ , У 2 ⁰¹ , У 3 ⁰¹ , У 4 ⁰¹ ,
Механическая кулинарная обработки домашней птицы. Обработка субпродуктов из птицы.	У 1 ⁰¹ , У 2 ⁰¹ , У 3 ⁰¹ , У 4 ⁰¹ ,
Механическая кулинарная обработки дичи, кролика.	У 1 ⁰¹ , У 2 ⁰¹ , У 3 ⁰¹ , У 4 ⁰¹ ,
Приготовление основных полуфабрикатов из птицы.	

Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё.	У 101, У 201, У 301, У 401,
--	-----------------------------

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10,

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Произвести первичную обработку картофеля. Нарезать картофель соломкой.
2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (биточек).
3. Нарезать мелкокусковой полуфабрикат рагу из свинины

Задание 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10,

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Произвести обработку картофеля. Нарезать картофель мелким кубиком.
2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (котлета).
3. Порубить мелкокусковой полуфабрикат гуляш из свинины

Задание 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10,

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами 6 часов и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания

Текст задания:

1. Произвести обработку картофеля. Нарезать картофель средним кубиком.
2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (рулет).
3. Нарезать мелкокусковой полуфабрикат плов из свинины

Задание 4

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10,

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Произвести обработку картофеля. Нарезать картофель ломтиком.
2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (пельное).
3. Нарезать мелкокусковой полуфабрикат поджарка из свинины.

Задание 5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, , ОК 09, ОК 10,

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Произвести обработку картофеля. Нарезать картофель крупным кубиком.
2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (зразы).
3. Нарезать мелкокусковой полуфабрикат плов из баранины

Задание 6

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10,

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Произвести обработку картофеля. Нарезать картофель брусочком.
2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (тефтели с репчатым луком).
3. Нарезать крупнокусковой полуфабрикат мясо шпигованное.

Задание 7

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10,

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Произвести обработку картофеля. Нарезать картофель дольками
2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (тефтели с рисом).
3. Нарезать мясной порционный полуфабрикат бифштекс

Задание 8

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, , ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Произвести обработку моркови. Нарезать морковь брусочком.
2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (фрикадельки).
3. Нарезать мясной мелкокусковой полуфабрикат лангет.

Задание 9

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10,

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Произвести обработку моркови. Нарезать морковь соломкой.
2. Приготовить рыбный полуфабрикат для варки с кожей и без костей.
3. Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной котлетной массы (котлета).

Задание 10

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Произвести обработку моркови. Нарезать морковь ломтиком.
2. Приготовить рыбные полуфабрикаты пластованной рыбы с кожей без костей для

припускания .

3. Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной котлетной массы (биточек).

Задание 11

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Произвести обработку моркови. Нарезать морковь мелким кубиком.
2. Приготовить рыбные полуфабрикаты порционные куски круглой формы для варки

3. Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной

котлетной массы (зрза).

Задание 12

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Произвести обработку моркови. Нарезать морковь дольками.
2. Приготовить рыбные полуфабрикаты для жарки во фритюре нарезанные из пластованной рыбы без кожи и костей.
3. Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной котлетной массы (тефтели с луком).

Задание 13

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Произвести обработку свеклы. Нарезать свеклу мелким кубиком.
2. Обработать и подготовить щуку к фаршированию.
3. Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной котлетной массы (шницель).

Задание 14

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Произвести обработку свеклы. Нарезать свеклу соломкой.
2. Произвести обработку морепродуктов кальмаров. Подготовить кальмары к фаршированию
3. Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной котлетной массы (тефтели с рисом).

Задание 15

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Произвести обработку репчатого лука. Нарезать репчатый лук мелким кубиком.
2. Произвести обработку морепродуктов кальмаров. Подготовить кальмары к жарке во фритюре.
3. Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной котлетной массы (рулет).

Задание 16

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Произвести обработку репчатого лука. Нарезать репчатый лук соломкой.
2. Произвести обработку морепродуктов кальмаров. Подготовить кальмары к жарке основным способом.
3. Обработать субпродукт (печень). Приготовить полуфабрикат печень тушеная

Задание 17

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Произвести обработку репчатого лука. Нарезать репчатый лук кольцами.
2. Произвести обработку камбалы. Подготовить камбалу для жарки в целом виде основным способом.
3. Обработать субпродукт (печень). Приготовить полуфабрикат печень по-строгановски.

Задание 18

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Произвести обработку репчатого лука. Нарезать репчатый лук полукольцами.
2. Произвести обработку наваги. Подготовить навагу для жарки в целом виде основным способом.
3. Обработать субпродукт (печень). Приготовить полуфабрикат печень жареная.

Задание 19

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Произвести обработку белокачанной капусты. Нарезать белокачанную капусту соломкой.
2. Произвести обработку сельди на чистое филе.
3. Обработать сельскохозяйственную птицу и приготовить из нее полуфабрикат рагу.

Задание 20

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Произвести обработку белокачанной капусты. Нарезать белокачанную капусту шашками.
2. Произвести подготовку полуфабриката для варки звеньями.
3. Обработать сельскохозяйственную птицы и приготовить из нее полуфабрикат плов.

Задание 21

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Произвести обработку свежих огурцов. Нарезать свежие огурцы мелким кубиком.
2. Приготовить полуфабрикат для жарки во фритюре блюда «рыба в тесте»
3. Обработать сельскохозяйственную птицы и приготовить из нее полуфабрикат котлеты натуральные.

Задание 22

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Произвести обработку свежих огурцов. Нарезать свежие огурцы соломкой.
2. Приготовить полуфабрикат для жарки во фритюре «рыба фри».
3. Обработать сельскохозяйственную птицы и приготовить из нее

полуфабрикат шницель по столичному.

Задание 23

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Произвести обработку сладкого перца. Нарезать сладкий перец соломкой.
2. Приготовить полуфабрикат для припуская без кожи и костей (чистое филе).
3. Обработать сельскохозяйственную птицы и приготовить из нее полуфабрикат котлета по-киевски.

Задание 24

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Произвести обработку сладкого перца. Нарезать сладкий перец мелким кубиком.
2. Подготовить полуфабрикат для жарки основным способом без кожи и костей.
3. Приготовить котлетную массу из сельскохозяйственную птицы.
Приготовить полуфабрикат котлеты.

Задание 25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Произвести обработку свежих помидор. Нарезать свежий помидор кубиком.
2. Подготовить полуфабрикат нарезанный из пластованной рыбы с кожей и костями для жарки основным способом
3. Приготовить котлетную массу из сельскохозяйственную птицу.
Приготовить полуфабрикат зразы.

Критерии оценки.

Показатели	Документ	Оценка работы
Выбор инструментов и инвентаря в соответствии с требованиями.	ГОСТ 30602-97/ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. № 473-ст	Соответствует
Выбор сырья в соответствии с нормами.	ГОСТ 30389-95 / ГОСТ Р 50762-95 Услуги торговли и общественного питания ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению"	Соответствует
Организация рабочего места.	ГОСТ 51541-99 Техническое оснащение и организация рабочих мест	Соответствует
Выполнение работ по механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса	ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению"	Соответствует
Выполнение работ по приготовлению кулинарной продукции массового спроса и её отпуск	ГОСТ 30389-95 / ГОСТ Р 50762-95 Услуги торговли и общественного питания ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция,	Соответствует

	реализуемая населению"	
Выполнение работ по приготовлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ГОСТ 30602-97/ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. № 473-ст	Соответствует Соответствует
Проверка качества в ходе работы	Приказ « Об утверждении нормативных документов по охране труда » 28. 09 1998г. № 4990-ВВ	Соответствует
Соблюдение правил техники безопасности	Приказ « Об утверждении нормативных документов по охране труда » 28. 09 1998г. № 4990-ВВ	Соответствует

Студент БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

Ф.И.О. _____

Группы _____, _____ курса обучения

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация – повар, кондитер

В период учебной практик с «___» _____ 20__ года по «___» _____ 20__ года

с «___» _____ 20__ года по «___» _____ 20__ года

Результатом прохождения программы учебной практики является овладение студентом умений и навыков:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;

- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения

Результаты промежуточной аттестации

Объём в часах	Оценка	Дата	Подпись руководителя практики
1	Задание 1.		
2	Задание 2.		
3	Задание 3.		
6	Итоговая оценка		

«___» _____ 201__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по учебной практике ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	о
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -1						
задание №1 Произвести первичную обработку картофеля. Нарезать картофель соломкой.						
задание №2 Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (биточек).						
задание №3 . Нарезать мелкокусковой полуфабрикат рагу из свинины						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

«_____» _____ 201__ г.

НАРЯД

на выполнение практических работ по учебной практике ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	о
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -2						
задание №1						
Произвести обработку картофеля. Нарезать картофель мелким кубиком.						
задание №2						
Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (котлета).						
задание №3						
.Порубить мелкокусковой полуфабрикат гуляш из свинины						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

«_____» _____ 201__ г.

НАРЯД

на выполнение практических работ по учебной практике ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	о
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -3						
задание №1						
4.	Произвести обработку картофеля. Нарезать картофель средним кубиком.					
задание №2						
5.	Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (рулет).					
задание №3						
6.	. Нарезать мелкокусковой полуфабрикат плов из свинины					

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по учебной практике ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

 Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	о
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -4						
задание №1 Произвести обработку картофеля. Нарезать картофель ломтиком.						
задание №2 Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (тельное).						
задание №3 . Нарезать мелкокусковой полуфабрикат поджарка из свинины.						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 201__ г.

НАРЯД

на выполнение практических работ по учебной практике ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	о
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -5						
задание №1						
Произвести обработку картофеля. Нарезать картофель крупным кубиком.						
задание №2						
Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (зразы).						
задание №3						
. Нарезать мелкокусковой полуфабрикат плов из баранины						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 201__ г.

НАРЯД

на выполнение практических работ по учебной практике ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	о
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -6						
задание №1 . Произвести обработку картофеля. Нарезать картофель брусочком.						
задание №2 Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (тефтели с репчатым).						
задание №3 .Нарезать крупнокусковой полуфабрикат мясо шпигованное.						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по учебной практике ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	о
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -6						
задание №1 . Произвести обработку картофеля. Нарезать картофель брусочком.						
задание №2 Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (тефтели с репчатым).						
задание №3 .Нарезать крупнокусковой полуфабрикат мясо шпигованное.						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по учебной практике ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	о
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -7						
задание №1						
. Произвести обработку картофеля. Нарезать картофель дольками						
задание №2						
Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (тефтели с рисом).						
задание №3						
Нарезать мясной порционный полуфабрикат бифштекс						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по учебной практике ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	о
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -8						
задание №1 Произвести обработку моркови. Нарезать морковь брусочком.						
задание №2 Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (фрикадельки).						
задание №3 Нарезать мясной мелкокусковой полуфабрикат лангет.						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по учебной практике ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	о
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -9						
задание №1 Произвести обработку моркови. Нарезать морковь соломкой.						
задание №2 Приготовить рыбный полуфабрикат для варки с кожей и без костей.						
задание №3 Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной котлетной массы (котлета).						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 201__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по учебной практике ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	о
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -10						
задание №1						
Произвести обработку морковь. Нарезать морковь ломтиком.						
задание №2						
Приготовить рыбные полуфабрикаты пластованной рыбы с кожей без костей для припускания .						
задание №3						
Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной котлетной массы (биточек).						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по учебной практике ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	о
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -11						
задание №1 Произвести обработку моркови. Нарезать морковь мелким кубиком.						
задание №2 Приготовить рыбные полуфабрикаты порционные куски круглой формы для варки						
задание №3 Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной котлетной массы (зраза).						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по учебной практике ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	о
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -12						
задание №1 Произвести обработку моркови. Нарезать морковь дольками.						
задание №2 Приготовить рыбные полуфабрикаты для жарки во фритюре нарезанные из пластованной рыбы без кожи и костей.						
задание №3 Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной котлетной массы (тефтели с луком).						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по учебной практике ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	о
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н е н и я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -13						
задание №1 Произвести обработку свеклы. Нарезать свеклу мелким кубиком.						
задание №2 . Обработать и подготовить щуку к фаршированию.						
задание №3 Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной котлетной массы (шницель).						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 201__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по учебной практике ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

 Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	о
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -14						
задание №1 Произвести обработку свеклы. Нарезать свеклу соломкой.						
задание №2 . Произвести обработку морепродуктов кальмаров. Подготовить кальмары к фаршированию						
задание №3 Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной котлетной массы (тефтели с рисом).						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по учебной практике ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	о
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -15						
задание №1 Произвести обработку репчатого лука. Нарезать репчатый лук мелким кубиком.						
задание №2 Произвести обработку морепродуктов кальмаров. Подготовить кальмары к жарке во фритюре.						
задание №3 Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной котлетной массы (рулет).						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 201__ г.

НАРЯД

на выполнение практических работ по учебной практике ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	о
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -16						
задание №1 . Произвести обработку репчатого лука. Нарезать репчатый лук соломкой.						
задание №2 Произвести обработку морепродуктов кальмаров. Подготовить кальмары к жарке основным способом.						
задание №3 Обработать субпродукт (печень). Приготовить полуфабрикат печень тушеная						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 201__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по учебной практике ПМ.01 «Приготовление и

подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	о
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -17						
задание №1 Произвести обработку репчатого лука. Нарезать репчатый лук кольцами.						
задание №2 Произвести обработку камбалы. Подготовить камбалу для жарки в целом виде основным способом.						
задание №3 Обработать субпродукт (печень). Приготовить полуфабрикат печень по-строгановски						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по учебной практике ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	о
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -18						
задание №1 Произвести обработку репчатого лука. Нарезать репчатый лук полукольцами.						
задание №2 Произвести обработку наваги. Подготовить навагу для жарки в целом виде основным способом.						
задание №3 Обработать субпродукт (печень). Приготовить полуфабрикат печень жареная						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по учебной практике ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	о
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -19						
задание №1 Произвести обработку белокачанной капусты. Нарезать белокачанную капусту соломкой.						
задание №2 Произвести обработку сельди на чистое филе.						
задание №3 Обработать сельскохозяйственную птицы и приготовить из нее полуфабрикат рагу.						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 201__ г.

НАРЯД

на выполнение практических работ по учебной практике ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	о
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -20						
задание №1 Произвести обработку белокачанной капусты. Нарезать белокачанную капусту шашками.						
задание №2 . Произвести подготовку полуфабриката для варки звеньями.						
задание №3 Обработать сельскохозяйственную птицы и приготовить из нее полуфабрикат плов						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

«_____» _____ 201__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по учебной практике ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	о
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -21						
задание №1 Произвести обработку свежих огурцов. Нарезать свежие огурцы мелким кубиком.						
задание №2 Приготовить полуфабрикат для жарки во фритюре блюда «рыба в тесте»						
задание №3 Обработать сельскохозяйственную птицу и приготовить из нее полуфабрикат котлеты натуральные.						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по учебной практике ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	о
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -22						
задание №1 Произвести обработку свежих огурцов. Нарезать свежие огурцы соломкой.						
задание №2 Приготовить полуфабрикат для жарки во фритюре «рыба фри».						
задание №3 Обработать сельскохозяйственную птицы и приготовить из нее полуфабрикат шницель по столичному.						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по учебной практике ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	о
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -23						
задание №1 Произвести обработку сладкого перца. Нарезать сладкий перец соломкой.						
задание №2 Приготовить полуфабрикат для припуска без кожи и костей (чистое филе).						
задание №3 Обработать сельскохозяйственную птицы и приготовить из нее полуфабрикат котлета по- киевски						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по учебной практике ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	о
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -24						
задание №1 Произвести обработку сладкого перца. Нарезать сладкий перец мелким кубиком.						
задание №2 Подготовить полуфабрикат для жарки основным способом без кожи и костей.						
задание №3 Приготовить котлетную массу из сельскохозяйственную птицы. Приготовить полуфабрикат котлеты.						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по учебной практике ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

 Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	о
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -25						
задание №1 Произвести обработку свежих помидор. Нарезать свежий помидор кубиком.						
задание №2 . Подготовить полуфабрикат нарезанный из пластованной рыбы с кожей и костями для жарки основным способом						
задание №3 Приготовить котлетную массу из сельскохозяйственную птицы. Приготовить полуфабрикат зразы						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

4.3. Производственная практика.

Дифференцированный зачёт по итогам производственной практики

ПП.01 выставляется на основании данных аттестационного листа и характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики по ПП.01, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

4.4. Виды работ производственной практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю.

Виды работ	Коды проверяемых результатов УП
Раздел ПП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	
Обработка, подготовка овощей и грибов. Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов.	ПО1 ⁰¹ ПО2 ⁰¹ ПО3 ⁰¹ ПО4 ⁰¹ ПО5 ⁰¹
Механическая кулинарная обработка десертных, салатно-шпинатных овощей.	ПО1 ⁰¹ ПО2 ⁰¹ ПО3 ⁰¹ ПО4 ⁰¹ ПО5 ⁰¹
Первичная обработка рыбы с костным скелетом.	ПО1 ⁰¹ ПО2 ⁰¹ ПО3 ⁰¹ ПО4 ⁰¹ ПО5 ⁰¹
Первичная обработка рыбы с хрящевым скелетом	ПО1 ⁰¹ ПО2 ⁰¹ ПО3 ⁰¹ ПО4 ⁰¹ ПО5 ⁰¹
Механическая кулинарная обработка в соответствии с типом рыбы.	ПО1 ⁰¹ ПО2 ⁰¹ ПО3 ⁰¹ ПО4 ⁰¹ ПО5 ⁰¹
Фарширование рыбы.	ПО1 ⁰¹ ПО2 ⁰¹ ПО3 ⁰¹ ПО4 ⁰¹ ПО5 ⁰¹
Приготовление полуфабрикатов из рыбы для запекания	ПО1 ⁰¹ ПО2 ⁰¹ ПО3 ⁰¹ ПО4 ⁰¹ ПО5 ⁰¹
Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	ПО1 ⁰¹ ПО2 ⁰¹ ПО3 ⁰¹ ПО4 ⁰¹ ПО5 ⁰¹
Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	ПО1 ⁰¹ ПО2 ⁰¹ ПО3 ⁰¹ ПО4 ⁰¹ ПО5 ⁰¹
Приготовление полуфабрикатов из рубленой рыбной массы	ПО1 ⁰¹ ПО2 ⁰¹ ПО3 ⁰¹ ПО4 ⁰¹ ПО5 ⁰¹
Приготовление панированных полуфабрикатов из рыбы.	ПО1 ⁰¹ ПО2 ⁰¹ ПО3 ⁰¹ ПО4 ⁰¹ ПО5 ⁰¹
Обработка нерыбного водного сырья.	ПО1 ⁰¹ ПО2 ⁰¹ ПО3 ⁰¹ ПО4 ⁰¹ ПО5 ⁰¹

Приготовление полуфабрикатов из морепродуктов	ПО1 ⁰¹ ПО2 ⁰¹ ПО3 ⁰¹ ПО4 ⁰¹ ПО5 ⁰¹
Механическая кулинарная обработка мяса	ПО1 ⁰¹ ПО2 ⁰¹ ПО3 ⁰¹ ПО4 ⁰¹ ПО5 ⁰¹
Разделка и обвалка говяжьей туши.	ПО1 ⁰¹ ПО2 ⁰¹ ПО3 ⁰¹ ПО4 ⁰¹ ПО5 ⁰¹
Разделка и обвалка бараньей туши.	ПО1 ⁰¹ ПО2 ⁰¹ ПО3 ⁰¹ ПО4 ⁰¹ ПО5 ⁰¹
Разделка и обвалка телячьей туши. Кулинарное использование частей мяса.	ПО1 ⁰¹ ПО2 ⁰¹ ПО3 ⁰¹ ПО4 ⁰¹ ПО5 ⁰¹
Разделка и обвалка говяжьей туши.	ПО1 ⁰¹ ПО2 ⁰¹ ПО3 ⁰¹ ПО4 ⁰¹ ПО5 ⁰¹
Разделка и обвалка бараньей туши.	ПО1 ⁰¹ ПО2 ⁰¹ ПО3 ⁰¹ ПО4 ⁰¹ ПО5 ⁰¹
Разделка и обвалка телячьей туши. Кулинарное использование частей мяса.	ПО1 ⁰¹ ПО2 ⁰¹ ПО3 ⁰¹ ПО4 ⁰¹ ПО5 ⁰¹
Разделка и обвалка свиной туши.	ПО1 ⁰¹ ПО2 ⁰¹ ПО3 ⁰¹ ПО4 ⁰¹ ПО5 ⁰¹
Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса (говядина, телятина).	ПО1 ⁰¹ ПО2 ⁰¹ ПО3 ⁰¹ ПО4 ⁰¹ ПО5 ⁰¹
Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса(говядина, телятина).	ПО1 ⁰¹ ПО2 ⁰¹ ПО3 ⁰¹ ПО4 ⁰¹ ПО5 ⁰¹
Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса (баранина, свинина).	ПО1 ⁰¹ ПО2 ⁰¹ ПО3 ⁰¹ ПО4 ⁰¹ ПО5 ⁰¹
Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса (баранина, свинина).	ПО1 ⁰¹ ПО2 ⁰¹ ПО3 ⁰¹ ПО4 ⁰¹ ПО5 ⁰¹
. Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них.	ПО1 ⁰¹ ПО2 ⁰¹ ПО3 ⁰¹ ПО4 ⁰¹ ПО5 ⁰¹
Обработка субпродуктов и костей.	ПО1 ⁰¹ ПО2 ⁰¹ ПО3 ⁰¹ ПО4 ⁰¹ ПО5 ⁰¹
Механическая кулинарная обработки домашней птицы. Обработка субпродуктов из птицы.	ПО1 ⁰¹ ПО2 ⁰¹ ПО3 ⁰¹ ПО4 ⁰¹ ПО5 ⁰¹
Механическая кулинарная обработки дичи, кролика.	ПО1 ⁰¹ ПО2 ⁰¹ ПО3 ⁰¹ ПО4 ⁰¹ ПО5 ⁰¹
Приготовление основных полуфабрикатов из птицы.	ПО1 ⁰¹ ПО2 ⁰¹ ПО3 ⁰¹ ПО4 ⁰¹ ПО5 ⁰¹
Приготовление котлетной массы из прицы и полуфабрикатов из неё.	ПО1 ⁰¹ ПО2 ⁰¹ ПО3 ⁰¹ ПО4 ⁰¹ ПО5 ⁰¹

Задания для проведения зачета по производственной практике

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10,

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

4. Произвести первичную обработку картофеля. Нарезать картофель соломкой.
5. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (биточек).
6. Нарезать мелкокусковой полуфабрикат рагу из свинины

Задание 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10,

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

4. Произвести обработку картофеля. Нарезать картофель мелким кубиком.
5. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (котлета).
6. Порубить мелкокусковой полуфабрикат гуляш из свинины

Задание 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10,

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

7. Произвести обработку картофеля. Нарезать картофель средним кубиком.
8. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (рулет).

9. Нарезать мелкокусковой полуфабрикат плов из свинины

Задание 4

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10,

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

4. Произвести обработку картофеля. Нарезать картофель ломтиком.
5. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (пельное).
6. Нарезать мелкокусковой полуфабрикат поджарка из свинины.

Задание 5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, , ОК 09, ОК 10,

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

4. Произвести обработку картофеля. Нарезать картофель крупным кубиком.
5. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (зразы).
6. Нарезать мелкокусковой полуфабрикат плов из баранины

Задание 6

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10,

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

4. Произвести обработку картофеля. Нарезать картофель брусочком.

5. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (тефтели с репчатым).
6. Нарезать крупнокусковой полуфабрикат мясо шпигованное.

Задание 7

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10,

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

4. Произвести обработку картофеля. Нарезать картофель дольками
5. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (тефтели с рисом).
6. Нарезать мясной порционный полуфабрикат бифштекс

Задание 8

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, , ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

4. Произвести обработку моркови. Нарезать морковь брусочком.
5. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (фрикадельки).
6. Нарезать мясной мелкокусковой полуфабрикат лангет.

Задание 9

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10,

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

4. Произвести обработку моркови. Нарезать морковь соломкой.
5. Приготовить рыбный полуфабрикат для варки с кожей и без костей.
6. Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной котлетной массы (котлета).

Задание 10

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

3. Произвести обработку моркови. Нарезать морковь ломтиком.
4. Приготовить рыбные полуфабрикаты пластованной рыбы с кожей без костей для

припускания .

3. Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной котлетной массы (биточек).

Задание 11

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

4. Произвести обработку моркови. Нарезать морковь мелким кубиком.
5. Приготовить рыбные полуфабрикаты порционные куски круглой формы для варки
6. Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной

котлетной массы (зрза).

Задание 12

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

2. Произвести обработку моркови. Нарезать морковь дольками.
2. Приготовить рыбные полуфабрикаты для жарки во фритюре нарезанные из пластованной рыбы без кожи и костей.
3. Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной котлетной массы (тефтели с луком).

Задание 13

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

4. Произвести обработку свеклы. Нарезать свеклу мелким кубиком.
5. Обработать и подготовить щуку к фаршированию.
6. Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной котлетной массы (шницель).

Задание 14

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

4. Произвести обработку свеклы. Нарезать свеклу соломкой.
5. Произвести обработку морепродуктов кальмаров. Подготовить кальмары к фаршированию
6. Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной котлетной массы (тефтели с рисом).

Задание 15

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

4. Произвести обработку репчатого лука. Нарезать репчатый лук мелким кубиком.
5. Произвести обработку морепродуктов кальмаров. Подготовить кальмары к жарке во фритюре.
6. Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной котлетной массы (рулет).

Задание 16

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

4. Произвести обработку репчатого лука. Нарезать репчатый лук соломкой.
5. Произвести обработку морепродуктов кальмаров. Подготовить кальмары к жарке основным способом.
6. Обработать субпродукт (печень). Приготовить полуфабрикат печень тушеная

Задание 17

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

4. Произвести обработку репчатого лука. Нарезать репчатый лук кольцами.
5. Произвести обработку камбалы. Подготовить камбалу для жарки в целом виде основным способом.
6. Обработать субпродукт (печень). Приготовить полуфабрикат печень по-строгановски.

Задание 18

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

4. Произвести обработку репчатого лука. Нарезать репчатый лук полукольцами.
5. Произвести обработку наваги. Подготовить навагу для жарки в целом виде основным способом.
6. Обработать субпродукт (печень). Приготовить полуфабрикат печень жареная.

Задание 19

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

4. Произвести обработку белокачанной капусты. Нарезать белокачанную капусту соломкой.
5. Произвести обработку сельди на чистое филе.
6. Обработать сельскохозяйственную птицы и приготовить из нее полуфабрикат рагу.

Задание 20

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

4. Произвести обработку белокачанной капусты. Нарезать белокачанную

капусту шашками.

5. Произвести подготовку полуфабриката для варки звеньями.
6. Обработать сельскохозяйственную птицы и приготовить из нее полуфабрикат плов.

Задание 21

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

4. Произвести обработку свежих огурцов. Нарезать свежие огурцы мелким кубиком.
5. Приготовить полуфабрикат для жарки во фритюре блюда «рыба в тесте»
6. Обработать сельскохозяйственную птицы и приготовить из нее полуфабрикат котлеты натуральные.

Задание 22

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

4. Произвести обработку свежих огурцов. Нарезать свежие огурцы соломкой.
5. Приготовить полуфабрикат для жарки во фритюре «рыба фри».
6. Обработать сельскохозяйственную птицы и приготовить из нее полуфабрикат шницель по столичному.

Задание 23

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

4. Произвести обработку сладкого перца. Нарезать сладкий перец соломкой.
5. Приготовить полуфабрикат для припуска без кожи и костей (чистое филе).
6. Обработать сельскохозяйственную птицы и приготовить из нее полуфабрикат котлета по-киевски.

Задание 24

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

4. Произвести обработку сладкого перца. Нарезать сладкий перец мелким кубиком.
5. Подготовить полуфабрикат для жарки основным способом без кожи и костей.
6. Приготовить котлетную массу из сельскохозяйственную птицы.
Приготовить полуфабрикат котлеты.

Задание 25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

4. Произвести обработку свежих помидор. Нарезать свежий помидор кубиком.
5. Подготовить полуфабрикат нарезанный из пластованной рыбы с кожей и костями для жарки основным способом
6. Приготовить котлетную массу из сельскохозяйственную птицы.
Приготовить полуфабрикат зразы.

Критерии оценки.

Показатели	Документ	Оценка работы
Выбор инструментов и инвентаря в соответствии с требованиями.	ГОСТ 30602-97/ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. № 473-ст	Соответствует
Выбор сырья в соответствии с нормами.	ГОСТ 30389-95 / ГОСТ Р 50762-95 Услуги торговли и общественного питания ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению"	Соответствует
Организация рабочего места.	ГОСТ 51541-99 Техническое оснащение и организация рабочих мест	Соответствует
Выполнение работ по механической кулинарной обработке сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса	ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению"	Соответствует
Выполнение работ по приготовлению кулинарной продукции массового спроса и её отпуск	ГОСТ 30389-95 / ГОСТ Р 50762-95 Услуги торговли и общественного питания ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению"	Соответствует
Выполнение работ по приготовлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ГОСТ 30602-97/ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. № 473-ст	Соответствует Соответствует
Проверка качества в ходе работы	Приказ « Об утверждении нормативных документов по	Соответствует

	охране труда » 28. 09 1998г. № 4990-ВВ	
Соблюдение правил техники безопасности	Приказ « Об утверждении нормативных документов по охране труда » 28. 09 1998г. № 4990-ВВ	Соответствует

«_____» _____ 201__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

 Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	о
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -1						
задание №1						
Произвести первичную обработку картофеля. Нарезать картофель соломкой.						
задание №2						
Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (биточек).						
задание №3						
. Нарезать мелкокусковой полуфабрикат рагу из свинины						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 201__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	о
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -2						
задание №1						
Произвести обработку картофеля. Нарезать картофель мелким кубиком.						
задание №2						
Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (котлета).						
задание №3						
.Порубить мелкокусковой полуфабрикат гуляш из свинины						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

«_____» _____ 201__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	о
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
	Вариант -3					
	задание №1					
10.	Произвести обработку картофеля. Нарезать картофель средним кубиком.					
	задание №2					
11.	Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (рулет).					
	задание №3					
12.	. Нарезать мелкокусковой полуфабрикат плов из свинины					

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

 Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	о
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -4						
задание №1 Произвести обработку картофеля. Нарезать картофель ломтиком.						
задание №2 Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (тельное).						
задание №3 . Нарезать мелкокусковой полуфабрикат поджарка из свинины.						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 201__ г.

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	о
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -5						
задание №1 Произвести обработку картофеля. Нарезать картофель крупным кубиком.						
задание №2 Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (зразы).						
задание №3 . Нарезать мелкокусковой полуфабрикат плов из баранины						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 201__ г.

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	о
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -6						
задание №1 . Произвести обработку картофеля. Нарезать картофель брусочком.						
задание №2 Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (тефтели с репчатым).						
задание №3 .Нарезать крупнокусковой полуфабрикат мясо шпигованное.						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

 Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	о
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -6						
задание №1 . Произвести обработку картофеля. Нарезать картофель брусочком.						
задание №2 Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (тефтели с репчатым).						
задание №3 .Нарезать крупнокусковой полуфабрикат мясо шпигованное.						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

 Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	о
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -7						
задание №1 . Произвести обработку картофеля. Нарезать картофель дольками						
задание №2 Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (тефтели с рисом).						
задание №3 Нарезать мясной порционный полуфабрикат бифштекс						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	о
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -8						
задание №1 Произвести обработку моркови. Нарезать морковь брусочком.						
задание №2 Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (фрикадельки).						
задание №3 Нарезать мясной мелкокусковой полуфабрикат лангет.						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	о
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -9						
задание №1 Произвести обработку моркови. Нарезать морковь соломкой.						
задание №2 Приготовить рыбный полуфабрикат для варки с кожей и без костей.						
задание №3 Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной котлетной массы (котлета).						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

«_____» _____ 201__ г.

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	о
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -10						
задание №1 Произвести обработку морковь. Нарезать морковь ломтиком.						
задание №2 Приготовить рыбные полуфабрикаты пластованной рыбы с кожей без костей для припускания .						
задание №3 Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной котлетной массы (биточек).						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

 Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	о
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -11						
задание №1 Произвести обработку моркови. Нарезать морковь мелким кубиком.						
задание №2 Приготовить рыбные полуфабрикаты порционные куски круглой формы для варки						
задание №3 Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной котлетной массы (зраза).						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

 Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	о
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -12						
задание №1 Произвести обработку моркови. Нарезать морковь дольками.						
задание №2 Приготовить рыбные полуфабрикаты для жарки во фритюре нарезанные из пластованной рыбы без кожи и костей.						
задание №3 Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной котлетной массы (тефтели с луком).						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 201__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.01 «Приготовление и

подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	о
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -13						
задание №1 Произвести обработку свеклы. Нарезать свеклу мелким кубиком.						
задание №2 . Обработать и подготовить щуку к фаршированию.						
задание №3 Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной котлетной массы (шницель).						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

 Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	о
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -14						
задание №1 Произвести обработку свеклы. Нарезать свеклу соломкой.						
задание №2 . Произвести обработку морепродуктов кальмаров. Подготовить кальмары к фаршированию						
задание №3 Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной котлетной массы (тефтели с рисом).						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 201__ г.

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	о
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -15						
задание №1 Произвести обработку репчатого лука. Нарезать репчатый лук мелким кубиком.						
задание №2 Произвести обработку морепродуктов кальмаров. Подготовить кальмары к жарке во фритюре.						
задание №3 Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной котлетной массы (рулет).						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

 Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	о
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -16						
задание №1 . Произвести обработку репчатого лука. Нарезать репчатый лук соломкой.						
задание №2 Произвести обработку морепродуктов кальмаров. Подготовить кальмары к жарке основным способом.						
задание №3 Обработать субпродукт (печень). Приготовить полуфабрикат печень тушеная						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 201__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного

ассортимента»

 Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	о
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -17						
задание №1 Произвести обработку репчатого лука. Нарезать репчатый лук кольцами.						
задание №2 Произвести обработку камбалы. Подготовить камбалу для жарки в целом виде основным способом.						
задание №3 Обработать субпродукт (печень). Приготовить полуфабрикат печень по-строгановски						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	о
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -18						
задание №1 Произвести обработку репчатого лука. Нарезать репчатый лук полукольцами.						
задание №2 Произвести обработку наваги. Подготовить навагу для жарки в целом виде основным способом.						
задание №3 Обработать субпродукт (печень). Приготовить полуфабрикат печень жареная						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

 Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	о
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -19						
задание №1 Произвести обработку белокачанной капусты. Нарезать белокачанную капусту соломкой.						
задание №2 Произвести обработку сельди на чистое филе.						
задание №3 Обработать сельскохозяйственную птицы и приготовить из нее полуфабрикат рагу.						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 201__ г.

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	о
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -20						
задание №1 Произвести обработку белокачанной капусты. Нарезать белокачанную капусту шашками.						
задание №2 Произвести подготовку полуфабриката для варки звеньями.						
задание №3 Обработать сельскохозяйственную птицы и приготовить из нее полуфабрикат плов						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

«Орловский технологический техникум»

ДНЕВНИК - ОТЧЁТ

по производственной практике

(фамилия, имя, отчество)

ПО ПРОФЕССИИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

На втором курсе в группе 251

место проведения практики (организации), наименование

Время прохождения практики:

с «_» ___ 20__ г. по «_» ___ 20__ г.

Наименование профессионального модуля

ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Результатом прохождения программы производственной практики является овладение обучающимся видом профессиональной деятельности:

ВПД 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,

кулинарных изделий разнообразного ассортимента

В том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.

Освоение общих компетенций (ОК):

Код	Наименование результата обучения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско - патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовки.
ОК 09	Использовать информационные технологии

	в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПЛАН РАБОТЫ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код ПК	Наименование видов работ	Дата	Кол-во часов	Качество выполнения	Подпись руководителя	Подпись руководителя
--------	--------------------------	------	--------------	---------------------	----------------------	----------------------

				работ	практики от техникума	практики от предприятия
ОК 1-11 ПК 1.1. -ПК 1.4.	Обработка нерыбного водного сырья.		6			
ОК 1-11 ПК 1.1. -ПК 1.4.	Приготовление полуфабрикатов из морепродуктов		6			
ОК 1-11 ПК 1.1. -ПК 1.4.	Механическая кулинарная обработка мяса.		6			
ОК 1-11 ПК 1.1. -ПК 1.4.	Разделка и обвалка говяжьей туши.		6			
ОК 1-11 ПК 1.1. -ПК 1.4.	Разделка и обвалка бараньей туши.		6			
ОК 1-11 ПК 1.1. -ПК 1.4.	Разделка и обвалка телячьей туши. Кулинарное использование частей мяса.		6			
ОК 1-11 ПК 1.1. -ПК 1.4.	Разделка и обвалка свиной туши.		6			
ОК 1-11 ПК 1.1. -ПК 1.4.	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса (говядина, телятина).		6			
ОК 1-11	Приготовление мелкокусковых		6			

ПК 1.1. -ПК 1.4.	полуфабрикатов из мяса (говядина, телятина).					
ОК 1-11 ПК 1.1. -ПК 1.4.	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса (баранина, свинина).		6			
ОК 1-11 ПК 1.1. -ПК 1.4.	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса (баранина, свинина).		6			
ОК 1-11 ПК 1.1. -ПК 1.4.	Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них.		6			
ОК 1-11 ПК 1.1. -ПК 1.4.	Обработка субпродуктов и костей.		6			
ОК 1-11 ПК 1.1. -ПК 1.4.	Механическая кулинарная обработки домашней птицы. Обработка субпродуктов из птицы.		6			
ОК 1-11 ПК 1.1. -ПК 1.4.	Механическая кулинарная обработки дичи, кролика.		6			
ОК 1-11 ПК 1.1. -ПК 1.4.	Приготовление основных полуфабрикатов из птицы.		6			
ОК 1-11 ПК 1.1. -ПК 1.4.	Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из неё.		6			

ОК 1-11 ПК 1.1. -ПК 1.4.	Дифференцированн ый зачет		6			
--------------------------------------	------------------------------	--	---	--	--	--

Руководитель практики от предприятия _____
М.П.

«_____» _____ 201__ г.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Студента (ки) БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

Ф.И.О.

Группы 251, второго курса обучения

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

В период производственной практики с «__» __ 20__ года по «__» __ 20__ года

на предприятии _____

юридический адрес _____

Результатом прохождения программы производственной практики является овладение студентом практическим опытом ПМ. 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

- подготовка, уборка рабочего места

- подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

- обработка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;

- приготовление, порционирование (комплектование), упаковки на вынос, хранение полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

- ведение расчетов с потребителями.

Выполненная практическая работа вариант № _____ заслуживает оценки _____

Представитель предприятия _____

Подпись

ФИО

МП

Мастер п/о _____

Подпись

ФИО

« _____ » _____ 202__ г.

Характеристика профессиональной деятельности

студента БПОУ ОО «Орловский технологический техникум» во время производственной практики

Ф.И.О. _____

Группы 251, второго курса обучения

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

В период производственной практики с «__» ____ 20__ года по «__» ____ 20__ года

на предприятии _____

юридический адрес _____

Выполнил работы по ПМ. 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

в соответствии с видами профессиональной деятельности и профессиональными и общими компетенциями:

- выполнял работы в соответствии с видами профессиональной деятельности и профессиональными и общими компетенциями:
- подготавливал рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
- осуществлял обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
- проводил приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- осуществлял поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- планировал и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

- работал в коллективе и команде, эффективно взаимодействовал с коллегами, руководством, клиентами.
 - осуществлял устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
 - проявлял гражданско-патриотическую позицию, демонстрировал осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
 - содействовал сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовал в чрезвычайных ситуациях.
 - использовал средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
 - использовал информационные технологии в профессиональной деятельности.
 - пользовался профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
 - планировал предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
- Зарекомендовал себя с _____ стороны.

Руководитель предприятия _____

Подпись

ФИО

Руководитель практики от предприятия _____

М.П

Подпись

ФИО

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА (квалификационного) ПАСПОРТ

4.1. НАЗНАЧЕНИЕ:

Экзамен квалификационный предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессиональных модулей: **ПМ.01** «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» для обучающихся по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен с оценкой». При выставлении оценки учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю оценки результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». При наличии противоречивых оценок по одному и тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимается в пользу обучающегося.

Экзамен включает:

Выполнение практического задания (проверяемые результаты ПК 1.1-1.4)

Профессиональные компетенции:

ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы,

нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

4.2 ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептов, инструкционно - технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями

Задание № 1:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно-технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1. Рассчитайте количество отходов при обработке 80 кг картофеля в сентябре месяце.
2. Выполнить обработку и нарезку картофеля для жарки основным способом.
3. Определить органолептическим способом качество сырья, подготовить мяса говядины, приготовить крупнокусковой полуфабрикат ростбиф.
4. Определить органолептическим способом качество сырья, подготовить рыбу, приготовить полуфабрикаты для варки, припускания.

Задание № 2:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно-технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1. Рассчитайте количество отходов при обработке 1000 кг картофеля в марте месяце
2. Выполнить обработку и нарезку картофеля для жарки во фритюре.

3. Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка мяса говядины, приготовить крупнокусковой полуфабрикат мясо шпигованное;
4. Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка рыбы, приготовить полуфабрикаты для жарки основным способом;

Задание № 3:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно-технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1. Рассчитайте количество отходов при обработке 200 кг свеклы в декабре месяце.
2. Выполнить обработку и нарезку моркови для гарниров.
3. Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка мяса говядины, приготовить порционный полуфабрикат ромштекс;
4. Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка рыбы, приготовить полуфабрикаты для жарки основным способом.

Задание № 4:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно-технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1. Решить задачу. В столовую поступило 50 кг ставриды океанской специальной разделки. Определите какое количество филе с костей без костей получится при разделке.
2. Выполнить обработку и нарезку капусты для супов.
3. Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка мяса говядины, приготовить порционный полуфабрикат лангет;
4. Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка рыбы, приготовить полуфабрикат для жарки во фритюре рыба «восьмеркой»;

Задание № 5:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно - технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1. Решить задачу. Какое количество порций шницеля натурального рубленого с выходом 100 г. можно получить из полутуши говядины I категории массой 70 кг.
2. Выполнить обработку и нарезку репчатого лука для супов.
3. Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка рыбы,

приготовить полуфабрикат для жарки во фритюре рыба в тесте;

4. Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка домашней птицы, приготовить полуфабрикат из филе птицы котлета по - киевски.

Задание № 6:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно-технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1. Решить задачу. Сколько порций поджарки по рецептуре №376 (599) можно приготовить по колонке №2 из полутуши свинины жирной массой 60 кг.
2. Выполнить обработку и нарезку свеклы для тушения.
3. Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка рыбы, приготовить полуфабрикат фаршированная рыба целиком;
4. Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка домашней птицы, приготовить полуфабрикат курица фаршированная.

Задание № 7:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно-технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1. Решить задачу. Определить количество отходов, полученных при разделке 170 кг баранины 1 и 2 категории на мякоть.
2. Выполнить обработку и нарезку свеклы для тушения.
3. Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка рыбы, приготовить полуфабрикат фаршированная рыба порционными кусками;
4. Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка домашней птицы, приготовить полуфабрикат ножка куриная фаршированная.

Задание № 8:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно - технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1. Решить задачу. Определить количество отходов, полученных при разделке 170 кг баранины 1 и 2 категории на мякоть.
2. Выполнить обработку и нарезку кабачков для фарширования.
3. Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка мяса говядины, приготовить порционный полуфабрикат зразы отбивные.

4. Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка рыбы, приготовить полуфабрикат рулет из рыбы.

Задание № 9:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно - технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1. Решить задачу. Рассчитайте массу нетто очищенного сырого картофеля, полученного массой брутто 600 кг в мае месяце.
2. Выполнить обработку и нарезку томатов для фарширования.
3. Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка мяса говядины, приготовить порционный полуфабрикат эскалоп;
4. Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка рыбы, приготовить полуфабрикат фаршированная рыба целиком;

Задание № 10:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно-технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1. Решить задачу. Рассчитайте массу нетто очищенного сырого картофеля, полученного массой брутто 400 кг в сентябре месяце
2. Выполнить обработку и нарезку огурцов свежих для фарширования.
3. Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка мяса говядины, приготовить порционный полуфабрикат котлеты отбивные;
4. 2. Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка рыбы, приготовить полуфабрикат кругляши.

Задание № 11:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно-технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1. Решить задачу. Найдите процент отходов и потерь при холодной обработке для горбуши средней мороженой непластованной кусками.
2. Выполнить обработку и нарезку корня и зелени петрушки.
3. Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка рыбы, приготовить полуфабрикат стейк.
4. Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка домашней птицы, приготовить полуфабрикат фаршированный рулет из мякоти курицы.

Задание № 12:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно - технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1. Решить задачу. На предприятие поступило 70 кг брутто сельди неразделанной. Определите, какое количество нетто сельди получится при обработке для жарки основным способом.
2. Выполнить обработку и приготовление полуфабриката голубцы.
3. Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка рыбы, приготовить полуфабриката фаршированная рыба целиком;
4. Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка домашней птицы, приготовить полуфабрикат фаршированное филе курицы.

Задание № 13:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно - технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1. Решить задачу. На предприятие поступило 82 кг скумбрии океанической неразделанной. Какое количество филе с кожей и реберными костями будет получено при разделке?
2. Выполнить обработку и приготовление полуфабриката рулетки из баклажан.
3. Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка рыбы, приготовить полуфабриката фаршированная рыба порционными кусками;
4. Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка домашней птицы, приготовить полуфабрикат фаршированное филе курицы.

Задание № 14:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно - технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1. Решить задачу. Рассчитайте массу нетто очищенной сырой моркови, полученной массой брутто 250 кг в марте месяце.
2. Выполнить обработку и приготовление полуфабриката баклажаны фаршированные.
3. Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка рыбы, приготовить полуфабриката фаршированная рыба целиком;
4. Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка домашней птицы, приготовить полуфабрикат фаршированное филе курицы.

Задание № 15:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно - технологической

картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1. Решить задачу. Рассчитайте массу нетто очищенного сырого картофеля, полученного массой брутто 200 кг в январе месяце.
2. Выполнить обработку и приготовление полуфабриката рулет из картофельной массы.
3. Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка рыбы, приготовить полуфабриката фаршированная рыба целиком;
4. Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка домашней птицы, приготовить полуфабрикат из филе птицы шницель по – столичному.

4.3 ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Количество вариантов задания для экзаменуемого – 15

Время выполнения задания 6 часов

Оборудование:

-механическое, тепловое и холодильное оборудование;

-посуда, инвентарь и приспособления, средства малой механизации

Требования техники безопасности (инструктаж по технике безопасности, спецодежда)

Условия выполнения заданий: лаборатория «Технология продукции общественного питания»

Литература:

Учебники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, - М.: Издательский центр «Академия», 2018 - 390 с.
2. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организации питания и охрана труда:

учебник для нач. проф. образования / - 13-е изд., стер. - М.: Академия, 2017. - 320 с.

3. Лавушкина Т.А.. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ . - М.: Академия, 2017. - 144 с.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2018. - 336 с.
5. Оборудование предприятий общественного питания: в 3 ч. Ч.1 Механическое оборудование: учебник-2-е изд., . - М.: Академия, 2018. - 416 с.

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)
2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2013 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2013 № 389, от 10.05.2007 №276)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания. - М.: Хлебпродинформ, 2011. Сборник технологических нормативов.
5. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий, ч.5.- М.: Хлебпродинформ, 2011, 2012. Сборник технологических нормативов.
6. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
7. ГОСТ Р 50763-2010 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ГОСТ Р 50762-2011 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
9. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
10. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
11. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
12. ГОСТ Р 53106-2014 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
13. СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых

продуктов и продовольственного сырья.

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий М.: Академия, 2012 г.
2. Татарская Л. Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. – М.: Академия, 2014 г.
3. Семиряжко Т.Г. Кулинария: контрольные материалы. – М.: Академия, 2013 г.
4. Качурина Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2015 г.
5. Татарская Л. А. Сборник дидактических материалов по курсу «Кулинария». – М.: Высшая школа, 2016 г.
6. Методические рекомендации по выполнению контрольных работ М: ИЦ Академия, 2015 г.

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией

1. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.
2. Фильмы по приготовлению различных блюд.

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.

Критерии оценки задания

Коды проверяемых компетенций	Критерии оценивания	Оценка
------------------------------	---------------------	--------

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:

Соответствует

- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления пол фабрикатов);
- рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;
- соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;
- своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;
- рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;
- правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;
- соответствие методов мытья, организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;
- соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов, требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки);
- соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;

- правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;

- точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;

соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты

Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:

- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание

недоброкачественных продуктов;

- соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;

- оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);

- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;

- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов

обработки сырья и приготовления
полуфабрикатов стандартам
чистоты, требованиям охраны
труда и технике безопасности:

«_____» _____ 20__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

 Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	О
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -8						
задание №1 Решить задачу. Определить количество отходов, полученных при разделке 170 кг баранины 1 и 2 категории на мякоть.						
задание №2 Выполнить обработку и нарезку кабачков для фарширования.						
задание №3 Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка мяса говядины, приготовить порционный полуфабрикат зразы отбивные.						
задание №4 Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка рыбы, приготовить полуфабрикат рулет из рыбы.						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

«_____» _____ 20__ г.

НАРЯД

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	О
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -9						
задание №1						
Решить задачу. Рассчитайте массу нетто очищенного сырого картофеля, полученного массой брутто 600 кг в мае месяце.						
задание №2						
Выполнить обработку и нарезку томатов для фарширования.						
задание №3						
Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка мяса говядины, приготовить порционный полуфабрикат эскалоп;						
задание №4						
Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка рыбы, приготовить полуфабрикат фаршированная рыба целиком;						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 20__ г.

НАРЯД

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	О
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -10						
задание №1						
Решить задачу. Рассчитайте массу нетто очищенного сырого картофеля, полученного массой брутто 400 кг в сентябре месяце						
задание №						
Выполнить обработку и нарезку огурцов свежих для фарширования.						
задание №3						
Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка мяса говядины, приготовить порционный полуфабрикат котлеты отбивные;						
задание № 4						
Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка рыбы, приготовить полуфабрикат кругляши.						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

«_____» _____ 20__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	О
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -11						
задание №1						
Решить задачу. Найдите процент отходов и потерь при холодной обработке для горбуши средней мороженой непластованной кусками.						
задание № 2						
Выполнить обработку и нарезку корня и зелени петрушки.						
задание №3						
Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка рыбы, приготовить полуфабрикат стейк.						
задание № 4						
Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка домашней птицы, приготовить полуфабрикат фаршированный рулет из мякоти курицы.						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

«_____» _____ 20__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	О
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -12						
задание №1 Решить задачу. На предприятие поступило 70 кг брутто сельди неразделанной. Определите, какое количество нетто сельди получится при обработке для жарки основным способом.						
задание № 2 Выполнить обработку и приготовление полуфабриката голубцы.						
задание №3 Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка рыбы, приготовить полуфабриката фаршированная рыба целиком;						
задание № 4 Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка домашней птицы, приготовить полуфабрикат фаршированное филе курицы.						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 20__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	О
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -13						
задание №1						
Решить задачу. На предприятие поступило 82 кг скумбрии океанической неразделанной. Какое количество филе с кожей и реберными костями будет получено при разделке?						
задание № 2						
Выполнить обработку и приготовление полуфабриката рулетки из баклажан.						
задание №3						
Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка рыбы, приготовить полуфабриката фаршированная рыба порционными кусками;						
задание № 4						
Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка домашней птицы, приготовить полуфабрикат фаршированное филе курицы.						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 20__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	О
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -14						
задание №1						
Решить задачу. Рассчитайте массу нетто очищенной сырой моркови, полученной массой брутто 250 кг в марте месяце.						
задание № 2						
Выполнить обработку и приготовление полуфабриката баклажаны фаршированные.						
задание №3						
Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка рыбы, приготовить полуфабриката фаршированная рыба целиком;						
задание № 4						
Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка домашней птицы, приготовить полуфабрикат фаршированное филе курицы.						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

«_____» _____ 20__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	О
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -15						
задание №1						
Решить задачу. Рассчитайте массу нетто очищенного сырого картофеля, полученного массой брутто 200 кг в январе месяце.						
задание № 2						
Выполнить обработку и приготовление полуфабриката рулет из картофельной массы.						
задание №3						
Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка рыбы, приготовить полуфабриката фаршированная рыба целиком;						
задание № 4						
Определить органолептическим способом качество сырья, подготовка домашней птицы, приготовить полуфабрикат из филе птицы шницель по – столичному.						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ПО ИТОГАМ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА
студент БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

Ф.И.О. _____
 Группы _____ 251 _____, _____ 2 _____ курса обучения
 Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Наименование квалификации базовой подготовки – повар, кондитер

В результате освоения программы студент _____

освоил/не освоил

ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Выполненная практическая квалификационная работа вариант № _____ заслуживает оценки _____

Председатель аттестационной комиссии _____

Подпись

—

ФИО

(должность)

Члены аттестационной комиссии _____

Подпись

ФИО

(должность)

Подпись

ФИО

(должность)

Сводная ведомость
 по ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для

блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
 по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

Группа № _____

№ п/п	Ф.И.О.	МДК МДК. 01.01	УП.01	ПП.01	Квали фикац ионны й экза ме н	Ос воен /не освоен
		Дифф еренц ирова нный зачет	Дифф еренц иро ванны й зачет	Дифф еренц иро ванны й зачет	экза ме н	
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
1						
1						
1						
1						
1						
1						
1						
1						
1						
1						
1	Сурова М.Д.					
2	Титова Ю.Н.					
2	Томина А.С.					
2	Тюрина Е.В.					

Председатель комиссии

Подпись

ФИО

(должность председателя комиссии, наименование организации)

Ст. мастер

Подпись

ФИО

Мастер п/о

Подпись

ФИО

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: Учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. - 10-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 400 с.
2. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н. И. Дубровская. - 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. - 240с.
3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. Учреждений начального проф. Образования — М.: Издательский центр «Академия», 2018. 160с.
4. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум: учеб. пособие для сред. проф. Образования / Т.А.Качурина. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. - 96 с.
5. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова - М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 192с.
6. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.Э. Харченко. - 8-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2018. - 512с.
7. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. - 7-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 304 с., [8] с. цв. ил.

Дополнительные источники:

- Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. учреждений сред. проф образования/ Г. Г. Дубцов. - 3-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2012. - 336.
8. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования. - М. : ПрофОбрИздат, 2002. - 248 с.
9. Калинова В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой

промышленности : учебник для студ. сред. проф. образования / В.М. Калинина. - М.: Издательский центр «Академия», 2010. - 320 с.

10. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2006. - 160 с.

11. Кирпичников В.П. Тепловое оборудование предприятий общественного питания: Справочник для учащихся образовательных учреждений нач. проф. образования/ В.П. Кирпичников, М.И. Ботов. - М.: Издательский центр «Академия», 2005. - 352 с.

12. Ковалев Н.И., Кукткина М.Н., Кравцова В.А., Технология приготовления пищи. Под ред. доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой. Учебник для средних специальных учебных заведений. - М: Издательский дом «Деловая литература», 2001. - 480с.

13. Королев А.А. Гигиена питания: учеб. для студ. высш. учеб. заведений/ А.А. Королев. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательский центр «Академия», 2007. - 528.

14. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И.Федорченко и др.] - 5-е изд., испр. и доп. - М.: Издательский центр «Академия», 2011.-112 с.

15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт. - сост.: А.И. Злобнов, В.А. Цыганенко. - К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2009. - 680с.: ил.

16. Татарская Л.Л. Сборник дидактических материалов по курсу «Кулинария»: Учеб. Пособие для ПТУ - М.: Высш. шк., 1992. - 127с.

17. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие для нач. проф. образования/ Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. - 9-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 112с.

18. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник/ Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2002. -236с.

19. Химический состав пищевых продуктов: Книга I: Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов/ Под. ред. проф., д-ра техн. наук И.М. Скурихина, проф., д-ра мед. наук М.Н. Волгарева - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ВО «Агропромиздат», 1987. - 224с.

Нормативные документы:

20. ГОСТ 27747-2016 Мясо кроликов (тушки кроликов, кроликов-бройлеров и их части). Технические условия

21. ГОСТ 33818-2016 Мясо. Говядина высококачественная. Технические условия

22. ГОСТ 7269-2015 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести

23. ГОСТ 9959-2015 Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки
24. ГОСТ 32243-2013 Мясо. Разделка оленины на отрубы. Технические условия
25. ГОСТ 31797-2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия
26. ГОСТ Р 55365-2012 Фарш мясной. Технические условия
27. ГОСТ 31778-2012 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия
28. ГОСТ Р 54520-2011 Мясо. Разделка телятины на отрубы. Технические условия
29. ГОСТ Р 54367-2011 Мясо. Разделка баранины и козлятины на отрубы. Технические условия
30. ГОСТ 29128-91 Продукты мясные. Термины и определения по органолептической оценке качества
31. ГОСТ 10.76-74 Мясо. Конина, поставляемая для экспорта. Технические требования (с Изменением N 1)
32. ГОСТ 32366-2013 Рыба мороженая. Технические условия.
33. ГОСТ 814-96 Рыба охлажденная. Технические условия.
34. ГОСТ 1368-2003 Рыба. Длина и масса.
35. ГОСТ 7630-96 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки. Маркировка и упаковка.
36. ГОСТ 7631-2008 Рыба, нерыбные объекты и продукты из них.
37. ГОСТ 7636-85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки. Методы анализа.
38. ГОСТ 24896-2013 Рыба живая. Технические условия.
39. ГОСТ 31339-2006 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб.
40. ГОСТ 17660-97 Рыба специальной разделки мороженая. Технические условия
41. ГОСТ 32607-2013 Мясо кур. Тушки и их части. Требования при поставках и контроль качества
42. ГОСТ Р 55764-2013 Мясо гусей (тушки и их части). Торговые описания (с Поправкой)
43. ГОСТ 32151-2013 Мясо уток (тушки и их части). Торговые описания
44. ГОСТ 31962-2013 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят- бройлеров и их части). Технические условия
45. ГОСТ 31990-2012 Мясо уток (тушки и их части). Общие технические условия
46. ГОСТ Р 55499-2013 Продукты из мяса птицы. Общие технические условия
47. ГОСТ 31936-2012 Полуфабрикаты из мяса и пищевых

субпродуктов птицы. Общие технические условия

48. ГОСТ Р 55337-2012 Мясо цесарок (тушки и их части). Технические условия

49. ГОСТ 31473-2012 Мясо индеек (тушки и их части). Общие технические условия

50. ГОСТ 31472-2012 Мясо индеек (тушки и их части). Торговые описания

51. ГОСТ Р 54673-2011 Мясо перепелов (тушки). Технические условия

52. ГОСТ Р 54349-2011 Мясо и субпродукты птицы. Правила приемки

53. ГОСТ 28825-90 Мясо птицы. Приемка

Электронные ресурсы:

54. <http://docs.cntd.ru> Электронный фонд правовой и нормативнотехнической документации.

55. <http://interdoka.ru/kulinaria/1982/> Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.