

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

КОМПЛЕКТ

контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по образовательной
программе среднего профессионального образования
Профессия 43.01.09. Повар, кондитер
(базовая подготовка)

2022

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ	4
2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. ОЦЕНКА ПО УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ	18
5. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА (квалификационного)	57
6. ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	81
7. ЛИТЕРАТУРА	83

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к прохождению учебной практики по ПМ.02 и выполнению вида профессиональной деятельности ВПД 02. Выполнение работ по организации процесса приготовления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

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:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

1.2.Иметь практический опыт - уметь – знать.

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

иметь практический опыт в:

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

- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.

знать:

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

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

весомизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

уметь:

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

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

2.ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК 02.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Экзамен	Тестирование, устный опрос. Оценка выполнения практических занятий. Оценка выполнения лабораторных работ
УП.02 Учебная практика	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения практических работ в период учебной практики
ПП.02 Производственная практика	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения практических работ в период производственной практики
ПМ02	Квалификационный экзамен	

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Текущий контроль

Устный опрос

1. Способы хранения и укладки сырья и продуктов.
2. Для чего предназначено суповое отделение.
3. Организация работы раздаточной.
4. Что является визитной карточкой предприятия общественного питания.
5. Перечислить виды варочно – жарочного оборудования.
6. Правила эксплуатации электрических плит
7. Организация работы овощного цеха.
8. Перечислить виды аппаратов для жарки и выпечки
9. Виды тепловой обработки
10. Ассортимент блюд из овощей
11. Механическая кулинарная обработка овощей
12. Формы нарезки овощей
13. Гарниры из овощей
14. Механическая кулинарная обработка мяса
15. Технология приготовления блюд из мяса
16. Механическая кулинарная обработка птицы
17. Приготовление полуфабрикатов из мяса и с/х птицы
18. Приготовление блюд из с/х птицы
19. Варка круп
20. Приготовление блюд из круп и макаронных изделий
21. Перечислите вспомогательные способы тепловой обработки
22. Для чего при варке овощей добавляют уксус?
23. Процессы, происходящие при тепловой обработке

Тестовые задания

Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.

Вариант-1

1. Какое значение имеет тепловая обработка:
 - а) повышает усвояемость пищи, размягчает и обеззараживает продукты, создает новый вкус и аромат;
 - б) изменяет консистенцию, создает новый вкус и аромат; в) обеззараживает продукты.
2. Укажите основные способы тепловой обработки продуктов:
 - а) тушение;
 - б) припускание, пассерование;
 - в) варка, жаренье.
3. Укажите вспомогательные способы тепловой обработки продуктов:
 - а) тушение;
 - б) припускание, пассирование, ошпаривание, опаливание;

- в) варка, жаренье.
4. Укажите комбинированные способы тепловой обработки:
- а) пассерование, запекание;
 - б) жаренье, брезирование, тушение;
 - в) запекание, тушение,
5. С какой целью при варке некоторых овощей добавляют уксус.
- а) для сохранения цвета;
 - б) сохранения цвета, предупреждения развариваемости;
 - в) сохранения формы?
6. Укажите классификацию теплового оборудования по технологическому назначению:
- а) электрическое и паровое;
 - б) универсальное и специализированное;
 - в) с косвенным и непосредственным обогревом.
7. Укажите универсальное оборудование:
- а) плиты;
 - б) котлы;
 - в) жарочные шкафы.
8. Укажите оборудование с непосредственным обогревом:
- а) плиты;
 - б) жарочные шкафы;
 - в) котлы.
9. Укажите аппаратуру, регулирующую и измеряющую давление в пароводяной рубашке котла:
- а) двойной предохранительный клапан;
 - б) манометр;
 - в) клапан-турбинка.
10. Укажите место расположения пароводяной рубашки в электрических котлах:
- а) на дне котла;
 - б) между варочным сосудом и наружным котлом; в) в парогенераторе.
11. Укажите аппаратуру, регулирующую давление в варочном сосуде в котлах:
- а) клапан-турбинка;
 - б) двойной предохранительный клапан;
 - в) манометр.
12. Каким изменениям подвергается сахар при нагревании:
- а) гидролиз;
 - б) карамелизация;
 - в) кристаллизация
13. Почему морковь рекомендуется пассеровать в жире:
- а) быстрее размягчается;
 - б) каротин переходит в жир, окрашивая его в оранжевый цвет;
 - в) приобретает новый вкус?

Вариант-2

1. В чем состоит отличие гарнира от блюда:
 - а) гарниры всегда подают к блюдам из мяса, рыбы или птицы;
 - б) меньшей нормой выхода;
 - в) гарнир всегда подают к блюду, для него меньше норма выхода, меньше норма закладки масла.
2. Почему нельзя долго хранить очищенные овощи:
 - а) разрушается витамин С;
 - б) меняется консистенция;
 - в) пропадают вкус и аромат.
3. Выберите условия тепловой обработки при жаренье овощей основным способом:
 - а) овощи закладывают в кипящую подсоленную воду, покрывая их слоем толщиной 1...2 см, и варят при закрытой крышке;
 - б) нарезанные овощи кладут на хорошо разогретую сковороду с жиром (10 % от массы продукта) при температуре 130... 160 °С;
 - в) подготовленные овощи заливают водой из расчета на 1 кг продукта 0,3 л воды, добавляют жир и доводят до готовности при закрытой крышке и слабом кипении.
4. Выберите условия тепловой обработки при варки овощей:
 - а) овощи закладывают в кипящую подсоленную воду, покрывая их слоем толщиной на 1...2 см, и варят при закрытой крышке;
 - б) нарезанные овощи кладут на хорошо разогретую сковороду с жиром (10% от массы продукта) при температуре 130... 160 °С;
 - в) подготовленные овощи заливают водой из расчета на 1 кг продукта 0,3 л воды, добавляют жир и доводят до готовности при закрытой крышке и слабом кипении.
5. Выберите условия тепловой обработки при припускании овощей:
 - а) овощи закладывают в кипящую подсоленную воду и варят при закрытой крышке;
 - б) нарезанные овощи кладут на хорошо разогретую сковороду с жиром (10% от массы продукта) при температуре 130., 160 °С;
 - в) подготовленные овощи заливают водой из расчета на 1 кг продукта 0,3 л воды, добавляют жир и доводят до готовности при закрытой крышке и слабом кипении.
6. Выберите условия тепловой обработки при тушении овощей:
 - а) подготовленные овощи заливают соусом и доводят до готовности при закрытой крышке, подлив жидкость в количестве 10... 15 % от массы овощей;
 - б) подготовленные овощи заливают водой из расчета на 1 кг продукта 0,3 л воды, добавляют жир и доводят до готовности при закрытой крышке и слабом кипении;
 - в) подготовленные овощи смазывают сметаной, заливают соусом или посыпают тертым сыром, готовят при температуре 250...280 °С.

7. Какой вид панировки используют для приготовления шницеля из капусты:
- а) мучная; б) белая сухарная;
 - в) красная сухарная;
 - г) двойная
8. Что способствует увеличению сроков варки бобовых:
- а) добавление соли в процессе варки; б) добавление горячей воды в процессе варки; в) предварительное замачивание бобовых
9. Почему вареный картофель не темнеет:
- а) сахар подвергается гидролизу;
 - б) крахмал клейстеризируется;
 - в) ферменты разрушаются под действием температуры
10. Выберите правильный способ варки свежемороженых овощей:
- а) овощи оттаивают и варят в подкисленной воде;
 - б) овощи, не оттаивая, помещают в горячую воду и варят;
 - в) овощи, не оттаивая, помещают в холодную воду и варят.
11. При какой температуре вареного картофеля его протирают для приготовления пюре:
- а) 100 °С;
 - б) 80 °С;
 - в) 55 °С
12. Укажите машину, предназначенную для приготовления картофельного пюре:
- а) МРО-400-1000;
 - б) МП-800;
 - в) МКП-60.
13. Калибровка картофеля перед очисткой необходима:
- а) для большей загрузки картофеля в рабочую камеру;
 - б) равномерной очистки картофеля;
 - в) более быстрой загрузки,
14. Выберите способы подачи отварных овощных блюд с соусом:
- а) соус поливают сверху, подливают сбоку, подают отдельно;
 - б) соус подливают сверху, подают отдельно;
 - в) соус подливают сбоку, подают отдельно.
15. Выберите способы подачи овощных блюд, жаренных основным способом, с соусом:
- а) соус подливают сбоку, подают отдельно;
 - б) соус подливают сбоку, поливают сверху;
 - в) соус подают отдельно.

Вариант-3

1. В зависимости от содержания жира творог бывает:
- | | | |
|---------|---------|---------|
| 1)..... | 2)..... | 3)..... |
| 18% | 9% | 0-1% |
2. По способу кулинарной обработки блюда из творога делят на:

- 1) 2)..... 3).....
3. Укажите правильную последовательность технологических операций при приготовлении блюда «Вареники с творогом»:
- 1) приготовление теста
 - 2) приготовление фарша
 - 3) варка
 - 4)
 - 5) формование
 - 6) отпуск
4. Отметьте продукты, используемые для приготовления блюда «Вареники ленивые»
- | | |
|---------|--------------------|
| а) мука | д) сахар |
| б) яйца | е) сливочное масло |
| в) соль | ж) творог |
| г) вода | з) сухари |
5. Сырники из творога имеют форму:
- а) овально - прямоугольную
 - б) округло - приплюснутую
 - в) шаровидную
6. Творожные запеченные блюда (запеканка, пудинг) запекают в жарочном шкафу при температуре:
- а) 250°C
 - б) 160°C
 - в) 120°C
7. Отметьте продукты, используемые для приготовления запеканки творожной:
- | | |
|------------------|------------------|
| а) творог | д) яйца |
| б) сахар | е) сметана |
| в) крупа манная | ж) орехи |
| г) крупа рисовая | з) взбитые белки |
8. Способы защипывания вареников с творогом: _____
9. Время варки вареников ленивых:
- а) 10-15 /
 - б) 4-5 /
 - в) 20-30 /
10. Укажите последовательность технологических операций при приготовлении блюда: «Блинчики с творогом»
- | | | | |
|---------|-----------|---------|-----------------|
| 1 ----- | 2.----- | 3.----- | 4. Фарширование |
| 5.----- | 6. Отпуск | | |

Практические занятия:

ПЗ № 1 Тема: Организация рабочих мест для работы в горячем цехе.

ПЗ № 2 Тема: Расчеты при приготовлении супов

ПЗ № 3. Тема: Расчеты при приготовлении соусов

ПЗ № 4. Тема: Составление меню со свободным выбором блюд

ПЗ№5 Тема: Расчеты при механической кулинарной обработке мяса

ПЗ№6Тема: Расчеты при механической кулинарной обработке птицы

ПЗ№7Тема:Расчеты при механической кулинарной обработке рыбы

ПЗ№8Тема: Расчеты при приготовлении блюд из рыбы

ПЗ № 9 Тема: Расчет массы сырья, необходимого для приготовления горячих блюд из овощей и грибов

Лабораторные работы:

№ 1 Приготовление заправочных супов.

№2 Приготовление соусов.

№ 3 Приготовление, отпуск и оформление горячих отварных и припущенных блюд из мяса

№ 4 Приготовление, отпуск и оформление горячих тушеных блюд из мяса

№ 5 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд рубленой массы.

№ 6 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса в жареном и запеченном виде

№ 7 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из субпродуктов

№ 8 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из птицы

№ 9 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из дичи и кролика

№ 10 Приготовление и подача горячих блюд из рыбы

№ 11 Приготовление и подача блюд и гарниров из овощей и грибов.

№ 12 Приготовление и подача блюд и гарниров из круп, макаронных изделий и бобовых

№ 13 Приготовление и подача блюд из яиц, творога, муки

Самостоятельная работа:

Составление кроссвордов

Заполнение технологических карт

Составление калькуляционных карт

Составление схем приготовления блюд из яиц, творога, сыра и теста

Составление схем приготовления фаршей и начинок

Заполнение таблицы «Органолептические показатели блюд из яиц, творога и теста»

Варианты заданий для промежуточной аттестации экзамена по

МДК.02.01. Технология приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Билет № 1

1. Приготовление и отпуск мяса отварного
2. Технология приготовления риса, припущенного на бульоне
3. Приготовление и отпуск супа молочного с овощами
4. Технология приготовления дрожжевого безопарного теста.
5. Способы минимизации отходов при приготовлении блюд из овощей.

Билет № 2

1. Приготовление и отпуск мяса жареного крупным куском
2. Приготовление и отпуск соуса красного с луком и огурцами
3. Технология приготовления оладьев из кабачков или тыквы
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления картофельного пюре, оладьев из кабачков.
5. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей

Билет № 3

1. Приготовление и отпуск бифштекса натурального
2. Приготовление и отпуск борща флотского
3. Технология приготовления яичницы-глазуньи
4. Технология приготовления пирожков жареных с овощным фаршем.
5. Сроки хранения блюд из круп

Билет № 4

1. Составьте технологическую схему обработки чешуйчатой рыбы для использования в целом виде.
2. Технология приготовления и отпуск блюда «Рыба, запеченная в сметанном соусе»
3. Приготовление и отпуск супа молочного с клецками
4. Правила проведения бракеража блюд
5. Приготовление и отпуск соуса лукового с горчицей

Билет №5

1. Приготовление и отпуск эскалопа из свинины
2. Технология приготовления капусты тушеной
3. Технология приготовления картофеля запеченного с грибами и ветчиной
4. Перечислите оборудование, необходимые для приготовления капусты тушеной и картофеля запеченного с грибами и ветчиной.
5. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов

Билет № 6

1. Приготовление и отпуск бефстроганов
2. Приготовление и отпуск соуса красного с кореньями
3. Технология приготовления запеканки из картофеля
4. Перечислите инвентарь, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления картофеля тушеного и запеканки из картофеля

5. Температурный режим и правила приготовления простых блюд их овощей и грибов

Билет № 7

1. Приготовление и отпуск поджарки
2. Технология приготовления запеканки рисовой с творогом
3. Приготовление и отпуск борща сибирского
4. Технология приготовления ватрушек
5. Правила проведения бракеража блюд

Билет № 8

1. Санитарные требования к процессу приготовления полуфабрикатов из рыбы и их хранения.
2. Технология приготовления и отпуск блюда «Рыба, запеченная с помидорами»
3. Пищевая ценность рыбы.
4. Правила проведения бракеража блюд
5. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в горячем цехе

Билет № 9

1. Приготовление и отпуск мяса шпигованного
2. Технология приготовления мяса отварного
3. Приготовление и отпуск борща зелёного
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления мяса отварного и рулета мясного.
5. Правила проведения бракеража блюд

Билет № 10

1. Приготовление и отпуск говядины в кисло-сладком соусе
2. Технология приготовления фасоли в томате с луком
3. Технология приготовления омлета натурального жареного
4. Технология приготовления пирога закрытого
5. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в горячем цехе

Билет № 11

1. Приготовление и отпуск соуса красного с луком и грибами
2. Технология приготовления и отпуск блюда «Рыба, запеченная с яйцом»
3. Технологическая схема приготовления полуфабриката для блюда «рыба, запеченная с картофелем по-русски».
4. Правила проведения бракеража блюд
5. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в горячем цехе

Билет № 12

1. Приготовление и отпуск жаркого по-домашнему
2. Приготовление и отпуск борща украинского
3. Технология приготовления мяса жареного крупным куском
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для

приготовления сосисок, сарделек отварных и мяса жареного крупным куском

5. Способы заправки птицы

Билет № 13

1. Приготовление и отпуск гуляша
2. Технология приготовления макарон отварных с мясом
3. Приготовление и отпуск соуса кисло-сладкого
4. Технология приготовления блинов.
5. Способы сервировки и варианты оформления блюда запеканка

Билет № 14

1. Приготовление и отпуск борща с черносливом и грибами
2. Технология приготовления зраз картофельных
3. Технология приготовления оладьев овощных с сыром
4. Перечислите оборудование, инвентарь и инструменты для приготовления зраз картофельных и оладьев овощных
5. Правила проведения бракеража

Билет № 15

1. Технология подготовки рыбы для фарширования.
2. Технология приготовления и отпуск блюда «Зразы донские»
3. Технологическая схема приготовления полуфабриката для блюда «поджарка из рыбы».
4. Правила проведения бракеража блюд
5. Технология приготовления мяса жареного крупным куском

Билет № 16

1. Приготовление и отпуск азу
2. Технология приготовления картофеля отварного
3. Технология приготовления рулета картофельного
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления картофеля отварного и рулета картофельного
5. Правила проведения бракеража блюд

Билет № 17

1. Приготовление и отпуск рагу из баранины или свинины
2. Технология приготовления картофеля в молоке
3. Приготовление и отпуск супа прозрачного «Уха ростовская»
4. Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления блюд картофель в молоке и грибов, жареных с луком.
1. Способы сервировки и варианты оформления блюда помидоры фаршированные

Билет № 18

1. Приготовление и отпуск щей из свежей капусты
2. Технология приготовления запеканки из бобовых с картофелем
3. Технология приготовления омлета жареного с картофелем, ветчиной и луком
4. Технология приготовления оладьев дрожжевых
5. Правила проведения бракеража

Билет №19

1. Приготовление и отпуск плова
2. Технология приготовления картофеля тушеного с копченой грудинкой
3. Технология приготовления запеканки из картофеля с мясными продуктами
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления картофеля тушеного с грудинкой и картофельной запеканки с мясными продуктами
5. Правила проведения бракеража блюд

Билет № 20

1. Технология подготовки рыбы для фарширования.
2. Технология приготовления и отпуск блюда «Зразы донские»
3. Технологическая схема приготовления полуфабриката для блюда «поджарка из рыбы».
4. Приготовление и отпуск соуса белого основного
5. Правила хранения овощей и грибов

Билет № 21

1. Организация механической кулинарной обработки мяса
2. Технология приготовления ростбиф
3. Технология приготовления бефстроганов
4. Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления ростбифа и бефстроганов
5. Способы сервировки и варианты оформления блюда бифштекса натурального

Билет № 22

1. Приготовление и отпуск запеканки картофельной с мясом
2. Технология приготовления картофельного пюре
3. Технология приготовления оладьев из кабачков или тыквы
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления картофельного пюре, оладьев из кабачков.
5. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей

Билет № 23

1. Приготовление и отпуск крошки мясной
2. Технология приготовления пюре из овощей
3. Технология приготовления картофеля запеченного в сметанном соусе с яйцами
4. Перечислите инвентарь и оборудование, необходимые для приготовления пюре из овощей и картофеля запеченного в сметанном соусе.
5. Правила хранения овощей и грибов

Билет № 24

1. Приготовление и отпуск голубцов с мясом и рисом
2. Технология приготовления картофеля тушеного
3. Приготовление и отпуск соуса парового

4. Перечислите инвентарь, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления картофеля тушеного и запеканки из картофеля
5. Температурный режим и правила приготовления простых блюд их овощей и грибов

Билет № 25

1. Разделка и обвалка свиной туши
2. Технология приготовления гуляша
3. Технология приготовления азу
4. Перечислите оборудование, необходимые для приготовления гуляша и азу
5. Способы приготовления тушеных мясных блюд

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, выразить 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.

4. ОЦЕНКА ПО УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ.

4.1. Учебная практика.

Итоговая оценка по учебной практике выставляется на основании данных протокола по результатам проведения дифференцированного зачёта в форме проверочной работы, состоящей из одного задания, выполнение которого проходит рассредоточено. Каждому обучающемуся в начале учебного года выдаётся задание.

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

Виды работ	Коды проверяемых результатов УП
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	У1, У 2, У 3, У 4, У5,
Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ	У1, У 2, У 3, У 4, У5,
Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	У1, У 2, У 3, У 4, У5
Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	У1, У 2, У 3, У 4, У5
Дифференцированный зачет	

Задания для проведения комплексной проверочной работы по учебной практике.

1. Приготовление и отпуск мяса отварного

2. Технология приготовления риса, припущенного на бульоне
3. Приготовление и отпуск супа молочного с овощами
4. Технология приготовления дрожжевого безопарного теста.
5. Способы минимизации отходов при приготовлении блюд из овощей.
6. Приготовление и отпуск мяса жареного крупным куском
7. Приготовление и отпуск соуса красного с луком и огурцами
8. Технология приготовления оладьев из кабачков или тыквы
9. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления картофельного пюре, оладьев из кабачков.
10. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей
11. Приготовление и отпуск бифштекса натурального
12. Приготовление и отпуск борща флотского
13. Технология приготовления яичницы-глазуньи
14. Технология приготовления пирожков жареных с овощным фаршем.
15. Сроки хранения блюд из круп
16. Составьте технологическую схему обработки чешуйчатой рыбы для использования в целом виде.
17. Технология приготовления и отпуск блюда «Рыба, запеченная в сметанном соусе»
18. Приготовление и отпуск супа молочного с клецками
19. Правила проведения бракеража блюд
20. Приготовление и отпуск соуса лукового с горчицей
21. Приготовление и отпуск эскалопа из свинины
22. Технология приготовления капусты тушеной
23. Технология приготовления картофеля запеченного с грибами и ветчиной
24. Перечислите оборудование, необходимые для приготовления капусты тушеной и картофеля запеченного с грибами и ветчиной.
25. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов
26. Приготовление и отпуск бефстроганов
27. Приготовление и отпуск соуса красного с кореньями
28. Технология приготовления запеканки из картофеля
29. Перечислите инвентарь, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления картофеля тушеного и запеканки из картофеля
30. Температурный режим и правила приготовления простых блюд их овощей и грибов
31. Приготовление и отпуск поджарки
32. Технология приготовления запеканки рисовой с творогом
33. Приготовление и отпуск борща сибирского
34. Технология приготовления ватрушек
35. Правила проведения бракеража блюд
36. Санитарные требования к процессу приготовления полуфабрикатов из рыбы и их хранения.

37. Технология приготовления и отпуск блюда «Рыба, запеченная с помидорами»
38. Пищевая ценность рыбы.
39. Правила проведения бракеража блюд
40. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в горячем цехе
41. Приготовление и отпуск мяса шпигованного
42. Технология приготовления мяса отварного
43. Приготовление и отпуск борща зелёного
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления мяса отварного и рулета мясного.
44. Правила проведения бракеража блюд
45. Приготовление и отпуск говядины в кисло-сладком соусе
46. Технология приготовления фасоли в томате с луком
47. Технология приготовления омлета натурального жареного
48. Технология приготовления пирога закрытого
49. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в горячем цехе
50. Приготовление и отпуск соуса красного с луком и грибами
51. Технология приготовления и отпуск блюда «Рыба, запеченная с яйцом»
52. Технологическая схема приготовления полуфабриката для блюда «рыба, запеченная с картофелем по-русски».
53. Правила проведения бракеража блюд
54. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в горячем цехе
55. Приготовление и отпуск жаркого по-домашнему
56. Приготовление и отпуск борща украинского
57. Технология приготовления мяса жареного крупным куском
58. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления сосисок, сарделек отварных и мяса жареного крупным куском
59. Способы заправки птицы
60. Приготовление и отпуск гуляша
61. Технология приготовления макарон отварных с мясом
62. Приготовление и отпуск соуса кисло-сладкого
63. Технология приготовления блинов.
64. Способы сервировки и варианты оформления блюда запеканка

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 ПО
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов	ПО 1, ПО 2, ПО 3, ПО 4, ПО 5
Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи	ПО 1, ПО 2, ПО 3, ПО 4, ПО 5
Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	ПО 1, ПО 2, ПО 3, ПО 4, ПО 5
Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи	ПО 1, ПО 2, ПО 3, ПО 4, ПО 5
Дифференцированный зачет	
ПО - расчета массы сырья для приготовления горячих блюд	
ПО - приготовления горячих блюд и закусок, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;	
ПО - приготовление соусов ;	
ПО - оформления и отпуск горячих блюд и закусок;	
ПО – контроля качества и безопасности готовой продукции;	

« ____ » _____ 202__ г.

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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 Приготовить 3 порции заправочного супа						
задание №2 Приготовить 3 порции зразы донские совоцным гарниром и горячим соусом						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

«_____» _____ 202__ г.

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.02
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок 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 Приготовить 3 порции солянки сборной мясной,						
задание №2 Приготовить 3 порции крокет картофельных с мясом с красным основным соусом						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

«_____» _____ 202__ г.

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.02
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок 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 Приготовить 3 порции супа картофельного с крупой.						
задание №2 Приготовить 3 порции курицы засахаренной с грушами с крупяным гарниром и горячим соусом						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 202__ г.

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.02
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок 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						
Приготовить 3 порции щей из квашеной капусты,						
задание №2 Приготовить 3 порции рыбы белой с лимонной корочкой, с овощным гарниром и соусом						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.02
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок 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 Приготовить 3 порции борща						
задание №2 Приготовить 3 порции рыбы запечённой по-русски с овощами и соусом бешамель						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.02
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок 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 Приготовить 3 порции борща сибирского с мясными фрикадельками						
задание №2 Приготовить 3 порции вареников с картофелем и овощным маринадом						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

«_____» _____ 202__ г.

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.02
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок 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 Приготовить 3 порции щей по- уральски,						
задание №2 Приготовить 3 порции карася в сметане о гарниром и соусом						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 202__ г.

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.02
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок 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 . Приготовить 3 порции рассольника ленинградского,						
задание №2 Приготовить 3 порции пасты желтковой с мясными тефтелями и соусом						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

«_____» _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.02
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок 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 Приготовить 3 порции рыбного холодного супа						
задание №2 Приготовить 3 порции фасоли в соусе с мясными биточками						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.02
 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
 кулинарных изделий, закусок 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 Приготовить 3 порции рыбного супа по-зеландски,						
задание №2 Приготовить 3 порции тефтелей в молочном соусе с гарниром из круп.						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 202__ г.

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.02
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок 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 Приготовить 3 порции ухи ростовской,						
задание №2 . Приготовить 3 порции крупенка со сметанным соусом						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

«_____» _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.02
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок 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 Приготовить 3 порции супа-лапши по-домашнему,						
задание №2 Приготовить 3 порции шницеля рыбного с овощным гарниром и соусом сметанным с томатом и луком.						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

«_____» _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.02
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок 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 Приготовить 3 порции супа-пюре картофельного,						
задание №2 Приготовить 3 порции солянки овощной с томатным соусом и отварным мясом.						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 202__ г.

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.02
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок 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 Приготовить 3 порции супа-пюре из курицы						
задание №2 Приготовить 3 порции свинины по-сельски с гарниром и соусом белым с яйцом						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 202__ г.

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.02
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок 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 Приготовить 3 порции супа-пюре,						
задание №2 Приготовить 3 порции жаркого по-домашнему						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 202__ г.

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.02
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок 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 Приготовить 3 порции молочного супа с макаронными изделиями,						
задание №2 Приготовить 3 порции печень по- строгановски с гарниром и соусом						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

«_____» _____ 202__ г.

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.02
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок 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 Приготовить 3 порции супа из свежих плодов,						
задание №2 Приготовить 3 порции тельного с гарниром из круп и соусом луковым						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

«_____» _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.02
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок 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 Приготовить 3 порции супа молочного с картофельными клёцками,						
задание №2 Приготовить 3 порции котлет морковных с яблочным соусом						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 202__ г.

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.02
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок 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 Приготовить 3 порции супа молочного с крупой,						
задание №2 Приготовить 3 порции говядины по- гусарски с гарниром из овощей и польским соусом						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Орловской области

«Орловский технологический техникум»

ДНЕВНИК - ОТЧЁТ

по производственной практике

(фамилия, имя, отчество)

по профессии среднего профессионального образования подготовки
квалифицированных рабочих, служащих
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

На третьем курсе в группе 351

место проведения практики (организации) , наименование

Время прохождения практики:

с «09» декабря 2019г. по «28» декабря 2019 г.

Наименование профессионального модуля

ПМ. 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

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

ВПД 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

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.

Код ПК	Наименование видов работ	Дата	Кол-во часов	Качество выполнения работ	Подпись руководителя практики от техникума	Подпись руководителя практики от предприятия
ОК 1-11 <i>ПК.2.1, 2.2., 2.3.</i>	Приготовление бульонов и отваров, заправочных супов Оформление, отпуск, хранение.		6			
ОК 1-11 <i>. ПК.2.1, 2.2., 2.3.</i>	Приготовление бульонов и отваров, заправочных супов Оформление, отпуск, хранение.		6			
ОК 1-11 <i>ПК.2.1, 2.2., 2.3.</i>	Приготовление бульонов и отваров, заправочных супов. Оформление, отпуск, хранение.		6			
ОК 1-11 <i>ПК.2.1, 2.2., 2.3.</i>	Приготовление молочных супов. Оформление, отпуск, хранение.		6			
ОК 1-11 <i>ПК.2.1, 2.2., 2.3.</i>	Приготовление супов-пюре. Оформление, отпуск, хранение.		6			
ОК 1-11 <i>ПК.2.1, 2.2., 2.3.</i>	Приготовление сладких супов. Оформление, отпуск, хранение.		6			
ОК 1-11 <i>ПК.2.1, 2.2., 2.3.</i>	Приготовление холодных супов. Оформление, отпуск, хранение.		6			
ОК 1-11 <i>ПК.2.1, 2.2., 2.4.</i>	Приготовление основных горячих соусов и их производных. Отпуск, хранение.		6			
ОК 1-	Приготовление		6			

11 <i>ПК.2.1, 2.2</i>	молочных, сметанных, яично-масляных соусов и их производных. Отпуск, хранение.					
ОК 1-11 <i>ПК.2.1, 2.2., 2.4.</i>	Приготовление основных холодных соусов и их производных. Отпуск, хранение		6			
ОК 1-11 <i>ПК.2.1, 2.5.</i>	Приготовление каш.		6			
ОК 1-11	Приготовление блюд и гарниров из круп. <i>ПК.2.1, 2.5.</i>		6			
ОК 1-11 <i>ПК.2.1, 2.5.</i>	Приготовление блюд и гарниров из бобовых.		6			
ОК 1-11 <i>ПК.2.1, 2.5.</i>	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.		6			
ОК 1-11 <i>ПК.2.1, 2.5.</i>	Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей		6			
ОК 1-11 <i>ПК.2.1, 2.5.</i>	Приготовление блюд и гарниров из припущенных, овощей		6			
ОК 1-11 <i>ПК.2.1, 2.5.</i>	Приготовление блюд и гарниров из тушеных, овощей		6			
ОК 1-11 <i>ПК.2.1, 2.5.</i>	Приготовление блюд из запеченных овощей		6			

Руководитель практики от предприятия _____
М.П.

«_____» _____ 202__ г.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Студента (ки) БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

Ф.И.О.

Группы 351, третьего курса обучения
Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

В период производственной практики с «09» декабря 2019года по «28» декабря 2019года

на предприятии _____
юридический адрес _____

Результатом прохождения программы производственной практики является овладение студентом практическим опытом ПМ. 02 . Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

- подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

- осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

-осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

-осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

-осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

-осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

Выполненная практическая работа вариант № _____ заслуживает оценки _____

Представитель предприятия _____
Подпись _____ ФИО _____

МП

«_____» _____ 202__ г.

Характеристика профессиональной деятельности

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

Ф.И.О.

Группы 351, третьего курса обучения

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

В период производственной практики с «09» декабря 2019года по «28» декабря 2019года на предприятии _____

юридический адрес _____

Выполнил работы по ПМ. 02. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. в соответствии с видами профессиональной деятельности и профессиональными и общими компетенциями:

подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

- осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

-осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

-осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

-осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

-осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

- 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.

- 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.
Зарекомендовал себя с _____ стороны.

Руководитель предприятия _____
Подпись _____ ФИО _____

Руководитель практики от предприятия _____

М.П. _____ Подпись _____ ФИО _____

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Орловской области
«Орловский технологический техникум»

ДНЕВНИК - ОТЧЁТ

по производственной практике

(фамилия, имя, отчество)

по профессии среднего профессионального образования подготовки
квалифицированных рабочих, служащих
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

На третьем курсе в группе 351

место проведения практики (организации) , наименование

Время прохождения практики:

с «__» _____ 2020г. по «__» _____ 2020 г.

Наименование профессионального модуля

ПМ. 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

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

ВПД 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

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 работ	Подпись руководителя практики от техникума	Подпись руководителя практики от предприятия
ОК 1-11 <i>ПК.2.1, 2.2,2.4, 2.5, 2.7</i>	Приготовление блюд из отварной рыбы.		6			
ОК 1-11 <i>ПК.2.1, 2.2,2.4, 2.5, 2.7</i>	Приготовление блюд из , припущенной и тушеной рыбы.		6			
ОК 1-11 <i>ПК.2.1, 2.2,2.4, 2.5, 2.7</i>	Приготовление блюд из жареной рыбы и нерыбного водного сырья		6			
ОК 1-11 <i>ПК.2.1, 2.2,2.4, 2.5, 2.7</i>	Приготовление блюд запечённой рыбы.		6			
ОК 1-11 <i>ПК.2.1, 2.2,2.4, 2.5, 2.7</i>	Приготовления блюд из нерыбного водного сырья		6			
ОК 1-11 <i>ПК.2.1, 2.2., 2.3.</i>	Приготовление блюд из рубленой рыбы.		6			
ОК 1-11	Приготовление блюд из рыбной котлетной		6			

<i>ПК.2.1, 2.2,2.4, 2.5, 2.7</i>	массы					
ОК 1-11 <i>ПК.2.1, 2.2,2.4, 2.5, 2.7</i>	Приготовление блюд из отварного мяса.		6			
ОК 1-11 <i>ПК.2.1, 2.2,2.4, 2.5, 2.7</i>	Приготовление блюд из жареного мяса.		6			
ОК 1-11 <i>ПК.2.1, 2.2., 2.4.</i>	Приготовление блюд из жареного мяса.		6			
ОК 1-11 <i>ПК.2.1, 2.2,2.4, 2.5, 2.7</i>	Приготовление блюд из тушеного мяса		6			
ОК 1-11 <i>ПК.2.1, 2.2,2.4, 2.5, 2.7</i>	Приготовление блюд из запеченного мяса.		6			
ОК 1-11 <i>ПК.2.1, 2.2,2.4, 2.5, 2.7</i>	Приготовление блюд из запеченного мяса.		6			
ОК 1-11 <i>ПК.2.1, 2.2,2.4, 2.5, 2.7</i>	Приготовление блюд из котлетной массы.		6			
ОК 1-	Приготовление блюд		6			

11 <i>ПК.2.1, 2.2,2.4, 2.5, 2.7</i>	из котлетной массы.					
ОК 1-11 <i>ПК.2.1, 2.5.</i>	Приготовление блюд из рубленой массы.		6			
ОК 1-11 <i>ПК.2.1, 2.2,2.4, 2.5, 2.7</i>	Приготовление блюд из рубленой массы.		6			
ОК 1-11 <i>ПК.2.1, 2.2,2.4, 2.5, 2.7</i>	Приготовление блюд из вареных и припущенных птицы, дичи, кролика.		6			
ОК 1-11 <i>ПК.2.1, 2.2,2.4, 2.5, 2.7</i>	Приготовление блюд из тушенной и жареной птицы, дичи, кролика.		6			
ОК 1-11 <i>ПК.2.1, 2.2,2.4, 2.5, 2.7</i>	Приготовление блюд из тушенной и жареной птицы, дичи, кролика.		6			
ОК 1-11 <i>ПК.2.1, 2.2,2.4, 2.5, 2.7</i>	Приготовление блюд из яиц и творога.		6			
ОК 1-11 <i>ПК.2.1, 2.2,2.4, 2.5, 2.7</i>	Приготовление блюд из яиц и творога.		6			
ОК 1-11 <i>ПК.2.1, 2.2,2.4, 2.5, 2.7</i>	Приготовление блюд из яиц и творога.		6			
ОК 1-11 <i>ПК.2.1, 2.2,2.4, 2.5, 2.7</i>	Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него.		6			

2.2,2.4, 2.5, 2.7						
ОК 1- 11 ПК.2.1, 2.2,2.4, 2.5, 2.7	Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него.		6			
ОК 1- 11 ПК.2.1, 2.2,2.4, 2.5, 2.7	Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него.		6			
ОК 1- 11 ПК.2.1, 2.2,2.4, 2.5, 2.7	Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него.		6			
ОК 1- 11 ПК.2.1, 2.2,2.4, 2.5, 2.7	Приготовление мучных кулинарных изделий региональной кухни.		6			
ОК 1- 11 ПК.2.1, 2.2,2.4, 2.5, 2.7	Приготовление мучных кулинарных изделий региональной кухни.		6			
	Дифференцированны й зачет		6			

Руководитель практики от предприятия _____
М.П.

« _____ » _____ 202__ г.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Студента (ки) БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

Ф.И.О.

Группы 351, третьего курса обучения

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

В период производственной практики с «__» _____ 2020года по «__» _____ 2020года

на предприятии _____

юридический адрес _____

Результатом прохождения программы производственной практики является овладение студентом практическим опытом ПМ. 02 . Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

- подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

- осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

-осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

-осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

-осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

-осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

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 351, третьего курса обучения

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

В период производственной практики с «09» декабря 2019года по «28» декабря 2019года на предприятии _____

юридический адрес _____

Выполнил работы по ПМ. 02. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. в соответствии с видами профессиональной деятельности и профессиональными и общими компетенциями:

подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

- осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

-осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

-осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

-осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

-осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

- 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.

- 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.

Зарекомендовал себя с _____ стороны.

Руководитель предприятия _____

Подпись

ФИО

Руководитель практики от предприятия _____

М.П

Подпись

ФИО

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

5.1. НАЗНАЧЕНИЕ:

Экзамен квалификационный предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессиональных модулей: ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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 2.1-2.8)

Профессиональные компетенции:

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

5.2 ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

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

Задание № 1:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур, инструкционно-технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории поваров, кондитеров

Текст задания:

1. Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - щей из квашеной капусты.
2. Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда – котлета натуральная из куриного филе с гарниром и соусом

Задание № 2

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур, инструкционно-технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории поваров, кондитеров

Текст задания:

1. Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - щей суточных.
2. Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда – печень тушеная в соусе с гарниром.

Задание № 3

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур, инструкционно-технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории поваров, кондитеров

Текст задания:

1. Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - окрошки мясной.
2. . Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда рыба жаренная по – ленинградски с гарниром и соусом.

Задание № 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур, инструкционно-технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории поваров, кондитеров

Текст задания:

1. Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - супа-пюре из разных овощей.
2. Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда – зразы

рыбные с черносливом, с гарниром и соусом.

Задание № 5

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур, инструкционно-технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории поваров, кондитеров

Текст задания:

1. Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда – борщ с капустой и катрофелем.
2. Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда – тельное из рыбы с гарниром из овощей и соусом.

Задание № 6

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур, инструкционно-технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории поваров, кондитеров

Текст задания:

1. Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда – суп картофельный с бобовыми.
2. Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда – голубцы овощные со сметанным соусом.

Задание № 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур, инструкционно-технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории поваров, кондитеров

Текст задания:

1. Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда – лапшевик с творогом с ягодным соусом.
2. Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда – котлета по – киевски с гратеном из картофеля и соусом.

Задание № 8

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур, инструкционно-технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории поваров, кондитеров

Текст задания:

1. Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда – рыба запечена под сметанным соусом, с грибами.
2. Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда – вареники с творогом и ягодным соусом.

Задание № 9

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур, инструкционно-

технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории поваров, кондитеров

Текст задания:

1. Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда – солянка сборная мясная
2. Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда – гуляш с гарниром из круп.

Задание № 10

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур, инструкционно-технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории поваров, кондитеров

Текст задания:

1. Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - зраз картофельных (фарш по выбору студента)
2. Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда – котлета домашняя с гарниром и соусом.

Задание № 11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур, инструкционно-технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории поваров, кондитеров

Текст задания:

1. Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда – рассольник ленинградский
2. Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда – рулет из мясной рубленой массы с гарниром и соусом.

Задание № 12

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур, инструкционно-технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории поваров, кондитеров

Текст задания:

1. Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда – щи – по уральски
2. Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда – запеканка творожная с гарниром и соусом

Задание № 13

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур, инструкционно-технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории поваров, кондитеров

Текст задания:

1. Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда –

картофельная запеканка с мясным фаршем и соусом

2. Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда –сырники из творога с гарниром и соусом.

Задание № 14

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур, инструкционно-технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории поваров, кондитеров

Текст задания:

1. Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда – борщ украинский.

2. Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда –рулет из курицы с овощным гарниром и соусом.

Задание № 15

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур, инструкционно-технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории поваров, кондитеров

Текст задания:

1. Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда – баклажаны запеченные с мясом и сыром и с соусом.

2. Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда – вареники с картофелем и грибами, со сметанным соусом.

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»

Критерии оценки задания

Коды проверяемых компетенций	Критерии оценивания	Оценка
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 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: - адекватный выбор и целевое,	Соответствует

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

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 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

ПК 2.7 Осуществлять
приготовление, творческое
оформление и подготовку к
реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок из
рыбы, нерыбного водного сырья
разнообразного ассортимента

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:

ПК 2.8 Осуществлять
приготовление, творческое
оформление и подготовку к
реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок из
мяса, домашней птицы, дичи и
кролика разнообразного
ассортимента.

\

«_____» _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 02 Приготовление,

оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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 -1						
задание №1						
Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - щей из квашеной капусты.						
задание №2						
Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда – котлета натуральная из куриного филе с гарниром и соусом						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

«_____» _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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 -2						
задание №1						
Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - щей суточных.						
задание №2						
Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда – печень тушеная в соусе с гарниром.						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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 -3						
задание №1						
Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - окрошки мясной.						
задание №2						
Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда рыба жаренная по – ленинградски с гарниром и соусом						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

«_____» _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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 -4						
задание №1						
Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - супа-пюре из разных овощей.						
задание №2						
Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда – зразы рыбные с черносливом, с гарниром и соусом.						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

«_____» _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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 -5						
задание №1 Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда – борщ с капустой и картофелем.						
задание №2 Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда – тельное из рыбы с гарниром из овощей и соусом.						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

«_____» _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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 -6						
задание №1						
Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда – суп картофельный с бобовыми.						
задание №2						
Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда – голубцы овощные со сметанным соусом.						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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 -7						
задание №1						
Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда – омлет фаршированный овощами .	к –					
задание №2						
Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда – бифштекс с луком по – деревенски	к –					

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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						
Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда – рыба запечена под сметанным соусом, с грибами.						
задание №2						
Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда – вареники с творогом и ягодным соусом.						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

«_____» _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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						
Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда – солянка сборная мясная						
задание №2						
Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда – гуляш с гарниром из круп.						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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						
Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - зраз картофельных (фарш по выбору студента)						
задание №2						
Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда – котлета домашняя с гарниром и соусом.						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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 Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда – рассольник ленинградский						
задание №2 Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда – рулет из мясной рубленой массы с гарниром и соусом.						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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 Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда – щи – по уральски						
задание №2 Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда – запеканка творожная с гарниром и соусом						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

«_____» _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 02 Приготовление,

оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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 Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда – картофельная запеканка с мясным фаршем и соусом						
задание №2 Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда – сырники из творога с гарниром и соусом.						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

«_____» _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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 Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда – борщ украинский.						
задание №2 Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда – рулет из курицы с овощным гарниром и соусом.						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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 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						
Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда – баклажаны запеченные с мясом и сыром и с соусом.						
задание №2						
Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда – вареники с картофелем и грибами, со сметанным соусом.						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

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

Ф.И.О.

Группы _____, _____ курса обучения
Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

В результате освоения программы студент _____
освоил/не освоил

ПМ. 02 . Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Группа №

№ п/п	Ф.И.О.	МДК МДК. 02.01	УП.02	ПП.02	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						
2						

Председатель комиссии _____

Подпись

ФИО

(должность председателя комиссии, наименование организации)

Ст. мастер

Подпись

ФИО

Мастер п/о

Подпись

ФИО

Литература

Основная учебная литература:

1. Анфимова, Н.А., Кулинария: Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.

– 400 с.

2. Дубровская, Н.И., Приготовление супов и соусов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н. И. Дубровская, Е.В. Чубасова. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 176 с.
3. Дубровская, Н.И., Приготовление супов и соусов: практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н. И. Дубровская, Е.В. Чубасова. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 128 с.
4. Качурина, Т.А., Приготовление блюд из рыбы. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. –М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 96 с.
5. Качурина, Т.А., Приготовление блюд из рыбы: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 160 с. – [8] с. цв. ил.
6. Самородова, И.П., Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. –М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 128 с.
7. Соколова, Е.И., Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова. –М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 288 с., [16] с. цв. ил.
8. Шитякова, Т. Ю., Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.Ю. Шитякова, Т.А. Качурина, Т.А. Сопачева. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 176 с., [16] с. цв. ил.

Дополнительная учебная литература

9. Дубцов, Г.Г., Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Г. Г. Дубцов. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 336.
10. Золин, В.П., Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – М. : ПрофОбрИздат, 2014. – 248 с.
11. Калинова, В.М., Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности : учебник для студ. сред. проф. образования / В.М. Калинина. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с.
12. Качурина, Т.А., Кулинария: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 160 с.
13. 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», 2015. – 112с.
14. Харченко, Н.Э., Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.Э. Харченко. – 8-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 512с.

15. 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», 2014. – 304 с., [8] с. цв. ил.
- Профессиональные базы данных и информационные ресурсы сети «Интернет»
16. <http://docs.cntd.ru> Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации.
17. <http://interdoka.ru/kulinaria/1982/> Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.