

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

КОМПЛЕКТ

контрольно-оценочных средств по ПМ.03

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

для обучающихся по образовательной программе среднего профессионального образования

Профессия 43.01.09. Повар, кондитер
(базовая нагрузка)

2022

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1.РЕЗУЛЬТАТЫОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ	4
2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
4 ОЦЕНКА ПО УЧЕБНОЙ И (ИЛИ) ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ	12
6.ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	49

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к прохождению производственной практики по ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и выполнению вида профессиональной деятельности ВПД.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК)

1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЕЙ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

1.1. Профессиональные и общие компетенции

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

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами для приготовления холодных закусок. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, для приготовления холодных закусок.
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания).

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

Пересчитывать и изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Владеть техниками, приемами приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи

Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств

разнообразного ассортимента.

используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

Общие компетенции

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,

Показатели оценки результата

демонстрация интереса к будущей профессии.

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

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

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

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

- оказание помощи участникам команды;

- выполнение обязанностей в

потребителями.

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

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

соответствии с их распределением в команде;

- наличие положительных отзывов мастера производственного обучения;

- наличие положительных отзывов от наставников и руководителей коллектива при прохождении производственной практики;

- организация рабочего места;

- соблюдение последовательности операций, при выполнении работ в соответствии с технологической инструкцией;

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

организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.

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

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

В результате изучения профессиональных модулей обучающийся должен:

Иметь практический опыт:

- 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 салатов, холодных 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.

Уметь:

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
ПМ. 03 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Тестирование Оценка выполнения практических работ Оценка выполнения лабораторно-практических работ	Дифференцированный зачет
УП.03 Учебная практика	Оценка выполнения практических работ в период учебной практики	Проверочная работа
ПП. 03 Производственная практика	Оценка выполнения практических работ в период производственной практики	Экзамен

3.1. Типовые задания для оценки освоения

ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

3.2 Проверяемые результаты обучения:

Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта

Иметь практический опыт	Виды работ на учебной практике и требования к их выполнению
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 салатов, холодных блюд,	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования,

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.

инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе.

3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями

4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.

5. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение

вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.

6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.

Производственная практика

Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым

	<p>холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада.</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе:</p> <p>взвешивания/измерения, нарезке ручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе.</p> <p>Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p> <p>Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых</p>
--	--

	продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.
--	--

3.3 Освоение умений и усвоение знаний

Описание результатов обучения

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	<p>знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, в</p> <p>уметь: рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p>
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	<p>Знать: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	<p>Уметь соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы</p>

	приготовления, творческого
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	Уметь сохранять пищевую ценность продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации бутербродов, холодных закусок, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных 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 ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
ПМ. 03 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции УП.03 Учебная практика	Тестирование Оценка выполнения практических работ Оценка выполнения лабораторно-практических работ Оценка выполнения практических работ в	Дифференцированный зачет Проверочная работа

	период учебной практики	
ПП. 03 Производственная практика	Оценка выполнения практических работ в период производственной практики	Экзамен

Лабораторные работы:

№1 «Расчеты при приготовлении салатов»

№2 «Расчеты при приготовлении винегретов»

№3 «Расчеты при приготовлении соусов для холодных блюд и закусок»

№4 «Расчеты при приготовлении бутербродов»

№5 ««Расчеты при приготовлении холодных блюд и закусок из овощей и грибов»

№6 «Расчеты при приготовлении холодных блюд и закусок из яиц»

№7 «Расчеты при приготовлении холодных блюд и закусок из мяса и субпродуктов»

№8 «Расчеты при приготовлении холодных блюд и закусок из птицы»

№9 «Расчеты при приготовлении холодных блюд и закусок из рыбы»

№10 «Расчеты при приготовлении холодных блюд и закусок из морепродуктов»

Самостоятельная работа:

~~Вариант 1. 1. Определить состав основных соусов. 2. Назвать основные блюда, в которых используются соусы. 3. Назвать основные блюда, в которых используются соусы. 4. Назвать основные блюда, в которых используются соусы. 5. Назвать основные блюда, в которых используются соусы. 6. Назвать основные блюда, в которых используются соусы. 7. Назвать основные блюда, в которых используются соусы. 8. Назвать основные блюда, в которых используются соусы. 9. Назвать основные блюда, в которых используются соусы. 10. Назвать основные блюда, в которых используются соусы.~~

3.

ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Вопросы для устного опроса

1. По каким признакам классифицируют соусы?
2. Каковы различия между соусом белым основным и соусом паровым?
3. К каким блюдам рекомендуется использовать грибной соус?
4. Перечислите жидкие основы для приготовления молочных соусов.
5. Дайте определение термина «масляные смеси».
6. Перечислите соусы и заправки, используемые для холодных блюд. В чём их особенность?
7. Перечислите средства малой механизации, применяемые в холодном цехе.
8. В чём заключаются санитарные требования к кулинарной обработке пищевых

продуктов и процессу приготовления холодных блюд?

9. Каковы требования к качеству бутербродов и условиям их хранения?
10. Какова последовательность технологических операций при приготовлении заливных блюд?
11. В чём заключаются санитарные требования к реализации готовой продукции холодного цеха?
12. Дайте определение основному профессиональному термину: «полуфабрикат»?
13. Дайте определение основному профессиональному термину: «блюдо»?
14. Дайте определение основному профессиональному термину: «рецептура»?
15. Дайте определение основному технологическому циклу производства: «качество»?
16. Дайте определение основному технологическому циклу производства: «пищевая ценность»?
17. Дайте определение основному технологическому циклу производства: «маркетинг»?
18. Дайте определение основному технологическому циклу производства: «контроль качества»?
19. Как происходит утилизация отходов?
20. Опишите принцип взаимозаменяемости.
21. Опишите принцип сбалансированности.
22. Какие требования предъявляют к производственным столам на П.О.П?
23. Какими видами сменных механизмов комплектуется овощной цех?
24. Для чего маркируют посуду и инвентарь на П.О.П.?
25. Какие санитарные правила нужно соблюдать повару на своем рабочем месте?
26. Почему повару необходимо соблюдать санитарные правила при работе?

Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

Тест

1. Крошечные бутерброды массой 60—80 г, толщиной 0,5 см — 0,7 см, называются:
 - а) валованы;
 - б) канапе;
 - в) тарталетки;
 - г) все ответы верны.
1. Небольшие корзиночки из теста, которые заполняют всевозможными начинками — как сладкими, так и несладкими, называются:

- а) валованы;
 - б) канапе;
 - в) тарталетки;
 - г) все ответы верны.
1. Закуска из французской кухни, выпеченная из слоеного теста в форме башенки, внутри которой находится всевозможная начинка: грибная, мясная, овощная, сладкая, называется:
- а) валованы;
 - б) канапе;
 - в) тарталетки;
 - г) все ответы верны.
1. Блюда, которые традиционно подают на фуршетах, называются:
- а) холодные закуски;
 - б) горячие закуски;
 - в) бутерброды;
 - г) салаты.
1. Чем отличается холодная закуска от холодного блюда:
- а) температурой подачи;
 - б) оформлением;
 - в) ингредиентами;
 - г) весом?
1. Закуска, представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены дополнительные пищевые продукты, называется:
- а) канапе;
 - б) пита;
 - в) бутерброд;
 - г) гренка.
1. Горячие бутерброды носят название:
- а) гренки;
 - б) пита;
 - в) хот-дог;
 - г) крутон.
1. Какой бутерброд относится к группе горячих закусовых бутербродов:
- а) гренки;
 - б) пита;
 - в) хот-дог;
 - г) крутон.
1. Хлеб с кармашком, в которую кладут начинку, называется:
- а) гренки;
 - б) пита;
 - в) хот-дог;
 - г) крутон.
1. Снэки в переводе с английского обозначают:
- а) холодная закуска;
 - б) горячая закуска;

- в) лёгкая закуска;
 - г) салат.
1. Масса валована после выпекания должна составлять:
- а) 5 гр.;
 - б) 10 гр.;
 - в) 15 гр.;
 - г) 20 гр.
1. Для крутона-муаль ломтик хлеба вырезают в форме:
- а) ромба;
 - б) квадрата;
 - в) круга;
 - г) треугольника.
1. Какое название носит филе из кур фаршированное:
- а) муаль;
 - б) галантин;
 - в) фромаж;
 - г) шофруа.
1. Сыр из дичи носит название:
- а) муаль;
 - б) галантин;
 - в) фромаж;
 - г) шофруа.
1. Как называется курица фаршированная
- а) муаль;
 - б) галантин;
 - в) фромаж;
 - г) шофруа?

Тема «Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса и с/х птицы»

1. Кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков — хлебцев, носит название:
- а) паштет;
 - б) террин;
 - в) бетерброд;
 - г) галантин.
2. Фарш из дичи, мяса, печени, яиц, грибов, трюфелей и пр., приготовленный особым образом, носит название:
- а) паштет;
 - б) террин;
 - в) бетерброд;
 - г) галантин.
3. Ланспик - это:
- а) мясной концентрированный бульон;

- б) рыбный концентрированный бульон;
 - в) рыбный бульон с желатином;
 - г) мясной бульон с желатином.
4. Сложный гарнир из разных сортов зелени и овощей или из фруктов, носит название:
- а) бланкет;
 - б) демиглас;
 - в) корнет;
 - г) масседуан.
5. Жир, снятый во время варки бульона для заливного, содержащий в себе немного бульона или воды, называется
- а) брез;
 - б) фритюр;
 - в) фюме;
 - г) масляная смесь.
6. Как называется фарш из телячьей печёнки и свиного шпика, в прожаренном виде, покрытый блестящей плёнкой:
- а) годиво;
 - б) гратен;
 - в) галантин;
 - г) крутон?
7. Как называются зелёные части петрушки, сельдерея, укропа и порея, связанные в пучок:
- а) веник;
 - б) веночек;
 - в) стог;
 - г) букет?
8. Какой из ниже перечисленных веществ не является желирующим:
- а) желатин;
 - б) крахмал;
 - в) пектин;
 - г) сливки.
9. Не заправленные салаты и винегреты можно хранить в течение:
- а) 8 часов;
 - б) 10 часов;
 - в) 12 часов;
 - г) 14 часов.
10. Срок хранения паштетов составляет:
- а) 20 часов;
 - б) 24 часа;
 - в) 26 часов;
 - г) 28 часов.
11. Рыбные холодные блюда с гарниром заправленные соусом хранят не более:
- а) 20 минут;
 - б) 30 минут;
 - в) 40 минут;

г) 60 минут.

12. Грибную икру собственного приготовления хранят в течение:

а) 12 часов;

б) 24 часов;

в) 36 часов;

г) 48 часов.

13. Температура подачи холодных блюд и закусок составляет:

а) 8-10°C;

б) 10-12°C;

в) 12-14°C ;

г) 14-16°C.

14. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:

а) сезона;

б) типа предприятия;

в) наличия сырья на складе;

г) все ответы верны.

15. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?

а) разрушается;

б) улетучивается с паром;

в) переходит в глютин;

г) все ответы верны.

Тема « Приготовление, подготовка к реализации с холодных соусов, салатных заправок»

1. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов:

а) бульон, сливки, уксус и растительное масло;

б) сметана, бульон и растительное масло;

в) сливки, сметана и уксус;

г) растительное масло и уксус?

2. Какие соусы относятся к холодным:

а) заправки, маринады и сливки;

б) майонез, маринады и заправки;

в) красный, майонез и молочный;

г) белый, сметанный и молочный?

3. Укажите продолжительность хранения яично-масляных смесей:

а) до 2 часов;

б) 4 часа;

в) 1 час;

г) 30 минут.

4. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:

а) вкусовые добавки;

б) эмульгаторы – молочные продукты;

в) содержание жира;

г) содержание яиц?

5. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):
- а) при хранении при температуре 10°C в течение 80 дней;
 - б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1°C до 20 дней;
 - в) при хранении масла при температуре -18°C до 45 дней;
 - г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1°C до 20 дней?
6. Что является основным ингредиентом салатной заправки:
- а) растительное масло;
 - б) уксус столовый;
 - в) сливочное масло;
 - г) уксус бальзамический.
7. Что собой представляют масляные смеси:
- а) смесь сливочного масла смешанного с уксусом;
 - б) сливочное масло, смешанное с измельчёнными продуктами;
 - в) смесь растительного масла с уксусом;
 - г) смесь сливочного и растительного масел?
8. В состав зелёного масла входят следующие ингредиенты:
- а) сливочное масло, зелень укропа, лимонный сок;
 - б) сливочное масло, зелень петрушки, лимонная кислота;
 - в) растительное масло, сельдерей, лимонный сок;
 - г) сливочное масло, зелень петрушки, лимонный сок.
9. Что является основой соусов без муки:
- а) сливочное масло, грибной отвар, уксус;
 - б) сливочное масло, уксус, мясной бульон;
 - в) сливочное масло, уксус, рыбный бульон;
 - г) сливочное масло, фруктовый отвар, уксус?
10. Майонезы, какой жирности выпускает промышленность:
- а) 20-35%;
 - б) 45-65%;
 - в) 25-67%;
 - г) 65-67%?
11. При какой температуре необходимо готовить соус «Голландский», чтобы предотвратить его расслоение:
- а) 80°C;
 - б) 85°C;
 - в) 90°C;
 - г) 95°C?
12. К каким закускам подают горчичную заправку:
- а) к закускам из овощей;
 - б) к закускам из сельди;
 - в) к закускам из языка;
 - г) к рыбным закускам?
13. К блюдам из отварной, припущенной и жареной рыбы подают:
- а) соус «Голландский» с горчицей;
 - б) соус «Голландский» с уксусом;
 - в) соус «Голландский» с каперсами;

г) соус «Голландский» со сливками.

14. Добавляя в соус, красный кисло сладкий сахар и сливочное масло, получается:

а) соус «Сладкий»;

б) соус «Сливочный»;

в) соус «Ариадна»;

г) соус «Аврора».

15. Соус луковый с горчицей носит название:

а) «Пикантный»;

б) «Миронтон»;

в) «Робер»;

г) «Охотничий».

Критерии оценки:

Тема 1	Тема 2	Тема 3
15-12 – «5»	15-12 – «5»	15-12 – «5»
11-9 – «4»	11-9 – «4»	11-9 – «4»
7-7 – «3»	7-7 – «3»	7-7 – «3»
менее 6 – «2»	менее 6 – «2»	менее 6 – «2»

Ответы на тесты:

№ вопроса	Тема 1	Тема 2	Тема 3
1	Б	Б	Г
2	В	А	Б
3	А	В	А
4	А	Г	В
5	Г	А	А
6	В	Б	А
7	А	Г	Б
8	Г	Г	В
9	Б	В	Г
10	В	Б	В
11	Б	Б	А
12	А	Б	Б
13	Г	В	В
14	В	Г	Г

15	Б	В	В
----	---	---	---

Письменная контрольная работа

Письменная контрольная работа – это способ индивидуальной деятельности обучающегося по концентрированному выражения накопленного знания. Она обеспечивает возможность одновременной работы всем учащимся за фиксированное время по однотипным заданиям, позволяет преподавателю оценить всех обучающихся.

Вариант №1

1. Выберите правильный вариант ответа:

1. К какой группе сыров относят брынзу:

- а) кисломолочные;
- б) рассольные;
- в) мягкие;
- г) твёрдые?

2. Какой вкус имеют сыры типа «Швейцарский»:

- а) молочный;
- б) сладковато-пряный;
- в) кисломолочный;
- г) солёный?

3. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:

- а) вкусовые добавки;
- б) эмульгаторы – молочные продукты;
- в) содержание жира;
- г) содержание яиц?

4. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):

- а) при хранении при температуре 10°C в течение 80 дней;
- б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1°C до 20 дней;
- в) при хранении масла при температуре -18°C до 45 дней;
- г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1°C до 20 дней?

5. Из каких рыб получают балычные изделия высшего качества:

- а) из сельдевых и камбаловых;
- б) осетровых и лососевых;
- в) окунёвых и тресковых;
- г) тресковых и скумбриевых?

6. При какой температуре хранят рыбу горячего копчения:

- а) при 10°C;
- б) - 18°C;
- в) 2°C;
- г) -10°C?

7. Какие нерыбные морепродукты относятся к ракообразным:

- а) кальмары, морской огурец;
- б) омары, лангусты, креветки;
- в) крабы, морской гребешок, осьминоги;
- г) морская капуста?

8. Какой рыбный полуфабрикат используют для приготовления рыбы жареной под маринадом:

- а) филе с кожей;
- б) филе с кожей и костями;
- в) порционный кусок (кругляш);
- г) рыбу в целом виде (мелкую)?

9. Что влияет на толщину нарезки продуктов в гастрономической машине типа МРТ – 300А:

- а) частота вращения ножа;
- б) расстояние между опорным столиком и ножом;
- в) расстояние между загрузочным лотком и ножом;
- г) все ответы верны?

10. Для чего служит тормозное устройство в машине типа МРХ-200:

- а) для торможения движения ножа в процессе работы;
- б) исключения инерционного движения ножа после отключения машины;
- в) отключения машины после нарезания хлеба;
- г) все ответы верны.

2. Решите предложенные задачи:

Задача №1

Определите, сколько потребуется скумбрии атлантической в томатном соусе для получения 0,1 кг готового изделия.

Задача №2

Определите, сколько требуется колбасы сырокопчёной для получения 115 порций бутербродов с мясными гастрономическими продуктами (выход порции 0,075 гр.).

Задача №3

Определите, сколько потребуется салаки пряного посола для получения 17 порций (выход порции 0,075 гр.) готового изделия, если используется рыба без головы и внутренностей.

Задача №4

Рассчитайте выход салата дальневосточного из морской капусты (консервы) для приготовления 35 порций при закладке сырья массой брутто на 1 порцию 0,051 гр.

3. Ответьте на вопросы:

1. Приведите классификацию холодных блюд и закусок. В чём состоит их пищевая ценность и каково их значение в питании?
2. Опишите технологические особенности приготовления бульонов для студней.
3. В чём заключаются санитарные требования к транспортированию и хранению холодных

блюд и закусок?

Вариант №2

1. Выберите правильный вариант ответа:

1. Как подготавливают гастрономические продукты для приготовления холодных блюд и закусок:

- а) нарезают на крупные куски;
- б) вымачивают в холодной воде;
- в) удаляют шпагат и концы оболочек;
- г) погружают в горячую воду?

2. Какова толщина ломтиков сыра, используемого в качестве холодной закуски:

- а) 2 – 3 мм;
- б) 3 – 4 мм;
- в) 4 – 5 мм;
- г) 5 – 6 мм?

3. Сыр из дичи имеет название:

- а) фюме;
- б) террин;
- в) фромаж;
- г) муаль?

4. Чем отличаются холодные закуски от холодных блюд:

- а) мелкой нарезкой ингредиентов;
- б) наличием соуса или заправки;
- в) меньшим выходом;
- г) сроком хранения?

5. Основное значение холодных закусок:

- а) придание столу праздничного вида;
- б) возбуждение аппетита;
- в) подготовка желудка к более тяжёлой пище;
- г) все ответы верны.

6. При какой температуре хранят нарезанные продукты для бутербродов:

- а) не выше 2°C;
- б) не выше 4°C;
- в) не выше 6°C;
- г) не выше 8°C?

7. Какое название носят закусочные бутерброды:

- а) муаль;
- б) канапе;
- в) волован;
- г) крутон?

8. Отварной костный мозг используемый для приготовления крутонов носит название:

- а) фюме;
- б) террин;
- в) фромаж;
- г) муаль?

9. Как называются закрытые бутерброды:

- а) гамбургер;
- б) сэндвич;
- в) пита;
- г) чизбургер?

10. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:

- а) сезона;
- б) типа предприятия;
- в) наличия сырья на складе;
- г) все ответы верны.

2. Решите предложенные задачи:

Задача №1

Определите, сколько порций рыбы под майонезом можно приготовить из 29 кг. окуня морского потрошёного обезглавленного.

Задача №2

Определите, сколько порций салата из квашеной капусты можно приготовить из 12,5 кг. капусты квашеной.

Задача №3

Определите, сколько порций яиц, фаршированных сельдью и луком, можно приготовить из 2,65 кг. сельди крупного размера неразделанной.

Задача №4

Определите, сколько порций рыбы жареной под маринадом, можно приготовить из 16 кг. наваги дальневосточной

3. Ответьте на вопросы:

1. Как подготовить продукты для приготовления холодных блюд?
2. В чём заключаются требования к качеству заливных блюд, условия их хранения и реализации?
3. Как организуется рабочее место для приготовления бутербродов?

Вариант №3

1. Выберите правильный вариант ответа:

1. Какой продукт является основным ингредиентом «Закуски аппетитной»:

- а) сыр твёрдый;
- б) сыр плавленый;
- в) сырок глазированный;
- г) брынза?

2. Что является частью типичного английского завтрака:

- а) гренки;
- б) сэндвичи;
- в) тосты;
- г) канапе?

3. Как называется кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков:

- а) мясной хлеб;
 - б) террин;
 - в) паштет;
 - г) муаль?
4. Форма для приготовления террина должна быть:
- а) квадратной;
 - б) круглой;
 - в) прямоугольной;
 - г) четырёхугольной.
5. Что является основным ингредиентом салатной заправки:
- а) растительное масло;
 - б) уксус столовый;
 - в) сливочное масло;
 - г) уксус бальзамический.
6. К какой группе сыров относят брынзу:
- а) кисломолочные;
 - б) рассольные;
 - в) мягкие;
 - г) твёрдые?
7. Какой вкус имеют сыры типа «Швейцарский»:
- а) молочный;
 - б) сладковато-пряный;
 - в) кисломолочный;
 - г) солёный?
8. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:
- а) вкусовые добавки;
 - б) эмульгаторы – молочные продукты;
 - в) содержание жира;
 - г) содержание яиц?
9. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):
- а) при хранении при температуре 10°C в течение 80 дней;
 - б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1°C до 20 дней;
 - в) при хранении масла при температуре -18°C до 45 дней;
 - г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1°C до 20 дней?
10. Из каких рыб получают балычные изделия высшего качества:
- а) из сельдевых и камбаловых;
 - б) осетровых и лососевых;
 - в) окунёвых и тресковых;
 - г) тресковых и скумбриевых?

2. Решите предложенные задачи:

Задача №1

Определите, сколько порций паштета из печени можно приготовить из 21 кг.печени говяжьей.

Задача №2

Определите, сколько порций поросёнка заливного можно приготовить из 16 кг. поросят.

Задача №3

Необходимо приготовить 20 порций сыра (выход порции 50 гр.). сколько понадобится сыра «Российский» или «Эмментальский»?

Задача №4

Какое количество огурцов маринованных понадобится для замены 3,13 кг. огурцов солёных при приготовлении салата картофельного с огурцами?

3. Ответьте на вопросы:

1. Каковы особенности приготовления сэндвичей?
2. В чём заключаются технологические особенности приготовления паштета из печени?
3. Какие особенности необходимо учитывать при организации работы холодного цеха?

Вариант №4

1. Выберите правильный вариант ответа:

1. При какой температуре хранят рыбу горячего копчения:

- а) при 10°C;
- б) - 18°C;
- в) 2°C;
- г) - 10°C?

2. Какие нерыбные морепродукты относятся к ракообразным:

- а) кальмары, морской огурец;
- б) омары, лангусты, креветки;
- в) крабы, морской гребешок, осьминоги;
- г) морская капуста?

3. Какой рыбный полуфабрикат используют для приготовления рыбы жареной под маринадом:

- а) филе с кожей;
- б) филе с кожей и костями;
- в) порционный кусок (кругляш);
- г) рыбу в целом виде (мелкую)?

4. Что влияет на толщину нарезки продуктов в гастрономической машине типа МРТ – 300А:

- а) частота вращения ножа;
- б) расстояние между опорным столиком и ножом;
- в) расстояние между загрузочным лотком и ножом;
- г) все ответы верны?

5. Для чего служит тормозное устройство в машине типа МРХ-200:

- а) для торможения движения ножа в процессе работы;
- б) исключения инерционного движения ножа после отключения машины;
- в) отключения машины после нарезания хлеба;
- г) все ответы верны.

6. Как подготавливают гастрономические продукты для приготовления холодных блюд и закусок:

- а) нарезают на крупные куски;
 - б) вымачивают в холодной воде;
 - в) удаляют шпагат и концы оболочек;
 - г) погружают в горячую воду?
7. Какова толщина ломтиков сыра, используемого в качестве холодной закуски:
- а) 2 – 3 мм;
 - б) 3 – 4 мм;
 - в) 4 – 5 мм;
 - г) 5 – 6 мм?
8. Сыр из дичи имеет название:
- а) фюме;
 - б) террин;
 - в) фромаж;
 - г) муаль?
9. Чем отличаются холодные закуски от холодных блюд:
- а) мелкой нарезкой ингредиентов;
 - б) наличием соуса или заправки;
 - в) меньшим выходом;
 - г) сроком хранения?
10. Основное значение холодных закусок:
- а) придание столу праздничного вида;
 - б) возбуждение аппетита;
 - в) подготовка желудка к более тяжёлой пище;
 - г) все ответы верны.

2. Решите предложенные задачи:

Задача №1

Сколько понадобится продуктов для приготовления 45 порций мясного ассорти, если используются продукты каждого наименования 50 гр. на 1 порцию? В состав блюда входят следующие продукты: колбаса сырокопчёная, буженина, рулет варёный и говядина особая.

Задача №2

Какое количество кеты солёной потрошёной с головой потребуется для приготовления 38 порций филе (выход порции 75 гр.)?

Задача №3

Сколько крупной сельди солёной потребуется для приготовления 50 порций по 100 гр. сельди без головы и кожи с костями?

Задача №4

Сколько потребуется судака неразделанного, если для приготовления холодной закуски необходимо 3500 гр. филе судака холодного копчения?

Вариант №5

1. Выберите правильный вариант ответа:

1. При какой температуре хранят нарезанные продукты для бутербродов:
- а) не выше 2°C;

- б) не выше 4°C;
в) не выше 6°C;
г) не выше 8°C?
2. Какое название носят закусочные бутерброды:
а) муаль;
б) канапе;
в) волован;
г) крутон?
3. Отварной костный мозг, используемый для приготовления крутона, носит название:
а) фюме;
б) террин;
в) фромаж;
г) муаль?
4. Как называются закрытые бутерброды:
а) гамбургер;
б) сэндвич;
в) пита;
г) чизбургер?
5. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:
а) сезона;
б) типа предприятия;
в) наличия сырья на складе;
г) все ответы верны.
6. Какой продукт является основным ингредиентом «Закуски аппетитной»:
а) сыр твёрдый;
б) сыр плавленый;
в) сырок глазированный;
г) брынза?
7. Что является частью типичного английского завтрака:
а) гренки;
б) сэндвичи;
в) тосты;
г) канапе?
8. Как называется кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков:
а) мясной хлеб;
б) террин;
в) паштет;
г) муаль?
9. Форма для приготовления террина должна быть:
а) квадратной;
б) круглой;
в) прямоугольной;
г) четырёхугольной.
10. Что является основным ингредиентом салатной заправки:
а) растительное масло;

- б) уксус столовый;
- в) сливочное масло;
- г) уксус бальзамический.

2. Решите предложенные задачи:

Задача №1

Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 75 порций мясного салата.

Задача №2

Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 30 порций грибной икры (выход порции 0,15 кг.).

Задача №3

Определить разницу в количестве отходов в сентябре и марте при механической кулинарной обработке 120 кг. картофеля.

Задача №4

Определить количество перца сладкого, необходимое для получения 35 кг. сырого подготовленного для фарширования.

3. Ответьте на вопросы:

1. Каковы требования к качеству бутербродов и условиям их хранения?
2. Какова последовательность технологических операций при приготовлении заливных блюд?
3. В чём заключаются санитарные требования к реализации готовой продукции холодного цеха?

Критерии оценки контрольной работы:

оценка «отлично» выставляется студенту, если он полно излагает изученный материал, дает правильное определение языковых понятий, при решении задач оформлено краткое условие, указана формула, решение и дан ответ;

оценка «хорошо» выставляется студенту, если он дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1 - 2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1 - 2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого, допускает незначительную ошибку в решении или оформлении задачи;

оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если контрольная работа выполнена не в полном объёме со значительными ошибками. При ответах на вопросы прослеживается неполное владение материалом;

оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он обнаруживает незнание большей части соответствующего изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

3. ОЦЕНКА ПО УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ.

3.1. Учебная практика.

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

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

Виды работ	Коды проверяемых результатов УП
Раздел УП.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
Приготовление открытых бутербродов. Оформление, отпуск, хранение.	У 1 ⁰³ , У 2 ⁰³ , У 3 ⁰³ , У 4 ⁰³ ,
Приготовление закрытых (сандвичи, бутербродные тортики, калорийные, паштетные) бутербродов. Оформление, отпуск, хранение.	У 1 ⁰³ , У 2 ⁰³ , У 3 ⁰³ , У 4 ⁰³ ,
Приготовление закрытых сладких и горячих бутербродов. Оформление, отпуск, хранение.	У 1 ⁰³ , У 2 ⁰³ , У 3 ⁰³ , У 4 ⁰³ ,
Приготовление салатов из сырых овощей. Оформление., отпуск, хранение.	У 1 ⁰³ , У 2 ⁰³ , У 3 ⁰³ , У 4 ⁰³ ,
Приготовление салатов из вареных овощей, винегретов. Оформление, отпуск, хранение.	У 1 ⁰³ , У 2 ⁰³ , У 3 ⁰³ , У 4 ⁰³ ,
Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов. Оформление, отпуск, хранение.	У 1 ⁰³ , У 2 ⁰³ , У 3 ⁰³ , У 4 ⁰³ ,
Приготовление салатов из мяса и птицы. Оформление, отпуск, хранение.	У 1 ⁰³ , У 2 ⁰³ , У 3 ⁰³ , У 4 ⁰³ ,
Приготовление салатов-коктейлей. Оформление, отпуск, хранение.	У 1 ⁰³ , У 2 ⁰³ , У 3 ⁰³ , У 4 ⁰³ ,
Приготовление гарниров и соусов для холодных блюд и закусок.	У 1 ⁰³ , У 2 ⁰³ , У 3 ⁰³ , У 4 ⁰³ ,
Приготовление закусок из овощей и грибов. Оформление, отпуск, хранение.	У 1 ⁰³ , У 2 ⁰³ , У 3 ⁰³ , У 4 ⁰³ ,
Приготовление закусок из яиц. Оформление, отпуск, хранение.	У 1 ⁰³ , У 2 ⁰³ , У 3 ⁰³ , У 4 ⁰³ ,
Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы. Оформление, отпуск, хранение.	У 1 ⁰³ , У 2 ⁰³ , У 3 ⁰³ , У 4 ⁰³ ,
Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы региональной кухни. Оформление, отпуск, хранение.	У 1 ⁰³ , У 2 ⁰³ , У 3 ⁰³ , У 4 ⁰³ ,

Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы. Оформление, отпуск, хранение.	У 1 ⁰³ , У 2 ⁰³ , У 3 ⁰³ , У 4 ⁰³ ,
Приготовление холодных блюд из мясных гастрономических продуктов. Оформление, отпуск, хранение.	У 1 ⁰³ , У 2 ⁰³ , У 3 ⁰³ , У 4 ⁰³ ,
Украшение сложных холодных блюд и закусок из цитрусовых, косточковых и семечковых фруктов и экзотических плодов.	У 1 ⁰³ , У 2 ⁰³ , У 3 ⁰³ , У 4 ⁰³ ,
Украшение сложных холодных блюд и закусок из овощей, яиц, масла и желе.	У 1 ⁰³ , У 2 ⁰³ , У 3 ⁰³ , У 4 ⁰³ ,
Приготовление холодных закусок сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.	У 1 ⁰³ , У 2 ⁰³ , У 3 ⁰³ , У 4 ⁰³ ,
Приготовление холодных закусок сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.	У 1 ⁰³ , У 2 ⁰³ , У 3 ⁰³ , У 4 ⁰³ ,
Приготовление фаршированных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.	У 1 ⁰³ , У 2 ⁰³ , У 3 ⁰³ , У 4 ⁰³ ,
Приготовление заливных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.	У 1 ⁰³ , У 2 ⁰³ , У 3 ⁰³ , У 4 ⁰³ ,
Приготовление холодных блюд из мяса сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.	У 1 ⁰³ , У 2 ⁰³ , У 3 ⁰³ , У 4 ⁰³ ,
Приготовление холодных блюд из мяса сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.	У 1 ⁰³ , У 2 ⁰³ , У 3 ⁰³ , У 4 ⁰³ ,
Приготовление холодных блюд из птицы (дичи) и субпродуктов сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.	У 1 ⁰³ , У 2 ⁰³ , У 3 ⁰³ , У 4 ⁰³ ,
Приготовление горячих закусок из рыбы, морепродуктов сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.	У 1 ⁰³ , У 2 ⁰³ , У 3 ⁰³ , У 4 ⁰³ ,
Приготовление горячих закусок из мяса, птицы (дичи) и субпродуктов сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.	У 1 ⁰³ , У 2 ⁰³ , У 3 ⁰³ , У 4 ⁰³ ,

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.4 - ПК 3.5

ОК1 - ОК7, ОК9, ОК10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Приготовить 3 порции бутерброды открытые с мясной гастрономии
2. Приготовить 3 порции рыбы под маринадом,

Задание 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 - ПК 3.3

ОК1 - ОК7, ОК9, ОК10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Приготовить 3 порции салата со сладким перцем.
2. Приготовить 3 порции рыбы заливной.

Задание 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 - ПК 3.3

ОК1 - ОК7, ОК9, ОК10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания

Текст задания:

1. Приготовить 3 порции салата витаминного,
2. Приготовить 3 порции заливного из мяса

Задание 4

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 - ПК 3.5

ОК1 - ОК7, ОК9, ОК10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов.

Текст задания:

1. Приготовить 3 порции,
2. Приготовить 3 порции соуса красного с луком и огурцами,
3. Приготовить 3 порции рыбы белой с лимонной корочкой

Задание 5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1 - ПК 2.8

ОК1 - ОК7, ОК9, ОК10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Приготовить 3 порции борща флотского.
2. Приготовить 3 порции соуса Бешамель.
3. Приготовить 3 порции рыбы запечённой по-русски.

Задание 6

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1 - ПК 2.8

ОК1 - ОК7, ОК9, ОК10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Приготовить 3 порции борща сибирского с мясными фрикадельками.
2. Приготовить 3 порции маринада овощного.
3. Приготовить 3 порции вареников с картофелем

Задание 7

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1 - ПК 2.8

ОК1 - ОК7, ОК9, ОК10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Приготовить 3 порции щей по-уральски,
2. Приготовить 3 порции соуса Майонез,
3. Приготовить 3 порции карася в сметане

Задание 8

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1 - ПК 2.8

ОК1 - ОК7, ОК9, ОК10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

1. Приготовить 3 порции рассольника ленинградского,
2. Приготовить 3 порции пасты желтковой,
3. Приготовить 3 порции мусака из картофеля.

Задание 9

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1 - ПК 2.8

ОК1 - ОК7, ОК9, ОК10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Приготовить 3 порции рыбного супа с петрушкой,
2. приготовить 3 порции масла селёдочного,
3. Приготовить 3 порции фасоли в соусе

Задание 10

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1 - ПК 2.8

ОК1 - ОК7, ОК9, ОК10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Приготовить 3 порции рыбного супа по-зеландски,
2. Приготовить 3 порции соуса молочного,
3. Приготовить 3 порции рудельки ярославские

Задание 11

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1 - ПК 2.8

ОК1 - ОК7, ОК9, ОК10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Приготовить 3 порции ухи ростовской,
2. Приготовить 3 порции соуса сметанного,
3. Приготовить 3 порции крупеника

Задание 12

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1 - ПК 2.8

ОК1 - ОК7, ОК9, ОК10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Приготовить 3 порции супа-лапши по-домашнему,
2. Приготовить 3 порции соуса сметанного с томатом и луком,
3. Приготовить 3 порции шницель рыбный

Задание 13

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1 - ПК 2.8

ОК1 - ОК7, ОК9, ОК10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Приготовить 3 порции супа-пюре картофельного,
2. Приготовить 3 порции соуса томатного,
3. Приготовить 3 порции солянки овощной

Задание 14

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1 - ПК 2.8

ОК1 - ОК7, ОК9, ОК10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Приготовить 3 порции супа-пюре из курицы,
2. Приготовить 3 порции соуса белого с яйцом,
3. Приготовить 3 порции свинины по-сельски

Задание 15

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1 - ПК 2.8

ОК1 - ОК7, ОК9, ОК10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Приготовить 3 порции супа-пюре из печени,
2. Приготовить 3 порции соуса лукового с горчицей,
3. Приготовить 3 порции жаркого по-домашнему

Задание 16

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1 - ПК 2.8

ОК1 - ОК7, ОК9, ОК10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Приготовить 3 порции молочного супа с макаронными изделиями,
2. Приготовить 3 порции соуса лукового,
3. Приготовить 3 порции печень по-строгановски

Задание 17

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1 - ПК 2.8

ОК1 - ОК7, ОК9, ОК10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Приготовить 3 порции супа из свежих плодов,
2. Приготовить 3 порции соуса шоколадного,
3. Приготовить 3 порции тельного

Задание 18

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1 - ПК 2.8

ОК1 - ОК7, ОК9, ОК10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Приготовить 3 порции супа молочного с картофельными клёцками,
2. Приготовить 3 порции соуса яблочного,
3. Приготовить 3 порции котлет морковных

Задание 19

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1 - ПК 2.8

ОК1 - ОК7, ОК9, ОК10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Приготовить 3 порции супа молочного с крупой,
2. Приготовить 3 порции соуса польского,
3. Приготовить 3 порции говядины по-гусарски

Задание 20

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1 - ПК 2.8

ОК1 - ОК7, ОК9, ОК10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 46 часов

Текст задания:

1. Приготовить 3 порции супа-пюре картофельного,
2. Приготовить 3 порции соуса томатного,
3. Приготовить 3 порции солянки овощной

Критерии оценки.

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

механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса	"Кулинарная продукция, реализуемая населению"	
Выполнение работ по приготовлению кулинарной продукции массового спроса и её отпуск	ГОСТ 30389-95 / ГОСТ Р 50762-95 Услуги торговли и общественного питания ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению"	Соответствует
Выполнение работ по приготовлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ГОСТ 30602-97/ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. № 473-ст	Соответствует Соответствует
Проверка качества в ходе работы	Приказ « Об утверждении нормативных документов по охране труда » 28. 09 1998г. № 4990-ВВ	Соответствует
Соблюдение правил техники безопасности	Приказ « Об утверждении нормативных документов по охране труда » 28. 09 1998г. № 4990-ВВ	Соответствует

Аттестационный лист по учебной практике

Ф.И.О. _____

Группы _____, _____ курса обучения

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация – повар, кондитер

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

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

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

- 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.

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

Результаты промежуточной аттестации

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

«__» _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по учебной практике ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных 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 рассольника по-россошенски.						
задание №2						
Приготовить 3 порции соуса белого основного						
задание №3						
Приготовить 3 порции зразы донские						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 202__ г.

НАРЯД

на выполнение практических работ по учебной практике ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных 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 соуса красного основного						
задание №3 Приготовить 3 порции крокеты картофельные с мясом						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по учебной практике ПМ.03 «Приготовление, оформление и

подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н о р м а в р е м е н н а в ы п о л н е н и е р а б о т ы	Время			% в ы п о л н е н и я	о ц е н к а
		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						
1. задание №1 Приготовить 3 порции из квашеной капусты,						
2. задание №2 Приготовить 3 порции соуса красного с луком и огурцами,						
3. задание №3 Приготовить 3 порции рыба белая с лимонной корочкой						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

«_____» _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по учебной практике ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных 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		в	ц
	р		ы	е
	м		п	н
	а		о	к
	в		л	а
	р		н	
	е		е	
	м		н	
	е		и	
	н		я	
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			

	Б о т ы	Н	О	В		
		а ч л о в ы п о л н е н и я	к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -4						
задание №1 Приготовить 3 порции борща флотского,						
задание №2 Приготовить 3 порции соуса Бешамель,						
задание №3 Приготовить 3 порции рыбы запечённой по-русски						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

«_____» _____ 202__ г.

НАРЯД

на выполнение практических работ по учебной практике ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н о р м а в р е м е н и н а в ы п о л н е н и е р а б о т ы	Время			%	о ц е н к а
		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 -5						
задание №1 Приготовить 3 порции молочного супа с макаронными изделиями,						
задание №2 Приготовить 3 порции соуса лукового,						
задание №3 Приготовить 3 порции печень по-строгановски						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по учебной практике ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных 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 супа из свежих плодов					
задание №2 Приготовить 3 порции соуса шоколадного					
задание №3 Приготовить 3 порции тельного					

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 202__ г.

НАРЯД

на выполнение практических работ по учебной практике ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н о р м а в р е м е н и н а в ы п о л н е н и е р а б о т ы	Время			% в ы п о л н е н и я	о ц е н к а
		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 -6						
задание №1 Приготовить 3 порции супа-пюре из печени						
задание №2 Приготовить 3 порции соуса лукового с горчицей						
задание №3 .Приготовить 3 порции жаркого по-домашнему						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

«_____» _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по учебной практике ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных 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 супа-пюре из курицы					
задание №2 Приготовить 3 порции соуса белого с яйцом					
задание №3 Приготовить 3 порции свинины по-сельски					

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 202__ г.

НАРЯД

на выполнение практических работ по учебной практике ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н о р м а в р е м е н и н а в ы п о л н е н и е р а б о т ы	Время			% в ы п о л н е н и я	о ц е н к а
		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 супа-пюре картофельного						
задание №2 Приготовить 3 порции соуса томатного						
задание №3 Приготовить 3 порции солянки овощной						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

«_____» _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по учебной практике ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных 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		в	ц
	р		ы	е
	м		п	н
	а		о	к
	в		л	а
	р		н	
	е		е	
	м		н	
	е		и	
	н		я	
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			

	и е р а б о т ы	Н	О	В		
		а	к	с		
		ч	о	е		
		л	н	г		
		о	ч	о		
		в	а	з		
		ы	н	а		
		п	и	т		
		о	е	р		
		л	в	а		
		н	ы	ч		
		е	п	е		
		н	о	н		
		и	л	н		
		я	н	е		
			н	и		
			я			
Вариант -9						
задание №1						
Приготовить 3 порции супа-лапши по-домашнему,						
задание №2						
Приготовить 3 порции соуса, сметанного с томатом и луком						
задание №3						
Приготовить 3 порции шницель рыбный						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по учебной практике ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

 Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н о р м а в р е м е н и н а в ы п о л н е н и е р а б о т ы	Время			% в ы п о л н е н и я	о ц е н к а
		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 ухи ростовской,						
задание №2 Приготовить 3 порции соуса сметанного,						
задание №3						

Приготовить 3 порции крупеника						
--------------------------------	--	--	--	--	--	--

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

«_____» _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по учебной практике ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных 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		в	ц
	р		ы	е
	м		п	н
	а		о	к
	в		л	а
	р		н	
	е		е	
	м		н	
	е		и	
	н		я	
	и			
	н			
	а			

	В ы п о л н е н и е р а б о т ы	Н	О	В		
		а ч л о в ы п о л н е н и я	к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -11						
задание №1 Приготовить 3 порции рыбного супа по-зеландски,						
задание №2 Приготовить 3 порции соуса молочного,						
задание №3 Приготовить 3 порции рудельки ярославские						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

«_____» _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по учебной практике ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н о р м а в р е м е н и н а в ы п о л н е н и е р а б о т ы	Время			% в ы п о л н е н и я	о ц е н к а
		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 н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -12						
задание №1 Приготовить 3 порции рассольника по-россошенски,						
задание №2 Приготовить 3 порции соуса белого основного.						

задание №3 Приготовить 3 порции зразы донские						
--	--	--	--	--	--	--

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

«_____» _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по учебной практике ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных 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		в	ц
	р		ы	е
	м		п	н
	а		о	к
	в		л	а
	р		н	
	е		е	
	м		н	
	е		и	
	н		я	
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			

	Л н е н и е р а б о т ы	Н	О	В		
		а ч л о в ы п о л н е н и я	к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -13						
задание №1						
Приготовить 3 порции солянки сборной мясной,						
задание №2						
Приготовить 3 порции соуса красного основного						
задание №3						
Приготовить 3 порции крокет картофельных с мясом						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по учебной практике ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н о р м а в р е м е н н а в ы п о л н е н и е р а б о т ы	Время			%	о ц е н к а
		Н а ч л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н 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 полевого,						
задание №2 Приготовить 3 порции соуса красного кисло- сладкого,						
задание №3 Приготовить 3 порции курицы засахаренной с грушами						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по учебной практике ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных 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		в	ц
	р		ы	е
	м		п	н
	а		о	к
	в		л	а
	р		н	
	е		е	
	м		н	
	е		и	
	н		я	
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			

	Б о т ы	Н	О	В		
		а ч л о в ы п о л н е н и я	к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -15						
задание №1						
Приготовить 3 порции щей из квашеной капусты,						
задание №2						
Приготовить 3 порции соуса красного с луком и огурцами,						
задание №3						
Приготовить 3 порции рыбы белой с лимонной корочкой						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по учебной практике ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

 Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н о р м а в р е м е н н а в ы п о л н е н и е р а б о т ы	Время			%	о ц е н к а
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н 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 борща флотского.						
задание №2 Приготовить 3 порции соуса Бешамель.						

задание №3						
Приготовить 3 порции рыбы, запечённой по-русски.						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

«_____» _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по учебной практике ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных 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		в	ц
	р		ы	е
	м		п	н
	а		о	к
	в		л	а
	р		н	
	е		е	
	м		н	
	е		и	
	н		я	
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			

	н е н и е р а б о т ы	Н	О	В		
		а ч л о в ы п о л н е н и я	к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -17						
задание №1 Приготовить 3 порции борща сибирского с мясными фрикадельками.						
задание №2 Приготовить 3 порции маринада овощного						
задание №3 Приготовить 3 порции вареников с картофелем						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по учебной практике ПМ.03 «Приготовление, оформление и

подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н о р м а в р е м е н и н а в ы п о л н е н и е р а б о т ы	Время			% в ы п о л н е н и я	о ц е н к а
		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 -18						
задание №1 Приготовить 3 порции щей по-уральски,						
задание №2 Приготовить 3 порции соуса Майонез,						
задание №3 Приготовить 3 порции карася в сметане						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

«_____» _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по учебной практике ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных 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		в	ц
	р		ы	е
	м		п	н
	а		о	к
	в		л	а
	р		н	
	е		е	
	м		н	
	е		и	
	н		я	
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			

	р а б о т ы	Н	О	В		
		а ч л о в ы п о л н е н и я	к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -19						
задание №1 Приготовить 3 порции рассольника ленинградского,						
задание №2 Приготовить 3 порции пасты желтковой,						
задание №3 Приготовить 3 порции мусака из картофеля.						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по учебной практике ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

 Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н о р м а в р е м е н н а в ы п о л н е н и е р а б о т ы	Время			% в ы п о л н е н и я	о ц е н к а
		Н а ч л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н н ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -20						
задание №1 Приготовить 3 порции рыбного супа с петрушкой,						
задание №2 Приготовить 3 порции масла селёдочного						

задание №3 Приготовить 3 порции фасоли в соусе						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

3.3. Производственная практика.

Дифференцированный зачёт по итогам производственной практики ПП.03 выставляется на основании данных аттестационного листа и характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики по ПП.03 их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

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

Виды работ	Коды проверяемых результатов УП
Раздел ПП.03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	
Приготовление открытых бутербродов. Оформление, отпуск, хранение.	ПО1 ⁰³ ПО2 ⁰³ ПО3 ⁰³ ПО4 ⁰³
Приготовление закрытых (сандвичи, бутербродные тортики, калорийные, паштетные) бутербродов. Оформление, отпуск, хранение.	ПО1 ⁰³ ПО2 ⁰³ ПО3 ⁰³ ПО4 ⁰³
Приготовление закрытых сладких и горячих	ПО1 ⁰³ ПО2 ⁰³ ПО3 ⁰³ ПО4 ⁰³

бутербродов. Оформление, отпуск, хранение.	ПО1 ⁰³ ПО2 ⁰³ ПО3 ⁰³ ПО4 ⁰³
Приготовление салатов из сырых овощей.	ПО1 ⁰³ ПО2 ⁰³ ПО3 ⁰³ ПО4 ⁰³
Оформление., отпуск, хранение.	ПО1 ⁰³ ПО2 ⁰³ ПО3 ⁰³ ПО4 ⁰³
Приготовление салатов из вареных овощей, винегретов. Оформление, отпуск, хранение.	ПО1 ⁰³ ПО2 ⁰³ ПО3 ⁰³ ПО4 ⁰³
Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов.	ПО1 ⁰³ ПО2 ⁰³ ПО3 ⁰³ ПО4 ⁰³
Оформление, отпуск, хранение.	ПО1 ⁰³ ПО2 ⁰³ ПО3 ⁰³ ПО4 ⁰³
Приготовление салатов из мяса и птицы.	ПО1 ⁰³ ПО2 ⁰³ ПО3 ⁰³ ПО4 ⁰³
Оформление, отпуск, хранение.	ПО1 ⁰³ ПО2 ⁰³ ПО3 ⁰³ ПО4 ⁰³
Приготовление салатов-коктейлей. Оформление, отпуск, хранение.	ПО1 ⁰³ ПО2 ⁰³ ПО3 ⁰³ ПО4 ⁰³
Приготовление гарниров и соусов для холодных блюд и закусок.	ПО1 ⁰³ ПО2 ⁰³ ПО3 ⁰³ ПО4 ⁰³
Приготовление закусок из овощей и грибов.	ПО1 ⁰³ ПО2 ⁰³ ПО3 ⁰³ ПО4 ⁰³
Оформление, отпуск, хранение.	ПО1 ⁰³ ПО2 ⁰³ ПО3 ⁰³ ПО4 ⁰³
Приготовление закусок из яиц. Оформление, отпуск, хранение.	ПО1 ⁰³ ПО2 ⁰³ ПО3 ⁰³ ПО4 ⁰³
Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы.	ПО1 ⁰³ ПО2 ⁰³ ПО3 ⁰³ ПО4 ⁰³
Оформление, отпуск, хранение.	ПО1 ⁰³ ПО2 ⁰³ ПО3 ⁰³ ПО4 ⁰³
Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы региональной кухни. Оформление, отпуск, хранение.	ПО1 ⁰³ ПО2 ⁰³ ПО3 ⁰³ ПО4 ⁰³
Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы. Оформление, отпуск, хранение.	ПО1 ⁰³ ПО2 ⁰³ ПО3 ⁰³ ПО4 ⁰³
Приготовление холодных блюд из мясных гастрономических продуктов. Оформление, отпуск, хранение.	ПО1 ⁰³ ПО2 ⁰³ ПО3 ⁰³ ПО4 ⁰³
Украшение сложных холодных блюд и закусок из цитрусовых, косточковых и семечковых фруктов и экзотических плодов.	ПО1 ⁰³ ПО2 ⁰³ ПО3 ⁰³ ПО4 ⁰³
Украшение сложных холодных блюд и закусок из овощей, яиц, масла и желе.	ПО1 ⁰³ ПО2 ⁰³ ПО3 ⁰³ ПО4 ⁰³
Приготовление холодных закусок сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.	ПО1 ⁰³ ПО2 ⁰³ ПО3 ⁰³ ПО4 ⁰³
Приготовление холодных закусок сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.	ПО1 ⁰³ ПО2 ⁰³ ПО3 ⁰³ ПО4 ⁰³
Приготовление фаршированных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.	ПО1 ⁰³ ПО2 ⁰³ ПО3 ⁰³ ПО4 ⁰³
Приготовление заливных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.	ПО1 ⁰³ ПО2 ⁰³ ПО3 ⁰³ ПО4 ⁰³
Приготовление холодных блюд из мяса сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.	ПО1 ⁰³ ПО2 ⁰³ ПО3 ⁰³ ПО4 ⁰³
Приготовление холодных блюд из мяса сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.	ПО1 ⁰³ ПО2 ⁰³ ПО3 ⁰³ ПО4 ⁰³
Приготовление холодных блюд из птицы (дичи) и субпродуктов сложного приготовления.	ПО1 ⁰³ ПО2 ⁰³ ПО3 ⁰³ ПО4 ⁰³
Оформление, отпуск, хранение.	ПО1 ⁰³ ПО2 ⁰³ ПО3 ⁰³ ПО4 ⁰³
Приготовление горячих закусок из рыбы, морепродуктов сложного приготовления.	ПО1 ⁰³ ПО2 ⁰³ ПО3 ⁰³ ПО4 ⁰³
Оформление, отпуск, хранение.	ПО1 ⁰³ ПО2 ⁰³ ПО3 ⁰³ ПО4 ⁰³

Оформление, отпуск, хранение. Приготовление горячих закусок из мяса, птицы (дичи) и субпродуктов сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.	ПО1 ⁰³ ПО2 ⁰³ ПО3 ⁰³ ПО4 ⁰³ ПО1 ⁰³ ПО2 ⁰³ ПО3 ⁰³ ПО4 ⁰³
--	--

Задания для проведения зачета по производственной практике

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 - ПК 3.4

ОК1 - ОК7, ОК9, ОК10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Приготовить салат из сырых овощей.
2. Приготовить холодную закуску из рыбы с гарниром и соусом

Задание 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 - ПК 3.4

ОК1 - ОК7, ОК9, ОК10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Приготовить салат зеленый.
2. Приготовить холодную закуску из мяса птицы с гарниром и соусом

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: **Задание 3**

ПК 3.1 - ПК 2.4

ОК1 - ОК7, ОК9, ОК10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания

Текст задания:

1. Приготовить салат из овощей с мясом.
2. Приготовить холодную закуску из морепродуктов с гарниром и соусом

Задание 4

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 - ПК 2.4

ОК1 - ОК7, ОК9, ОК10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов.

Текст задания:

1. Приготовить ассорти мясное на хлебе.
2. Приготовить холодную закуску из мясных гастрономических продуктов

Задание 5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 - ПК 3.4

ОК1 - ОК7, ОК9, ОК10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Приготовить салат столичный.
2. Приготовить рыбу жареную под маринадом.

Задание 6

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 - ПК 3.4

ОК1 - ОК7, ОК9, ОК10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Приготовить салат из белокочанной капусты.
2. Приготовить рыбу заливную с гарниром и соусом хрен.

Задание 7

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 - ПК 3.4

ОК1 - ОК7, ОК9, ОК10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Приготовить салат рыбный.
2. Приготовить холодную закуску из грибов с гарниром и сметанным соусом.

Задание 8

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 - ПК 3.4

ОК1 - ОК7, ОК9, ОК10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Приготовить яйца фаршированные сельдью
2. Приготовить Холодную закуску из морепродуктов с гарниром и соусом.

Задание 9

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 - ПК 3.4

ОК1 - ОК7, ОК9, ОК10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Приготовить салат коктейль.
2. Приготовить рыбу отварную с гарниром и соусом.

Задание 10

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 - ПК 3.4

ОК1 - ОК7, ОК9, ОК10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Приготовить канапе с куриной печенью
2. Приготовить холодную закуску из запеченных овощей с соусом.

Задание 11

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 - ПК 3.4

ОК1 - ОК7, ОК9, ОК10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем,

инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Приготовить закрытый бутерброд.
2. Приготовить салат из курицы с сельдереем и яблоком

Задание 12

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 - ПК 3.4

ОК1 - ОК7, ОК9, ОК10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Приготовить канапе с мясными гастрономическими продуктами
2. Приготовить помидоры фаршированные и запеченные с мясом

Задание 13

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 - ПК 3.4

ОК1 - ОК7, ОК9, ОК10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Приготовить канапе с рыбными консервами.
2. Приготовить заливное из языка с гарниром и соусом майонез.

Задание 14

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 - ПК 3.4

ОК1 - ОК7, ОК9, ОК10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Приготовить салат коктейль из мяса птицы.
2. Приготовить холодную закуску из рыбной кнельной массы.

Задание 15

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 - ПК 3.4

ОК1 - ОК7, ОК9, ОК10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Приготовить открытые бутерброды с рыбой и лимоном
2. Приготовить заливное из рыбы с гарниром и соусом.

Задание 16

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 - ПК 3.4

ОК1 - ОК7, ОК9, ОК10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Приготовить салат из вареных овощей с масляной заправкой.
2. Приготовить холодную закуску из морепродуктов с гарниром и соусом.

Задание 17

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 - ПК 3.4

ОК1 - ОК7, ОК9, ОК10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Приготовить канапе с мясными гастрономическими продуктами.
2. Приготовить холодную закуску из субпродуктов с гарниром и соусом.

Задание 18

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 - ПК 3.4

ОК1 - ОК7, ОК9, ОК10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Приготовить закрытый бутерброд с ветчиной и сыром.
2. Приготовить холодную закуску из мясной гастрономии с гарниром и соусом.

Задание 19

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 - ПК 3.4

ОК1 - ОК7, ОК9, ОК10

ПО

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Приготовить салат из свежих овощей.
2. Приготовить холодной закуски из морепродуктов с гарниром и соусом.

Критерии оценки.

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

Выполнение работ по приготовлению кулинарной продукции массового спроса и её отпуск	ГОСТ 30389-95 / ГОСТ Р 50762-95 Услуги торговли и общественного питания ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению"	Соответствует
Выполнение работ по приготовлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ГОСТ 30602-97/ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. № 473-ст	Соответствует Соответствует
Проверка качества в ходе работы	Приказ « Об утверждении нормативных документов по охране труда » 28. 09 1998г. № 4990-ВВ	Соответствует
Соблюдение правил техники безопасности	Приказ « Об утверждении нормативных документов по охране труда » 28. 09 1998г. № 4990-ВВ	Соответствует

«_____» _____ 2020 г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных 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 салат из сырых овощей						
задание №2 Приготовить холодную закуску из рыбы с гарниром и соусом						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

«_____» _____ 2020 г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных 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 салат зеленый						
задание №2 Приготовить холодную закуску из мяса птицы с гарниром и соусом						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 2020 г.

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.0 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных 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 салат из овощей с мясом						
задание №2 Приготовить холодную закуску из морепродуктов с гарниром и соусом						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 2020 г.

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных 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 ассорти мясное на хлебе						
задание №2 Приготовить холодную закуску из мясных гастрономических продуктов						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 2020г.

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных 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 салат столичный						
задание №2 Приготовить рыбу жареную под маринадом						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 2020 г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.03 «Приготовление,

оформление и подготовка к реализации холодных 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 салат из белокачанной капусты						
задание №2 Приготовить рыбу заливную с гарниром и соусом хрен						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных 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 салат рыбный						
задание №2 Приготовить холодную закуску из грибов с гарниром и сметанным соусом						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 2020г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных 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 яйца фаршированные сельдью						
задание №2 Приготовить Холодную закуску из морепродуктов с гарниром и соусом						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

«_____» _____ 2020г.

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных 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 салат коктейль						
задание №2 Приготовить рыбу отварную с гарниром и соусом						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 2020г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных 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 канапе с куриной печенью						
задание №2						
Приготовить холодную закуску из запеченных овощей с соусом.						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

«_____» _____ 2020г.

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных 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 закрытый бутерброд						
задание №2 . Приготовить салат из курицы с сельдереем и яблоком						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 2020г.

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных 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 канапе с мясными гастрономическими продуктами						
задание №2						
Приготовить помидоры фаршированные и запеченные с мясом						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 2020г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных 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 канапе с рыбными консервами						
задание №2 Приготовить заливное из языка с гарниром и соусом майонез						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 2020г.

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных 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 салат коктейль из мяса птицы						
задание №2 Приготовить холодную закуску из рыбной кнельной массы						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

«_____» _____ 2020г.

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных 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 открытые бутерброды с рыбой и лимоном						
задание №2 Приготовить заливное из рыбы с гарниром и соусом						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 2020 г.

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных 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 салат из вареных овощей с масляной заправкой						
задание №2 Приготовить холодную закуску из морепродуктов с гарниром и соусом						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 2020 г.

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных 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 канапе с мясными гастрономическими изделиями						
задание №2						
Приготовить холодную закуску из субпродуктов с гарниром и соусом						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

«_____» _____ 2020 г.

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных 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 закрытый бутерброд с ветчиной и сыром						
задание №2 Приготовить приготовить холодную закуску из мясной гастрономии с гарниром и соусом						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 2020г.

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных 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 салат из свежих овощей						
задание №2 Приготовить холодную закуску из морепродуктов с гарниром и соусом						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

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» апреля 2019г. по «30» июня 2019 г.

Наименование профессионального модуля

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

ПМ. 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных 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

ВПД 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

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.
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи 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	Дата	Кол-во	Качество	Подпись	Подпись
--------	--------------------	------	--------	----------	---------	---------

	работ		часо в	выполнени я работ	руководителя практики от техникума	руководителя практики от предприятия
ОК 1-11 ПК.2.1, 2.2,2.4, 2.5, 2.7	Приготовление блюд из отварной рыбы.	09.04.20	6			
ОК 1-11 ПК.2.1, 2.2,2.4, 2.5, 2.7	Приготовление блюд из , припущенной и тушеной рыбы.	10.04.20	6			
ОК 1-11 ПК.2.1, 2.2,2.4, 2.5, 2.7	Приготовление блюд из жареной рыбы и нерыбного водного сырья	11.04.20	6			
ОК 1-11 ПК.2.1, 2.2,2.4, 2.5, 2.7	Приготовление блюд запечённой рыбы.	13.04.20	6			
ОК 1-11 ПК.2.1, 2.2,2.4, 2.5, 2.7	Приготовления блюд из нерыбного водного сырья	14.04.20	6			
ОК 1-11 ПК.2.1, 2.2., 2.3.	Приготовление блюд из рубленой рыбы.	15.04.20	6			
ОК 1-11 ПК.2.1, 2.2,2.4, 2.5, 2.7	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	16.04.20	6			
ОК 1-11 ПК.2.1, 2.2,2.4, 2.5, 2.7	Приготовление блюд из отварного мяса.	17.04.20	6			
ОК 1-11 ПК.2.1, 2.2,2.4, 2.5, 2.7	Приготовление блюд из жареного мяса.		6			
ОК 1-11 ПК.2.1, 2.2., 2.4.	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 1-11 <i>ПК.2.1, 2.2,2.4, 2.5, 2.7</i>	Приготовление блюд из котлетной массы.		6			
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	Приготовление блюд		6			

ПК.2.1, 2.2,2.4, 2.5, 2.7	из яиц и творога.					
ОК 1-11 ПК.2.1, 2.2,2.4, 2.5, 2.7	Приготовление блюд из яиц и творога.		6			
ОК 1-11 ПК.2.1, 2.2,2.4, 2.5, 2.7	Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него.		6			
ОК 1-11 ПК.2.1, 2.2,2.4, 2.5, 2.7	Приготовление дрожжевого безопасного 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			
ОК 1-11 П К 3.1 ПК 3.2 ПК 3.4	Приготовление открытых бутербродов. Оформление, отпуск, хранение.		6			
ОК 1-11 П К 3.1 ПК 3.2 ПК 3.4	Приготовление закрытых (сэндвичи, бутербродные тортики, калорийные, паштетные) бутербродов. Оформление, отпуск, хранение.		6			
ОК 1-11	Приготовление		6			

П К 3.1 ПК 3.2 ПК 3.4	закрытых сладких и горячих бутербродов. Оформление, отпуск, хранение.					
ОК 1-11 П К 3.1 ПК 3.2 ПК 3.4	Приготовление салатов из сырых овощей. Оформление, отпуск, хранение.		6			
ОК 1-11 П К 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3	Приготовление салатов из вареных овощей, винегретов. Оформление, отпуск, хранение.		6			
ОК 1-11 П К 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3	Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов. Оформление, отпуск, хранение.		6			
ОК 1-11 П К 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3	Приготовление салатов из мяса и птицы. Оформление, отпуск, хранение.		6			
ОК 1-11 П К 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3	Приготовление салатов-коктейлей. Оформление, отпуск, хранение.		6			
ОК 1-11 П К 3.1 ПК 3.2	Приготовление гарниров и соусов для холодных блюд и закусок.		6			
ОК 1-11 П К 3.1 ПК 3.2 ПК 3.4	Приготовление закусок из овощей и грибов. Оформление, отпуск, хранение.		6			
ОК 1-11 П К 3.1 ПК 3.2 ПК 3.4	Приготовление закусок из яиц. Оформление, отпуск, хранение.		6			
ОК 1-11 П К 3.1 ПК 3.5	Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы. Оформление, отпуск, хранение.		6			
ОК 1-11 П К 3.1 ПК 3.5	Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы региональной кухни.		6			

	Оформление, отпуск, хранение.					
ОК 1-11 ПК 3.1 ПК 3.5	Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы. Оформление, отпуск, хранение.		6			
ОК 1-11 ПК 3.1 ПК 3.5	Приготовление холодных блюд из мясных гастрономических продуктов. Оформление, отпуск, хранение.		6			
ОК 1-11 ПК 3.1 ПК 3.5	Украшение сложных холодных блюд и закусок из цитрусовых, косточковых и семечковых фруктов и экзотических плодов.		6			
ОК 1-11 ПК 3.1 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Украшение сложных холодных блюд и закусок из овощей, яиц, масла и желе.		6			
ОК 1-11 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.4	Приготовление холодных закусок сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.		6			
ОК 1-11 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.4	Приготовление холодных закусок сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.		6			
ОК 1-11 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.4	. Приготовление фаршированных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.		6			
ОК 1-11	Приготовление		6			

ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.4	фаршированных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.					
ОК 1-11 ПК 3.1 ПК 3.5	Приготовление заливных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.		6			
ОК 1-11 ПК 3.1 ПК 3.6	Приготовление холодных блюд из мяса сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.		6			
ОК 1-11 ПК 3.1 ПК 3.6	Приготовление холодных блюд из мяса сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.		6			
ОК 1-11 ПК 3.1 ПК 3.6	Приготовление холодных блюд из птицы (дичи) и субпродуктов сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.		6			
ОК 1-11 ПК 3.1 ПК 3.6	. Приготовление горячих закусок из рыбы, морепродуктов сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.		6			
ОК 1-11 ПК 3.1 ПК 3.6	Приготовление горячих закусок из рыбы, морепродуктов сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.		6			
ОК 1-11	Приготовление		6			

ПК 3.1 ПК 3.6	горячих закусок из мяса, птицы (дичи) и субпродуктов сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.					
ОК 1-11 ПК 3.1 ПК 3.6	Приготовление горячих закусок из мяса, птицы (дичи) и субпродуктов сложного приготовления. Оформление, отпуск, хранение.		6			
	Дифференцированный зачет		6			

Руководитель практики от предприятия _____
М.П.

« _____ » _____ 201__ г.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Студента (ки) БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

_____ Ф.И.О.

Группы 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

Мастер п/о _____

Подпись

ФИО

« _____ » _____ 201__ 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. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных 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

« _____ » _____ 201__ 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 « _____ » 20__ года по « _____ » 20__ года

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.

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 реализовывал 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

Подпись

ФИО

М.П

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

4.1. НАЗНАЧЕНИЕ:

Экзамен квалификационный предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессиональных модулей: ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных 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 1.1-1.4)

Профессиональные компетенции:

ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

4.2. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ

Задание 1

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Приготовить салат из сырых овощей.
2. Приготовить холодную закуску из рыбы с гарниром и соусом

Задание 2

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Приготовить салат зеленый.
2. Приготовить холодную закуску из мяса птицы с гарниром и соусом

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: **Задание 3**

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания

Текст задания:

1. Приготовить салат из овощей с мясом.
2. Приготовить холодную закуску из морепродуктов с гарниром и соусом

Задание 4

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов.

Текст задания:

1. Приготовить ассорти мясное на хлебе.
2. Приготовить холодную закуску из мясных гастрономических продуктов

Задание 5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Приготовить салат столичный.
2. Приготовить рыбу жареную под маринадом.

Задание 6

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Приготовить салат из белокочанной капусты.
2. Приготовить рыбу заливную с гарниром и соусом хрен.

Задание 7

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Приготовить салат рыбный.
2. Приготовить холодную закуску из грибов с гарниром и сметанным соусом.

Задание 8

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Приготовить яйца фаршированные сельдью
2. Приготовить Холодную закуску из морепродуктов с гарниром и соусом.

Задание 9

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Приготовить салат коктейль.
2. Приготовить рыбу отварную с гарниром и соусом.

Задание 10

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Приготовить канапе с куриной печенью
2. Приготовить холодную закуску из запеченных овощей с соусом.

Задание 11

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Приготовить закрытый бутерброд.
2. Приготовить салат из курицы с сельдереем и яблоком

Задание 12

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Приготовить канапе с мясными гастрономическими продуктами
2. Приготовить помидоры фаршированные и запеченные с мясом

Задание 13

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Приготовить канапе с рыбными консервами.
2. Приготовить заливное из языка с гарниром и соусом майонез.

Задание 14

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Приготовить салат коктейль из мяса птицы.
2. Приготовить холодную закуску из рыбной кнельной массы.

Задание 15

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания:

1. Приготовить открытые бутерброды с рыбой и лимоном
2. Приготовить заливное из рыбы с гарниром и 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»

Литература:

Учебники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, - М.: Издательский центр «Академия», 2012 - 390 с.
2. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организации питания и охрана труда:

учебник для нач. проф. образования / - 13-е изд., стер. - М.: Академия, 2016. - 320 с.

3. Лавушкина Т.А.. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ . - М.: Академия, 2014. - 144 с.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. - 336 с.
5. Оборудование предприятий общественного питания: в 3 ч. Ч.1 Механическое оборудование: учебник-2-е изд., . - М.: Академия, 2012. - 416 с.

Нормативные документы:

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

питания».

13. СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

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

Интернет ресурсы:

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

Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией Профессиональные информационные системы:

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

Интернет ресурсы:

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

Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.

Критерии оценки задания

Коды проверяемых компетенций	Критерии оценивания	Оценка
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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: <ul style="list-style-type: none">- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления пол фабрикатов);- рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;- соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;- своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;- рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;- правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;- соответствие методов мытья, организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;- соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых	Соответствует
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.		

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

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 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок 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);

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

- 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:

« _____ » _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия **43.01.09 Повар, кондитер**

Виды работ	Норма	Время	%	Оценка
------------	-------	-------	---	--------

	В				В	
	р е м е н н а в ы п о л н е н и е р а б о т ы	Начало	Окончание	Виды	сы	
		в ы п о л н е н и я		с е г о з а т р а ч е н о	п о л н е н и я	

			В Ы П О Л Н Е Н И Я			
Вариант -1						
задание №1 Приготовить салат из сырых овощей.						
задание №2 Приготовить холодную закуску из рыбы с гарниром и соусом						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия **43.01.09 Повар, кондитер**

Виды работ	Норма	Время	%	Оценка
------------	-------	-------	---	--------

	В				В	
	р е м е н н а в ы п о л н е н и е р а б о т ы	Нач в ы п о л н е н и я	Оконч	В с е г о з а т р а ч е н о	н и с ы п о л н е н и я	

			В Ы П О Л Н Е Н И Я			
Вариант -2						
задание №1 Приготовить салат зеленый						
задание №2 Приготовить холодную закуску из мяса птицы с гарниром и соусом						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

«_____» _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Виды работ	Норма	Время	%	Оценка
------------	-------	-------	---	--------

	В	Начало			В	
	р е м е н н а в ы п о л н е н и е р а б о т ы	в	о	к	н	с
		ы		н	и	п
		п		и	с	о
		о		с	ы	л
		л		т		н
		н		р		е
		е		а		н
		н		ч		и
		и		е		я
		е		н		
		р		о		
		а		ч		
		б		е		
		о		н		
		т		о		
		ы				

			В Ы П О Л Н Е Н И Я			
Вариант -3						
задание №1 Приготовить ассорти мясное на хлебе.						
задание №2 Приготовить холодную закуску из мясных гастрономических продуктов						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Виды работ	Норма	Время	%	Оценка
------------	-------	-------	---	--------

	В				В	
	р е м е н н а в ы п о л н е н и е р а б о т ы	Начало	Окончание	Виды	сы	
		в ы п о л н е н и я		с е г о з а т р а ч е н о	п о л н е н и я	

			В Ы П О Л Н Е Н И Я			
Вариант -4						
задание №1 Приготовить салат из овощей с мясом.						
задание №2 Приготовить холодную закуску из морепродуктов с гарниром и соусом						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Виды работ	Норма	Время	%	Оценка
------------	-------	-------	---	--------

	В				В	
	р е м е н н а в ы п о л н е н и е р а б о т ы	Начало	Окончание	Виды	сы	
		в ы п о л н е н и я		с е г о з а т р а ч е н о	п о л н е н и я	

			В Ы П О Л Н Е Н И Я			
Вариант -5						
задание №1 Приготовить салат столичный.						
задание №2 Приготовить рыбу жареную под маринадом.						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Виды работ	Норма	Время	%	Оценка
------------	-------	-------	---	--------

	В	Начало			В	
	р е м е н н а в ы п о л н е н и е р а б о т ы	в	о	к	о	н
		ы		н	н	н
		п		с	п	о
		о		е	л	н
		л		г	н	е
		н		о	н	и
		е		з	я	
		н		а		
		и		т		
		е		р		
		р		а		
		а		ч		
		б		е		
		о		н		
		т		о		
		ы				

			В Ы П О Л Н Е Н И Я			
Вариант -6						
задание №1 Приготовить салат из белокочанной капусты						
задание №2 Приготовить рыбу заливную с гарниром и соусом хрен.						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

«_____» _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия **43.01.09 Повар, кондитер**

Виды работ	Норма	Время	%	Оценка
------------	-------	-------	---	--------

	В				В	
	в р е м е н н а в ы п о л н е н и е р а б о т ы	Начало в ы п о л н е н и я	Окончание	В с е г о з а т р а ч е н о	ы п о л н е н и я	

			В Ы П О Л Н Е Н И Я			
Вариант -7						
задание №1 Приготовить салат рыбный.						
задание №2 Приготовить холодную закуску из грибов с гарниром и сметанным соусом.						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

«_____» _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия **43.01.09 Повар, кондитер**

Виды работ	Норма	Время	%	Оценка
------------	-------	-------	---	--------

	В				В	
	в р е м е н н а в ы п о л н е н и е р а б о т ы	Начало в ы п о л н е н и я	Окончание	В с е г о з а т р а ч е н о	ы п о л н е н и я	

			В Ы П О Л Н Е Н И Я			
Вариант -8						
задание №1						
Приготовить яйца фаршированные сельдью						
задание №2						
Приготовить Холодную закуску из морепродуктов с гарниром и соусом.						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

«_____» _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия **43.01.09 Повар, кондитер**

Виды работ	Норма	Время	%	Оценка
------------	-------	-------	---	--------

	В				В	
	в р е м е н н а в ы п о л н е н и е р а б о т ы	Начало в ы п о л н е н и я	Окончание	В с е г о з а т р а ч е н о	ы п о л н е н и я	

			В Ы П О Л Н Е Н И Я			
Вариант -9						
задание №1 Приготовить салат коктейль.						
задание №2 Приготовить рыбу отварную с гарниром и соусом.						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

«_____» _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия **43.01.09 Повар, кондитер**

Виды работ	Норма	Время	%	Оценка
------------	-------	-------	---	--------

	В				В	
	р е м е н н а в ы п о л н е н и е р а б о т ы	Начало	Окончание	Виды	сы	
		в ы п о л н е н и я		с е г о з а т р а ч е н о	п о л н е н и я	

			В Ы П О Л Н Е Н И Я			
Вариант -10						
задание №1 Приготовить канапе с куриной печенью						
задание №2 Приготовить холодную закуску из запеченных овощей с соусом.						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

«_____» _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Виды работ	Норма	Время	%	Оценка
------------	-------	-------	---	--------

	В				В	
	р е м е н н а в ы п о л н е н и е р а б о т ы	Начало	Окончание	Виды	сы	
		в ы п о л н е н и я		с е г о з а т р а ч е н о	п о л н е н и я	

			В Ы П О Л Н Е Н И Я			
Вариант -11						
задание №1 Приготовить закрытый бутерброд.						
задание №2 Приготовить салат из курицы с сельдереем и яблоком						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

«_____» _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия **43.01.09 Повар, кондитер**

Виды работ	Норма	Время	%	Оценка
------------	-------	-------	---	--------

	В				В	
	р е м е н н а в ы п о л н е н и е р а б о т ы	Начало	Окончание	Виды	сы	
		в ы п о л н е н и я		с е г о з а т р а ч е н о	п о л н е н и я	

			В Ы П О Л Н Е Н И Я			
Вариант -12						
задание №1						
Приготовить канапе с мясными гастрономическими продуктами						
задание №2						
Приготовить помидоры фаршированные и запеченные с мясом						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

«_____» _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия **43.01.09 Повар, кондитер**

Виды работ	Норма	Время	%	Оценка
------------	-------	-------	---	--------

	В				В	
	р е м е н н а в ы п о л н е н и е р а б о т ы	Начало	Окончание	Виды	сы	
		в ы п о л н е н и я		с е г о з а т р а ч е н о	п о л н е н и я	

			В Ы П О Л Н Е Н И Я			
Вариант -13						
задание №1						
Приготовить канапе с рыбными консервами.						
задание №2						
Приготовить заливное из языка с гарниром и соусом майонез.						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

«_____» _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия **43.01.09 Повар, кондитер**

Виды работ	Норма	Время	%	Оценка
------------	-------	-------	---	--------

	В				В	
	р е м е н н а в ы п о л н е н и е р а б о т ы	Начало	Окончание	Виды	сы	
		в ы п о л н е н и я		с е г о з а т р а ч е н о	п о л н е н и я	

			В Ы П О Л Н Е Н И Я			
Вариант -14						
задание №1						
Приготовить салат коктейль из мяса птицы.						
задание №2						
Приготовить холодную закуску из рыбной кнельной массы.						

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

«_____» _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия **43.01.09 Повар, кондитер**

Виды работ	Норма	Время	%	Оценка
------------	-------	-------	---	--------

	В				В	
	в р е м е н н а в ы п о л н е н и е р а б о т ы	Начало в ы п о л н е н и я	Окончание	В с е г о з а т р а ч е н о	ы п о л н е н и я	

			В Ы П О Л Н Е Н И Я			
Вариант -15						
задание №1						
Приготовить открытые бутерброды с рыбой и лимоном						
задание №2						
Приготовить заливное из рыбы с гарниром и 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

Наименование квалификации базовой подготовки – повар, кондитер

В результате освоения программы студент _____

освоил/не освоил

ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных 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. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Группа № 351

№ п/п		МДК МДК. 03.01	УП.03	ПП.03	Квали фикац ионны й экзаме н	Ос воен /не освоен

	Ф.И.О.					
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
1						
1						
1						
1						
1						
1						
1						
1						
1						
19						
20						

Председатель комиссии _____
Подпись ФИО

(должность председателя комиссии, наименование организации)

Ст. мастер _____
Подпись ФИО

Мастер п/о _____

ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Критерии оценки.

При оценке устных ответов студентов учитываются следующие критерии:

Знание основных процессов изучаемой предметной области, глубина и полнота раскрытия вопроса.

Владение терминологическим аппаратом и использование его при ответе.

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

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

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

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

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

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

