

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КИСЛОВОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХКУМ

. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Профессионального модуля

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

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Г.Кисловодск 2020г

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт фонда оценочных средств	4
2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля	4
3. Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке	5
	6
4. Структура контрольно-оценочных средств для экзамена (квалификационного)	7
5. Типовые задания для оценки освоения ПМ. 02	8

Паспорт фонда оценочных средств

Общие положения

Фонд оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения вида профессиональной деятельности (ВПД) Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания и составляющих его профессиональных и общих компетенций, программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер

Формой аттестации по профессиональному модулю является **экзамен (квалификационный)**.

Форма проведения экзамена **выполнение заданий**

1. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Таблица 1 – Состав профессионального модуля

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Комплексный дифференцированный зачет	Защита лабораторных и практических работ. Оценка выполнения тестовых заданий. Защита рефератов. Контроль выполнения домашних и самостоятельных работ.
УП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка выполнения работ при прохождении учебной практики. Подбор сырья. Контроль выполнения самостоятельных работ.
ПП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка выполнения работ при прохождении учебной практики. Подбор сырья. Контроль выполнения самостоятельных работ.
ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Экзамен (квалификационный)	

2. Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке

В результате аттестации по профессиональному модулю комплексная проверка профессиональных и общих компетенций профессионального модуля осуществляется в форме оценки качества выполнения заданий на экзамене квалификационном и результатов по МДК, итогов прохождения учебной и производственной практик, характеристики работодателя (форма прилагается)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Формы контроля
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	<ul style="list-style-type: none"> – <i>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:</i> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – 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 (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – 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 продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; - выполнения заданий квалификационного экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение	<ul style="list-style-type: none"> – Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции; – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе 	

<p>бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>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</p>	<p>специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности; – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа; – соответствие температуры подачи виду блюда; – аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) – соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре 	
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для от- пуска на вынос 	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной дея- тельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реали- зации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; - выполнения заданий квалификационного экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источни- ков, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терми- нологии 	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональ- ной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
ОК 06. Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
ОК 07. Содействовать сохранению	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессио- нальной деятельности; 	

окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	

3. Требования к предоставляемым на экзамен документам:

1. Дневник учебной практики.
2. Аттестационный лист по итогам прохождения учебной практики.
3. Оценочная ведомость по профессиональному модулю.
4. Отзыв - характеристика работодателей с места производственной практики.

4. Структура контрольно-оценочных средств для экзамена (квалификационного)

Студент допускается к экзамену при условии наличия положительных оценок за элементы модуля (МДК и практики). Итогом экзамена является однозначное решение: «Вид профессиональной деятельности освоен с оценкой / не освоен».

Экзамен квалификационный

Задания квалификационному экзамену ориентированы на проверку освоения вида профессиональной деятельности (ВПД) Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента в целом – выполнение практических заданий по приготовлению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

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

При принятии решения об итоговой оценке по профессиональному модулю 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

2.3.1. Задания для экзамена квалификационного

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ ГБПОУ «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

2.3.1. Задания для экзамена квалификационного

Количество вариантов экзаменационных заданий для экзаменуемого – 1, содержит 3 задания.

- 1 задание направлено на проверку ПК 2.1-1.8; ОК 01-07, 09
- 2 задание направлено на проверку ПК 2.1-1.8; ОК 01-07,09
- 3 задание направлено на проверку ПК 2.1- 1.8; ОК 01- 07, 09, 10

Задание №1 блюдо «Борщ из свежей капусты»

1. Составить технологическую карту приготовления блюда
Рассчитать количество сырья для приготовления 10 порций (по 2 колонке Сборника Рецептур)
2. Организовать рабочее место.
3. Приготовить блюдо

Задание №2 блюдо «Рассольник Петербургский».

1. Составить технологическую карту приготовления блюда
Рассчитать количество сырья для приготовления 20 порций (по 2 колонке Сборника Рецептур)
2. Организовать рабочее место.
3. Приготовить блюдо

Задание №3 блюдо «Суп картофельный с крупой».

1. Составить технологическую карту приготовления блюда
Рассчитать количество сырья для приготовления 30 порций (по 2 колонке Сборника Рецептур)
2. Организовать рабочее место.
3. Приготовить блюдо

Задание №4 блюдо «Суп молочный с макаронными изделиями ».

1. Составить технологическую карту приготовления блюда
Рассчитать количество сырья для приготовления 20 порций (по 2 колонке Сборника Рецептур)
2. Организовать рабочее место.
3. Приготовить блюдо

Задание №5 блюдо «Окрошка овощная»

1. Составить технологическую карту приготовления блюда
Рассчитать количество сырья для приготовления 40 порций (по 2 колонке Сборника Рецептур)
2. Организовать рабочее место.
3. Приготовить блюдо

Задание №6 блюдо «Рыба отварная, соус польский ».

1. Составить технологическую карту приготовления блюда
Рассчитать количество сырья для приготовления 30 порций (по 2 колонке Сборника Рецептур)
2. Организовать рабочее место.
3. Приготовить блюдо

Задание №7 блюдо «Рыба жаренная с луком по-ленинградски ».

1. Составить технологическую карту приготовления блюда
Рассчитать количество сырья для приготовления 30 порций (по 2 колонке Сборника Рецептур)
2. Организовать рабочее место.
3. Приготовить блюдо

Задание №8 блюдо «Рыба, запечённая под молочным соусом».

1. Составить технологическую карту приготовления блюда
Рассчитать количество сырья для приготовления 30 порций (по 2 колонке Сборника Рецептур)
2. Организовать рабочее место.
3. Приготовить блюдо

Задание №9 блюдо «Котлеты рыбные ».

1. Составить технологическую карту приготовления блюда
Рассчитать количество сырья для приготовления 30 порций (по 2 колонке Сборника Рецептур)
2. Организовать рабочее место.
3. Приготовить блюдо

Задание №10 блюдо «Мясо отварное с гарниром».

1. Составить технологическую карту приготовления блюда
Рассчитать количество сырья для приготовления 10 порций (по 2 колонке Сборника Рецептур)
2. Организовать рабочее место.
3. Приготовить блюдо

Задание №11 блюдо «Бефстроганов»

1. Составить технологическую карту приготовления блюда
Рассчитать количество сырья для приготовления 30 порций (по 2 колонке Сборника Рецептур)

2. Организовать рабочее место.

3. Приготовить блюдо

Задание №12 блюдо «Бифштекс с луком (по-деревенски)».

1. Составить технологическую карту приготовления блюда

Рассчитать количество сырья для приготовления 10 порций (по 2 колонке Сборника Рецептур)

2. Организовать рабочее место.

3. Приготовить блюдо

Задание №13 блюдо «Котлеты отбивные из баранины».

1. Составить технологическую карту приготовления блюда

Рассчитать количество сырья для приготовления 10 порций (по 2 колонке Сборника Рецептур)

2. Организовать рабочее место.

3. Приготовить блюдо

Задание №14 блюдо «Запеканка картофельная с мясом».

1. Составить технологическую карту приготовления блюда

Рассчитать количество сырья для приготовления 10 порций (по 2 колонке Сборника Рецептур)

2. Организовать рабочее место.

3. Приготовить блюдо

Задание №15 блюдо «Говядина в кисло-сладком соусе».

1. Составить технологическую карту приготовления блюда

Рассчитать количество сырья для приготовления 40 порций (по 2 колонке Сборника Рецептур)

2. Организовать рабочее место.

3. Приготовить блюдо

Задание №16 блюдо «Бифштекс рубленый».

1. Составить технологическую карту приготовления блюда

Рассчитать количество сырья для приготовления 20 порций (по 2 колонке Сборника Рецептур)

2. Организовать рабочее место.

3. Приготовить блюдо

Задание №17 блюдо «Биточки, запеченные под сметанным соусом с рисом (по-казацки)».

1. Составить технологическую карту приготовления блюда

Рассчитать количество сырья для приготовления 30 порций (по 2 колонке Сборника Рецептур)

2. Организовать рабочее место.

3. Приготовить блюдо

Задание №18 блюдо «Кролик в сметанном соусе».

1. Составить технологическую карту приготовления блюда

Рассчитать количество сырья для приготовления 10 порций (по 2 колонке Сборника Рецептур)

2. Организовать рабочее место.

3. Приготовить блюдо

Задание №19 блюдо «Шницель из курицы (по-министерски)».

1. Составить технологическую карту приготовления блюда

Рассчитать количество сырья для приготовления 10 порций (по 2 колонке Сборника Рецептур)

2. Организовать рабочее место.

3. Приготовить блюдо

Задание №20 блюдо «Пудинг из мяса, курицы».

1. Составить технологическую карту приготовления блюда

Рассчитать количество сырья для приготовления 10 порций (по 2 колонке Сборника Рецептур)

2. Организовать рабочее место.

3. Приготовить блюдо

Задание №21 блюдо «Вареники ленивые».

1. Составить технологическую карту приготовления блюда

Рассчитать количество сырья для приготовления 10 порций (по 2 колонке Сборника Рецептур)

2. Организовать рабочее место.

3. Приготовить блюдо

Задание №22 блюдо «Сырники из творога».

1. Составить технологическую карту приготовления блюда

Рассчитать количество сырья для приготовления 10 порций (по 2 колонке Сборника Рецептур)

2. Организовать рабочее место.

3. Приготовить блюдо

Задание №23 блюдо «Яйца «в мешочек» (пашот)».

1. Составить технологическую карту приготовления блюда

Рассчитать количество сырья для приготовления 10 порций (по 2 колонке Сборника Рецептур)

2. Организовать рабочее место.

3. Приготовить блюдо

Задание №24 блюдо «Смешанный омлет».

1. Составить технологическую карту приготовления блюда

Рассчитать количество сырья для приготовления 10 порций (по 2 колонке Сборника Рецептур)

2. Организовать рабочее место.

3. Приготовить блюдо

Задание №25 блюдо «Омлет натуральный запеченный».

1. Составить технологическую карту приготовления блюда

Рассчитать количество сырья для приготовления 10 порций (по 2 колонке Сборника Рецептур)

2. Организовать рабочее место.

3. Приготовить блюдо

Инструкция

Каждый обучаемый получает индивидуальное практическое задание.

Время выполнения задания - 3 час.

Оборудование:

весоизмерительное, картофелечистка, универсальная овощерезка, рыбоочиститель, мясорубка, фаршемешалка, холодильные шкафы;

Инструменты, инвентарь: ручные овощечистки, рыбочистка, ножи поварской тройки, ножи - коренчатый, карбовочный, для удаления глазков.

Материально-техническое оснащение: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Внимательно прочитайте задание.

Правила проведения квалификационного экзамена:

Получить задание у экзаменатора

1. Организовать рабочее место.

2.. Выбрать оборудование, инвентарь и посуду для приготовления полуфабрикатов, обосновать сделанный выбор.

3. Выполнить технологические операции по подготовке сырья.

4. Составить технологическую карту, рассчитать сырье.

5. Выполнить приготовление полуфабриката с соблюдением последовательности технологических операций, температурного режима и санитарных требований.
6. Дать органолептическую оценку качества готового полуфабриката в соответствии с требованиями проведения бракеража.

Министерство образования и молодежной политики Ставропольского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Оценочная ведомость

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

Ф.И.О. _____

обучающегося группы ____ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

успешно прошел производственную практику по

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

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Комплексный дифференцированный зачет	Защита лабораторных и практических работ. Оценка выполнения тестовых заданий. Защита рефератов. Контроль выполнения домашних и самостоятельных работ.
УП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка выполнения работ при прохождении учебной практики. Подбор сырья. Контроль выполнения самостоятельных работ.
ПП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка выполнения работ при прохождении учебной практики. Подбор сырья. Контроль выполнения самостоятельных работ.
ПМ. 02	Экзамен (квалификационный)	

Результаты выполнения и защиты курсового проекта (работы) «Не предусмотрено»

Итоги экзамена (квалификационного) по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)	Если нет, то что должен обучающийся сделать дополнительно
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий,	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование		

<p>закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</p> <p>рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</p> <p>соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</p> <p>своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</p> <p>рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – 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 продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 		
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</p> <p>оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <p>корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная)</p>		

<p>ассортимента</p> <p>ПК 2.6.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.7.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.8.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</p> <p>соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</p> <p>соответствие температуры подачи виду блюда;</p> <p>аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</p> <p>соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</p> <p>гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <p>гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</p> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>		
<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>Составить план действия,</p> <p>Определить необходимые ресурсы;</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Реализовать составленный план;</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>		
<p>ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>		
<p>ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>		
<p>ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>		
<p>ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на</p>	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>		

государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.			
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)		
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)		
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение		
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы		

ЗАКЛЮЧЕНИЕ КОМИССИИ:

Программа профессионального модуля **ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** ОСВОЕНА С ОЦЕНКОЙ _____ / НЕ ОСВОЕНА

Дата: _____ 2021г.

Председатель _____

Члены комиссии: _____

Литература

Основные источники:

1. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. — 3-е изд. — Ростов н/Д: Феникс, 2018. - 374. - (Среднее профессиональное образование).
2. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва: ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование).
3. Богачева, А. А. Приготовление блюд из рыбы (ПМ.04) : учеб. пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов н/Д: Феникс, 2018. - 173 с. — (Среднее профессиональное образование).
4. Пичугина, О. В. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05) : учеб. пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов н/Д: Феникс, 2018. - 221 с. - (Среднее профессиональное образование).
5. Богачева, А. А. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01) : учеб. пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, Д.Р. Алхасова. — Ростов н/Д: Феникс, 2018. — 237 с. — (Среднее профессиональное образование).

Дополнительные источники:

1. Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2017. - 368 с.
2. Васюкова, А. Т. Переработка рыбы и морепродуктов [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 104 с
3. Разработка технологий рыбных полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции из них для школьного питания [Электронный ресурс] : монография / Л. Г. Ермош, Т. Н. Сафронова, О. М. Евтухова и др. - Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2018. - 186 с
4. Технология продуктов общественного питания: Учебное пособие / В.А. Домарецкий. - М.: Форум, 2018. - 400 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование)
5. Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий/Сафронова Т.Н., Ермош Л.Г., Евтухова О.М. и др. - Красноярск: СФУ, 2017. - 160 с.
6. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. — 496 с.
7. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2018. - 336 с
8. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. - 816 с

9. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с
10. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 496с
11. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. М.: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2019. - 256с
12. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Под ред. Л.П. Липатовой. М.: Форум, 2018. - 392 с
13. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с
14. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части I и II [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016
15. Другов, Ю. С. Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента [Электронный ресурс] : практическое руководство / Ю. С. Другов, А. А. Родин. - Эл. изд. - М. : БИНОМ. Лаборатория знаний, 2018. - 440 с
16. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2019. - 240 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование)
17. Санитарные правила для организаций общественного питания. М.: ИНФРА-М, 2009. - 42 с.: 84х108 1/32. - (Торговля и общественное питание)
18. Омаров, Р.С. Основы рационального питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева. – Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2014. – 80 с.
19. Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие / Б.М. Азизов, И.В. Чепегин. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 432 с
20. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 416 с.: 60х90 1/16. - (ПРОФИЛЬ).
21. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум / К.Я. Гайворонский. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 104 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование)
22. 17.Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина.М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2018. - 272 с.

Электронные издания:

1. Электронная библиотека www.znaniyum.com
2. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
3. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
4. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
5. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Интернет-ресурсы

1. www.znaniyum.com
2. <http://good-pitanie.at.ua> Значение пищи в жизни человека
3. <http://updiet.info/pravilnoe-i-zdorovoe-pitanie> Правильное питание
4. <http://www.roman.by/r-88879.html> Задачи и принципы лечебного питания
5. <http://www.twirpx.com/files/food/catering> лекции по технологии ПОП
6. <http://www.gurmanika.ru> Приготовление полуфабриката из мяса
7. <http://zolverealestateblogs> Блюда из птицы
8. <http://www.bestreferat.ru> Приготовление блюд из отварного мяса и рыбы, их значение в лечебно-профилактическом питании человека
9. <http://www.dist-cons.ru> Переработка рыбы и рыбопродуктов

10. <http://pkpolo.ru/p> Рыба и продукты моря
11. <http://receptguru.ru> Навигация по разделу
12. <http://www.mydiet.ru> Домашняя птица и дичь
13. http://varimparim.ru/prigitov_produktoov/obrabotka_ptizy Обработка домашней птицы
14. http://www.znaytovar.ru/gost/1/GOST_R_5118798.html Нормативные документы