Министерство образования и науки Республики Бурятия государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Гусиноозерский энергетический техникум»

Согласовано Утверждаю

ЦК преподавателей спец.дисциплин Зам. директора по УР

и мастеров п/о по ПП КРС \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Л.В.Цыбденова Славко Т.В.

Протокол заседания ЦК

от\_\_\_\_\_\_\_2018г. №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Контрольно измерительные материалы для проведения дифференцированного зачета по ПМ 01: « Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».**

г. Гусиноозерск

КОНТРОЛЬНО­ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО)

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

43.01.09. Повар, кондитер ТОП- 50

Паспорт комплекта оценочных средств  
1.Область применения комплекта оценочных средств  
Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения ПМ.01.  
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента  
Профессия 43.01.09 Повар, кондитер  
1.1 Результаты освоения модуля, подлежащие проверке  
Профессиональные и общие компетенции  
В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций  
Результаты освоения  
Основные показатели  
оценки результата и их критерии  
Тип задания № задания  
Форма  
аттестации  
1,2,3,4  
ПК1.1.  
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.  
- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ  
- 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;  
- соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека  
- соответствие правилам оформления заявки на сырье  
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика  
- Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:  
ПК 1.3  
Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья  
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика  
- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;  
- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;  
- соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: -соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);  
ОК 1.  
Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам  
- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;  
- адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;  
- оптимальность определения этапов решения задачи;  
разработка детального плана действий;  
- правильность оценки рисков на каждом шагу  
Дифференцированный зачет  
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности  
- эффективный поиск необходимой информации;  
анализ инноваций в области профессиональной деятельности;  
\_ обзор публикаций в профессиональных изданиях.  
Дифференцированный зачет  
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  
- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;  
- точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии  
Дифференцированный зачет  
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами  
- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения:  
- соблюдение норм деловой культуры;  
- соблюдение этических норм.  
Дифференцированный зачет  
ОК 5.  
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста  
- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;  
- толерантность поведения в рабочем коллективе  
Дифференцированный зачет  
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей  
- понимание значимости своей профессии  
Дифференцированный зачет  
ОК 7.  
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях  
- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  
- эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте  
Дифференцированный зачет  
ОК 9  
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности  
- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности  
Дифференцированный зачет  
ОК 10  
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке  
- 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  
1.2. В результате изучения профессионального модуля, обучающийся должен:  
иметь практический опыт:  
подготовки, уборки рабочего места;  
подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  
обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;  
приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;  
ведения расчетов с потребителями  
уметь:  
подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;  
распознавать недоброкачественные продукты;  
выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;  
владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;  
соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;  
проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов  
знать:  
требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);  
виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;  
требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;  
ассортимент, рецептуру, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовление полуфабрикатов;  
способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовление полуфабрикатов  
2. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля  
2.1. Общие положения  
Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.  
Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: - контроль знаний обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация обучающихся – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью тестовых заданий, на лабораторных, практических занятиях, по результатам самостоятельной работы обучающихся. Промежуточная аттестация обучающихся по междисциплинарному курсу проводится в форме дифференцированного зачета. Дифференцированный зачет может проводиться в виде теста, ответов на письменные и устных в виде подготовки проекта, презентации.  
Оценка теоретического курса профессионального модуля предусматривает использование накопительной / рейтинговой системы оценивания.  
**Задания для дифференцированного зачета по учебной практике**  
Количество вариантов каждого задания / пакетов заданий для экзаменующегося: один  
Время выполнения каждого задания: 4 часа (астрономических часов)  
Оборудование:  
- рабочие столы,  
- инвентарь: доски разделочные ОС, ножи кухонные ОС, сита, дуршлаги, ложки, вилки, кастрюли разного объема, сковороды наплитные, лотки для полуфабрикатов ОС.  
- оборудование: электроплиты, жарочные шкафы, электромясорубки, блендеры, миксеры, электронные весы, холодильник, морозильник.  
Справочная литература:  
1. Сборник рецептур кулинарных блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования /Н.Э.Харченко М.: Издательский центр «Академия» 2017. – 512 с.  
  
Задание 1  
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  
ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.  
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,  
ПО  
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.  
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии  
Время выполнения задания 4 часа  
Текст задания:  
Произвести первичную обработку картофеля. Нарезать картофель соломкой.  
Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (биточек).  
Нарезать мелкокусковой полуфабрикат рагу из свинины  
Задание 2  
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  
ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.  
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,  
ПО  
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.  
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии  
Время выполнения задания 4 часа  
Текст задания:  
Произвести обработку картофеля. Нарезать картофель мелким кубиком.  
Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (котлета).  
Порубить мелкокусковой полуфабрикат гуляш из свинины  
  
Задание 3  
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  
ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.  
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,  
ПО  
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.  
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии  
Время выполнения задания 4 часа  
Текст задания:  
Произвести обработку картофеля. Нарезать картофель средним кубиком.  
Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (рулет).  
Нарезать мелкокусковой полуфабрикат плов из свинины  
  
Задание 4  
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  
ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.  
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,  
ПО  
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.  
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии  
Время выполнения задания 4 часа  
Текст задания:  
Произвести обработку картофеля. Нарезать картофель ломтиком.  
Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (тельное).  
Нарезать мелкокусковой полуфабрикат поджарка из свинины.  
  
Задание 5  
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  
ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.  
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, , ОК 09, ОК 10,  
ПО  
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.  
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии  
Время выполнения задания 4 часа  
Текст задания:  
Произвести обработку картофеля. Нарезать картофель крупным кубиком.  
Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (зразы).  
Нарезать мелкокуской полуфабрикат плов из баранины  
Задание 6  
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  
ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.  
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,  
ПО  
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.  
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии  
Время выполнения задания 4 часа  
Текст задания:  
Произвести обработку картофеля. Нарезать картофель брусочком.  
Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (тефтели с репчатым).  
Нарезать крупнокусковой полуфабрикат мясо шпигованное.  
Задание 7  
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  
ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.  
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,  
ПО  
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.  
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии  
Время выполнения задания 4 часа  
Текст задания:  
Произвести обработку картофеля. Нарезать картофель дольками  
Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (тефтели с рисом).  
Нарезать мясной порционный полуфабрикат бифштекс  
Задание 8  
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  
ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.  
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, , ОК 09, ОК 10  
ПО  
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.  
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии  
Время выполнения задания 4 часа  
Текст задания:  
Произвести обработку моркови. Нарезать морковь брусочком.  
Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (фрикадельки).  
Нарезать мясной мелкокусковой полуфабрикат лангет.  
Задание 9  
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  
ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.  
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,  
ПО  
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.  
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии  
Время выполнения задания 4 часа  
Текст задания:  
Произвести обработку моркови. Нарезать морковь соломкой.  
Приготовить рыбный полуфабрикат для варки с кожей и без костей.  
Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной котлетной массы (котлета).  
Задание 10  
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  
ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.  
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10  
ПО  
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.  
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии  
Время выполнения задания 4 часа  
Текст задания:  
Произвести обработку моркови. Нарезать морковь ломтиком.  
Приготовить рыбные полуфабрикаты пластованной рыбы с кожей без костей для  
припускания .  
3. Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной котлетной массы (биточек).  
Задание 11  
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  
ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.  
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10  
ПО  
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.  
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии  
Время выполнения задания 4 часа  
Текст задания:  
Произвести обработку моркови. Нарезать морковь мелким кубиком.  
Приготовить рыбные полуфабрикаты порционные куски круглой формы для варки  
Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной  
котлетной массы (зраза).  
Задание 12  
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  
ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.  
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10  
ПО  
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.  
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии  
Время выполнения задания 4 часа  
Текст задания:  
Произвести обработку моркови. Нарезать морковь дольками.  
2. Приготовить рыбные полуфабрикаты для жарки во фритюре нарезанные из пластованной рыбы без кожи и костей.  
3. Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной котлетной массы (тефтели с луком).  
Задание 13  
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  
ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.  
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10  
ПО  
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.  
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии  
Время выполнения задания 4 часа  
Текст задания:  
Произвести обработку свеклы. Нарезать свеклу мелким кубиком.  
Обработать и подготовить щуку к фаршированию.  
Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной котлетной массы (шницель).  
Задание 14  
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  
ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.  
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10  
ПО  
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.  
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии  
Время выполнения задания 4 часа  
Текст задания:  
Произвести обработку свеклы. Нарезать свеклу соломкой.  
Произвести обработку морепродуктов кальмаров. Подготовить кальмары к фаршированию  
Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной котлетной массы (тефтели с рисом).  
Задание 15  
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  
ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.  
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10  
ПО  
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.  
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии  
Время выполнения задания 4 часа  
Текст задания:  
Произвести обработку репчатого лука. Нарезать репчатый лук мелким кубиком.  
Произвести обработку морепродуктов кальмаров. Подготовить кальмары к жарке во фритюре.  
Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной котлетной массы (рулет).  
Задание 16  
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  
ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.  
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10  
ПО  
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.  
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии  
Время выполнения задания 4 часа  
Текст задания:  
Произвести обработку репчатого лука. Нарезать репчатый лук соломкой.  
Произвести обработку морепродуктов кальмаров. Подготовить кальмары к жарке основным способом.  
Обработать субпродукт (печень). Приготовить полуфабрикат печень тушеная  
Задание 17  
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  
ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.  
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10  
ПО  
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.  
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии  
Время выполнения задания 4 часа  
Текст задания:  
Произвести обработку репчатого лука. Нарезать репчатый лук кольцами.  
Произвести обработку камбалы. Подготовить камбалу для жарки в целом виде основным способом.  
Обработать субпродукт (печень). Приготовить полуфабрикат печень по-строгановски.  
Задание 18  
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  
ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.  
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10  
ПО  
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.  
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии  
Время выполнения задания 4 часа  
Текст задания:  
Произвести обработку репчатого лука. Нарезать репчатый лук полукольцами.  
Произвести обработку наваги. Подготовить навагу для жарки в целом виде основным способом.  
Обработать субпродукт (печень). Приготовить полуфабрикат печень жареная.  
Задание 19  
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  
ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.  
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10  
ПО  
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.  
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии  
Время выполнения задания 4 часа  
Текст задания:  
Произвести обработку белокачанной капусты. Нарезать белокачанную капусту соломкой.  
Произвести обработку сельди на чистое филе.  
Обработать сельскохозяйственную птицы и приготовить из нее полуфабрикат рагу.  
Задание 20  
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  
ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.  
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10  
ПО  
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.  
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии  
Время выполнения задания 4 часа  
Текст задания:  
Произвести обработку белокачанной капусты. Нарезать белокачанную капусту шашками.  
Произвести подготовку полуфабриката для варки звеньями.  
Обработать сельскохозяйственную птицы и приготовить из нее полуфабрикат плов.  
Задание 21  
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  
ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.  
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10  
ПО  
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.  
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии  
Время выполнения задания 4 часа  
Текст задания:  
Произвести обработку свежих огурцов. Нарезать свежие огурцы мелким кубиком.  
Приготовить полуфабрикат для жарки во фритюре блюда «рыба в тесте»  
Обработать сельскохозяйственную птицы и приготовить из нее полуфабрикат котлеты натуральные.  
Задание 22  
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  
ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.  
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10  
ПО  
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.  
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии  
Время выполнения задания 4 часа  
Текст задания:  
Произвести обработку свежих огурцов. Нарезать свежие огурцы соломкой.  
Приготовить полуфабрикат для жарки во фритюре «рыба фри».  
Обработать сельскохозяйственную птицы и приготовить из нее полуфабрикат шницель по столичному.  
Задание 23  
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  
ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.  
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7,ОК 09, ОК 10  
ПО  
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.  
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии  
Время выполнения задания 4 часа  
Текст задания:  
Произвести обработку сладкого перца. Нарезать сладкий перец соломкой.  
Приготовить полуфабрикат для припуская без кожи и костей (чистое филе).  
Обработать сельскохозяйственную птицы и приготовить из нее полуфабрикат котлета по-киевски.  
Задание 24  
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  
ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.  
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10  
ПО  
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.  
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии  
Время выполнения задания 4 часа  
Текст задания:  
Произвести обработку сладкого перца. Нарезать сладкий перец мелким кубиком.  
Подготовить полуфабрикат для жарки основным способом без кожи и костей.  
Приготовить котлетную массу из сельскохозяйственную птицы. Приготовить полуфабрикат котлеты.  
Задание 25  
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  
ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.  
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7,ОК 09, ОК 10  
ПО  
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.  
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии  
Время выполнения задания 4 часа  
Текст задания:  
Произвести обработку свежих помидор. Нарезать свежий помидор кубиком.  
Подготовить полуфабрикат нарезанный из пластованной рыбы с кожей и костями для жарки основным способом  
Приготовить котлетную массу из сельскохозяйственную птицы. Приготовить полуфабрикат зразы.  
**3.2.3.Задания для дифференцированного зачета по производственной практике**Оценка по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.  
АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ  
ПО ИТОГАМ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
Обучающегося (ейся) Краевого государственного бюджетное профессиональное образовательного учреждения «Комсомольский-на-амуре колледж технологии и сервиса» (КГБ ПОУ ККТиС)  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
(код, наименование профессии)  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, прошел(ла) производственную практику по  
(Ф.И.О. обучающегося (ейся))  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
(код, наименование профессионального модуля)  
в организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
(наименование организации, юридический адрес)  
Виды и качество  
выполнения работ с целью оценки сформированности общих и профессиональных компетенций в период прохождения производственной практики  
№ п/п  
Наименования  
ПК и ОК  
Виды работы  
Оценка:  
выполнено  
(удовл., хор., отл.)  
не выполнено (неудовл.)  
ПК1.1.  
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.  
- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ;  
- 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;  
- соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека  
- соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты  
2.  
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика  
- Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика  
ПК 1.3  
Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья  
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика  
- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;  
- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;  
- соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:  
-соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике)  
ОК 1.  
Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам  
- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;  
- адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;  
- оптимальность определения этапов решения задачи;  
разработка детального плана действий;  
- правильность оценки рисков на каждом шагу.  
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности  
- эффективный поиск необходимой информации;  
анализ инноваций в области профессиональной деятельности;  
\_ обзор публикаций в профессиональных изданиях.  
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  
- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;  
- точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии  
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами  
- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения:  
- соблюдение норм деловой культуры;  
- соблюдение этических норм.  
ОК 5.  
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста  
- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;  
- толерантность поведения в рабочем коллективе  
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей  
- понимание значимости своей профессии  
ОК 7.  
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях  
- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  
- эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте  
ОК 9  
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  
- 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  
Заключение  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. обучающегося (ейся) (успешно, в не полном объеме)  
прошел (ла) производственную практику по профессиональному модулю  
№ п/п  
Виды работ  
Оценка  
Выполнено  
(удв, хор, отл.)  
не выполнена  
(неудов.)  
1.  
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами  
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика  
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья  
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика  
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 общечеловеческих ценностей  
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях  
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности  
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке  
Руководитель производственной  
практики от Предприятия  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
  
(должность руководителя практики)  
(подпись)  
(фамилия, имя, отчество руководителя практики)  
Руководитель производственной  
практики от Учреждения  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
(должность руководителя практики)  
(подпись)  
(фамилия, имя, отчество руководителя практики)  
Дата «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ г.  
Критерии оценки по учебной, производственной практике:  
Результаты освоения  
Критерии оценки результата  
Отметка выполнения Да/нет  
ПК1.1.  
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.  
- демонстрация адекватного выбора и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ;  
- 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;  
- соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека  
- демонстрация знаний по оформлению заявки на сырье, продукты  
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика  
- Демонстрация навыков подготовки, обработки различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:  
ПК 1.3  
Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья  
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика  
- Демонстрация навыков выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;  
- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;  
- демонстрация навыков обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:  
-соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике).  
ОК 1.  
Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам  
- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;  
- адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;  
- оптимальность определения этапов решения задачи;  
разработка детального плана действий;  
- правильность оценки рисков на каждом шагу.  
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности  
- эффективный поиск необходимой информации;  
анализ инноваций в области профессиональной деятельности;  
\_ обзор публикаций в профессиональных изданиях.  
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  
- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;  
- точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии  
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами  
- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения:  
- соблюдение норм деловой культуры;  
- соблюдение этических норм.  
ОК 5.  
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста  
- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;  
- толерантность поведения в рабочем коллективе  
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей  
- понимание значимости своей профессии  
ОК 7.  
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях  
- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  
- эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте  
ОК 9  
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  
- 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 тем  
Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.  
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.  
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  
Сборник рецептур блюд зарубежной кухни /Под ред. А.Т.Васюковой. М.: Издательство торговая корпорация «Дашков и К», 2017. – 816 с.  
Сборник рецептур и кулинарных изделий: учебное пособие /Н.Э.Харченко. М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 512 с.  
Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцую для обучающихся во всех образовательных учреждений /Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2011. - 544 с.  
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /Под ред. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко. К.; Арий, 2012. – 680 с.  
Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».  
Анфимова Н. А. Кулинария: учебное пособие - Москва, «Академия», 2014.  
Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник – Москва, «Академия», 2014.  
Мармузова Л. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник – Москва, «Академия», 2014.  
Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник – Москва, «Академия», 2013.  
Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник – Москва, «Академия», 2012.  
Сборник рецептур и кулинарных изделий: учебное пособие /Н.Э.Харченко. М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 512 с.

Задание № 1 Приготовить полуфабрикат: Котлеты морковные.  Инструкция для обучающегося: Максимальное время выполнения задания: 120 мин./час. При работе вы  можете воспользоваться: ­ сборником рецептур; ­ нормативно­технической документацией (ГОСТы на сырьё, СанПины); ­ калькулятором; ­ соответствующим оборудованием и инвентарем. Текст задания: Приготовить полуфабрикат:  Котлеты морковные.

1.Составить технологическую карту на 1порцию полуфабриката. 2.Подобрать оборудование, инвентарь, посуду.

3. Произвести первичную обработку сырья.

4.Приготовить полуфабрикат.

5.Провести бракераж полуфабриката. Отпуск.

Задание № 2

Приготовить полуфабрикат: Котлеты свекольные. Инструкция для обучающегося: Максимальное время выполнения задания: 120 мин./час. При работе вы  можете воспользоваться: ­ сборником рецептур; ­ нормативно­технической документацией (ГОСТы на сырьё, СанПины); ­ калькулятором; ­ соответствующим оборудованием и инвентарем. Текст задания: Приготовить полуфабрикат котлеты свекольные. 1.Составить технологическую карту на1порцию полуфабриката. 2.Подобрать оборудование, инвентарь, посуду.

3. Произвести первичную обработку сырья.

4. Приготовить полуфабрикат.

5.Провести бракераж полуфабриката. Отпуск.

Задание № 3 Приготовить полуфабрикат: Котлеты капустные.  Инструкция для обучающегося: Максимальное время выполнения задания: 120 мин./час. При работе вы  можете воспользоваться: ­ сборником рецептур; ­ нормативно­технической документацией (ГОСТы на сырьё, СанПины); ­ калькулятором; ­ соответствующим оборудованием и инвентарем. Текст задания: Приготовить полуфабрикат: Котлеты капустные. 1.Составить технологическую карту на1порцию полуфабриката. 2.Подобрать оборудование, инвентарь, посуду.

3. Произвести первичную обработку сырья.

4. Приготовить полуфабрикат.

5.Провести бракераж полуфабриката. Отпуск.

Задание № 4 Приготовить полуфабрикат: Голубцы с овощным фаршем. Инструкция для обучающегося: Максимальное время выполнения задания: 120 мин./час. При работе вы  можете воспользоваться: ­ сборником рецептур; ­ нормативно­технической документацией (ГОСТы на сырьё, СанПины); ­ калькулятором; ­ соответствующим оборудованием и инвентарем. Текст задания: Приготовить полуфабрикат: Голубцы с овощным фаршем. 1.Составить технологическую карту на1порцию полуфабриката. 2.Подобрать оборудование, инвентарь, посуду.

3. Произвести первичную обработку сырья.

4. Приготовить полуфабрикат.

 5.Провести бракераж полуфабриката. Отпуск.

Задание № 5 Приготовить полуфабрикат: Кабачки, фаршированные овощным фаршем. Инструкция для обучающегося:  Максимальное время выполнения задания: 120 мин./час. При работе вы  можете воспользоваться: ­ сборником рецептур; ­ нормативно­технической документацией (ГОСТы на сырьё, СанПины); ­ калькулятором; ­ соответствующим оборудованием и инвентарем. Текст задания: Приготовить полуфабрикат: Кабачки, фаршированные овощным  фаршем.  1.Составить технологическую карту на1порцию полуфабриката. 2.Подобрать оборудование, инвентарь, посуду.

3. Произвести первичную обработку сырья.

4. Приготовить полуфабрикат.

5.Провести бракераж полуфабриката. Отпуск.

Задание № 6 Приготовить полуфабрикат: Шницель из капусты.  Инструкция для обучающегося: Максимальное время выполнения задания: 120 мин./час. При работе вы  можете воспользоваться: ­ сборником рецептур; ­ нормативно­технической документацией (ГОСТы на сырьё, СанПины); ­ калькулятором; ­ соответствующим оборудованием и инвентарем. Текст задания: Приготовить полуфабрикат: Шницель из капусты.

1.Составить технологическую карту на1порцию полуфабриката. 2.Подобрать оборудование, инвентарь, посуду.

3. Произвести первичную обработку сырья

4. Приготовить полуфабрикат.

5.Провести бракераж полуфабриката. Отпуск.

Задание № 7 Приготовить полуфабрикат: из рыбы для варки и припускания.  Инструкция для обучающегося: Максимальное время выполнения задания: 120 мин./час. При работе вы  можете воспользоваться: ­ сборником рецептур; ­ нормативно­технической документацией (ГОСТы на сырьё, СанПины); ­ калькулятором; ­ соответствующим оборудованием и инвентарем. Текст задания: Приготовить полуфабрикат: из рыбы для варки и припускания.

1.Составить технологическую карту на1порцию полуфабриката. 2.Подобрать оборудование, инвентарь, посуду.

3.Произвести первичную обработку сырья.

4. Приготовить полуфабрикат.

 5.Провести бракераж полуфабриката. Отпуск.

Задание 8.

Приготовить полуфабрикат: из рыбы для жарки основным способом и во фритюре.  Инструкция для обучающегося: Максимальное время выполнения задания: 120 мин./час. При работе вы  можете воспользоваться: ­ сборником рецептур; ­ нормативно­технической документацией (ГОСТы на сырьё, СанПины); ­ калькулятором; ­ соответствующим оборудованием и инвентарем. Текст задания: Приготовить полуфабрикат: из рыбы для жарки основным способом и  во фритюре.

1.Составить технологическую карту на1порцию полуфабриката. 2.Подобрать оборудование, инвентарь, посуду.

3.Произвести первичную обработку сырья.

4. Приготовить полуфабрикат.

5.Провести бракераж полуфабриката. Отпуск. Приготовить полуфабрикат: котлеты рыбные.

Задание № 9

Инструкция для обучающегося: Максимальное время выполнения задания: 120 мин./час. При работе вы  можете воспользоваться: ­ сборником рецептур; ­ нормативно­технической документацией (ГОСТы на сырьё, СанПины); ­ калькулятором; ­ соответствующим оборудованием и инвентарем. Текст задания: Приготовить полуфабрикат: котлеты рыбные.

1.Составить технологическую карту на1порцию полуфабриката. 2.Подобрать оборудование, инвентарь, посуду.

3.Произвести первичную обработку сырья.

4. Приготовить полуфабрикат.

5.Провести бракераж полуфабрикат. Отпуск.

Задание № 10

Приготовить полуфабрикат: тельное из рыбы. Инструкция для обучающегося: Максимальное время выполнения задания: 120 мин./час. При работе вы  можете воспользоваться: ­ сборником рецептур; ­ нормативно­технической документацией (ГОСТы на сырьё, СанПины); ­ калькулятором; ­ соответствующим оборудованием и инвентарем. Текст задания: Приготовить полуфабрикат: тельное из рыбы.

1.Составить технологическую карту на1порцию полуфабриката. 2.Подобрать оборудование, инвентарь, посуду.

3.Произвести первичную обработку сырья

4. Приготовить полуфабрикат.

 5.Провести бракераж полуфабриката. Отпуск