

Государственное бюджетное образовательное учреждение
Среднего профессионального образования
Луганской народной республики
«Комиссаровский колледж-агрофирма»

Комплект заданий
дифференцированного зачета
по

ПМ.02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых
и макаронных изделий, яиц, творога, теста»
среднего профессионального образования

19.01.17 «Повар-кондитер»

2020г.

пгт. Комиссаровка

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося

к выполнению вида профессиональной деятельности

приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

1. Результаты освоения модуля, 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
<i>ПК 2.1.</i> Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров	<ul style="list-style-type: none">- проверять органолептическим способом качество основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и гарниров- ориентироваться в ассортименте основного и вспомогательного сырья- соблюдение последовательности приемов и технологических операций;- соответствие выбора способа обработки сырья для блюд и гарниров способу тепловой обработки, мясопродуктов и домашней птицы;- точность расчета количества отходов при кулинарной обработке; проведение оценки качества при их первичной обработке;- правильность выполнения действий по хранению зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока- рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь;
<i>ПК 2.2.</i> Готовить и оформлять, простые блюда из каш и гарниры из круп и риса, блюда из бобовых и кукурузы, а	<ul style="list-style-type: none">- выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований;- соблюдение последовательности приемов и технологических операций простой и средней сложности;- обоснованность подбора соусов;- эстетичность оформления блюд;- соблюдение правил подачи блюд;- проведение бракеража;- минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении блюд;

также блюда и гарниры.	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования; - соблюдение правил тепловой обработки в соответствии видом крупы.
ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда, а также блюда и гарниры требующие кулинарной обработки.	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований; - соблюдение последовательности приемов и технологических операций простой и средней сложности; - обоснованность подбора соусов; - эстетичность оформления блюд; - соблюдение правил подачи блюд; - проведение бракеража; - минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении блюд; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования; - соблюдение правил тепловой обработки в соответствии видом макаронных изделий.
ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога, а также блюда требующие кулинарной обработки.	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований; - соблюдение последовательности приемов и технологических операций простой и средней сложности; - обоснованность подбора соусов; - эстетичность оформления блюд; - соблюдение правил подачи блюд; - проведение бракеража; - минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении блюд; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования; - соблюдение правил тепловой обработки в соответствии видом изделия.
ПК 2.5. Готовить и оформлять Простые мучные блюда из теста с фаршем, а также блюда требующие кулинарной обработки.	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований; - соблюдение последовательности приемов и технологических операций простой и средней сложности; - обоснованность подбора фаршей; - эстетичность оформления блюд; - соблюдение правил подачи блюд; - проведение бракеража; - минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении блюд; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования;

Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость	- демонстрация интереса к будущей профессии в процессе теоретического обучения; учебной и

своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<p>производственной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - участие в конкурсах предметных недель, - участие в конкурсах профмастерства;
<i>ОК 2.</i> Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие способов достижения цели, способам определенным руководителем.
<i>ОК 3.</i> Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	<ul style="list-style-type: none"> - положительная динамика в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы; - своевременность выполнения заданий; - качество выполненных заданий.
<i>ОК 4.</i> Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	<ul style="list-style-type: none"> – анализ инноваций в области профессиональной деятельности; – обзор публикаций в профессиональных изданиях. – использование информационных технологий в процессе обучения; – освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности.
<i>ОК 5.</i> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – анализ инноваций в области профессиональной деятельности; – использование информационных технологий в процессе обучения; – освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности.
<i>ОК 6.</i> Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> – взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения: – соблюдение норм деловой культуры; – соблюдение этических норм.
<i>ОК 7.</i> Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	<ul style="list-style-type: none"> – выполнение работ по подготовке производственного помещения к работе; – аккуратность в работе. – своевременное получение приписного Свидетельства.

1.2. «Иметь практический опыт – уметь – знать»

В результате изучения профессионального модуля учащийся должен:

иметь практический опыт:

ПО1. Подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

уметь:

У1. Проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;

У2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

У3. Готовить и оформлять простые блюда, а также требующие кулинарной обработки средней степени сложности из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

знать:

Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;

Способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;

Правила проведения бракеража;

Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, а также блюд и гарниров, требующих кулинарной обработки средней сложности, температуру подачи;

Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;

Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при обработке круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, правила их безопасного использования

2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК .02.01.	ДЗ
УП	З
ПП	ДЗ
ПМ (в целом)	Экзамен (квалификационный)

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. 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, в виде подготовки реферата, проекта, презентации.

По окончании изучения модуля проводится экзамен (квалификационный). Оценка теоретического курса профессионального модуля предусматривает использование накопительной / рейтинговой системы оценивания.

Задание 1.

Проверяемые результаты обучения

1. Перечислите виды круп. Назовите пищевую ценность круп.
2. Как подготовить к варке следующие крупы:
 - а) мелкие и дробленые;
 - б) пшеничную, рисовую, перловую;
 - в) дробленые и плющенные;
 - г) гречневую.
3. С каким соусом подают котлеты рисовые?
 - а) с красным; б) с грибным; в) с молочным.
4. Как выглядят хорошо сваренные макароны, когда их берут на вилку?
 - а) сгибаются, но не полностью; б) падают с вилки; в) слегка деформированы.

Задание 2.

Проверяемые результаты обучения

1. Составьте последовательность приготовления рассыпчатых каш. Возле каждой операции поставьте номер последовательности.

Варка на медленном огне

Подготовка крупы к варке

Подготовка жидкости Закладка

крупы в жидкость Закладка масла

Упрвание каши

Отпуск.

2. Объясните причины возникновения следующих недопустимых дефектов крупяных гарниров из круп и каш:

- а) разварившиеся, слипающиеся зерна;
- б) наличие темных крупинок зерновой примеси;
- в) горьковатый привкус;
- г) крупа не доварена.

3. С каким соусом подают биточки манные?

- а) со сладким; б) с молочным; в) со сметанным.

4. Какова причина наличия комков в приготовленных гарнирах из макарон?
 - а) не заправили маслом; б) переварили;
 - в) неправильно варили (не перемешивали).

Задание 3.

Проверяемые результаты обучения

1. Впишите в технологию приготовления вязких каш в соответствии с правилами, пропущенные технологические операции:

В кипящую.....воду засыпают подготовленную крупу и варят 5-7 минут, затем заливают крупу горячим..... и варят до В

кашу добавляют сахар,....., перемешивают и отпускают.

2.Почему пшеничную крупу промывают 3-4 раза горячей водой?

3. В каком виде для приготовления котлет и биточков используют вязкие каши? а) в горячем состоянии; б) пока она теплая; в) охлажденную.

4.Каковы причины того, что сваренные макаронные изделия деформированы, водянистые, слипшиеся?

а) переварены;

б) плохо откинуты;

в) нарушили технологию приготовления.

Задание 4.

Проверяемые результаты обучения

1.Почему рисовую крупу варят сначала в воде, а потом в молоке?

2.Как используют вязкие каши?

3.Какова причина наличия комков в приготовленных гарнирах из макарон?

а) не заправили маслом; б) переварили;

в) неправильно варили (не перемешивали).

4.В каких случаях лапшевник или макаронник не пропечен, имеет подгорелую поверхность, неравномерно окрашен с двух сторон?

а) очень высокая температура в духовке;

б) преждевременно вытащили из духовки;

в) добавлено много сахара.

Задание 5.

Проверяемые результаты обучения

1.Какие виды каш используют для гарниров и для приготовления запеканок, пудингов, котлет и биточков?

2.Составьте схему приготовления каши гречневой рассыпчатой.

3.В какой воде замачивают бобовые и перловую крупу для ускорения разваривания?

а) в холодной;

б) в теплой;

в) в горячей.

4. Куриные яйца в зависимости от сроков хранения делят:

а/диетические и соловые

б/1 и 2 сорт

в/куриные, перепелиные

Задание 6.

Проверяемые результаты обучения

1.Какие виды каш используют для гарниров и для приготовления запеканок, пудингов, котлет и биточков?

2.Составьте схему приготовления каши гречневой рассыпчатой.

3.Для чего проводится замачивание бобовых и круп?

а) улучшить вкус;

б) сократить продолжительность варки; в)

сохранить форму в процессе варки.

4. Какие соусы используют при отпуске блюд из творога? а)

красный;

б) сметанный;

в) молочный сладкий.

Задание 7.

Проверяемые результаты обучения

1.Составьте технологическую схему приготовления вязкой рисовой каши (рис, вода, молоко, соль, сахар).

2.Приведите качественную характеристику вязкой рисовой каши по всем показателям. Как используют вязкую рисовую кашу?

3.Что представляет собой меланж:

а/ смесь яичных белков и желтков, освобожденных от скорлупы, профильтрованных и замороженных

б/ смесь белков

в/ это желтки освобожденные от скорлупы, профильтрованные и высушенные.

4.Какой творог (по содержанию жира) используют для приготовления сырников?

а) жирный; б) полужирный; в) обезжиренный.

Задание 8.

Проверяемые результаты обучения

1.Перечислите блюда, которые можно приготовить из вязких каш.

2.Составьте технологическую схему приготовления биточков из вязкой рисовой каши.

3.Что представляет собой яичный порошок:

а/яйца «в мешочек»

б/утиные яйца

в/высушенная смесь белков и желтков

4.Какую крупу можно добавить для приготовления сырников, запеканки и пудинга из творога?

а) рисовую; б) манную; в) пшено.

Задание 9.

Проверяемые результаты обучения

1.По данному набору продуктов составьте технологическую схему приготовления крупеника гречневого: крупа гречневая, молоко или вода, творог, сахар, яйца, сухари пшеничные, маргарин, сметана.

2.Какие дефекты могут возникнуть у крупеника при его приготовлении?

3.Какие яйца с соответствии с нормами САНПиНа не используют в общественном питании:

а/ куриные б/ утиные в/ гусиные

4.Как определить готовность вареников при варке?

а) по продолжительности (8... 10 мин);

б) по всплытию вареников;

в) прокалыванием вареников вилкой.

Задание 10.

Проверяемые результаты обучения

1.Составьте технологическую схему приготовления запеканки пшенной или рисовой по данному набору продуктов: каша вязкая, сахар, яйцо, изюм, масло сливочное, сухари, сметана.

2.Укажите норму отпуска и температуру подачи. Какой соус используют при отпуске данного блюда?

3.Нужно ли яйца после варки быстро охлаждать в холодной воде:

а/ да, они лучше чистятся

б/ да, если яйца не охлаждать, то происходит потемнение верхнего слоя желтка за счет образования сернистого железа из сероводорода белка и железа желтка

в/ это не имеет принципиального значения в качестве яиц.

4. Почему запеканка из творога на поверхности имеет неравномерную корочку, середина запеканки влажная (сырая)?

- а) добавили много сахара;
- б) запекали в очень горячей духовке (при температуре выше 250°C);
- в) не выдержали в форме для остывания.

Задание 11.

Проверяемые результаты обучения

1. Составьте схему приготовления котлет рисовых с соусом грибным, учитывая, что для приготовления котлет используют следующие продукты: вязкую рисовую кашу, яйцо сырое, сухари панировочные, жир, соус грибной.
2. Какие требования к качеству предъявляются к котлетам рисовым?
3. Можно ли сварить яйцо с треснутой скорлупой
 - а/ нет нельзя, так как оно вытечет
 - б/ можно, нужно добавить больше соли
 - в/ можно, но варить нужно в сильно крутом кипятке.
4. В каких случаях пудинг после запекания не пышный, на разрезе желтый с белыми крупинками?
 - а) перед запеканием массу долго перемешивали (белки осели);
 - б) не протирали творог;
 - в) не соблюдали норму закладки продуктов.

Задание 12.

Проверяемые результаты обучения

1. За счет чего происходит увеличение массы макаронных изделий при варке?
 2. С какой целью отварные макароны заправляют сливочным маслом?
 3. Нужно ли яйца после варки быстро охлаждать в холодной воде:
 - а/ да, они лучше чистятся
 - б/ да, если яйца не охлаждать, то происходит потемнение верхнего слоя желтка за счет образования сернистого железа из сероводорода белка и железа желтка
- в/ это не имеет принципиального значения в качестве яиц.

4. Каким слоем выкладывают подготовленную творожную массу для запеканки?

- а) 1... 2 см;
- б) 3... 4 см;
- в) 4... 5 см.

Задание 13.

Проверяемые результаты обучения

1. За счет чего происходит увеличение массы макаронных изделий при варке?
2. С какой целью отварные макароны заправляют сливочным маслом?
3. Выбери правильную технологию приготовления омлета:
 - а/ подготовленные яичные продукты соединяют с молоком и солью, хорошо вымешивают, слегка взбивая до появления на поверхности пены, выливают на разогретую сковороду и помешивают до загустения;

- б/ на хорошо разогретую сковороду выпускают подготовленные яйца так, чтобы желток остался целым и жарят до загустения белка
- в/ яйца соединяют с молоком или водой, добавляют соль, тщательно размешивают, вводят кусочки сливочного масла, проваривают в маленькой кастрюле, непрерывно помешивая
4. Чем отличается омлет фаршированный от омлета смешанного:
- а/ отличительных особенностей нет
- б/ в смешанном омлете все компоненты перемешивают и жарят, а в фаршированном - продуктами фаршируют готовый омлет
- в/ фаршированный омлет жарят, а смешанный запекают.

Задание 14.

Проверяемые результаты обучения

1. Укажите продолжительность варки следующих макаронных изделий:

- а) макарон; б) лапши; в) вермишели.

2. Определите название блюда по набору приведенных продуктов и составьте схему его приготовления: макароны, вода, соль, яйца сырые, сахар, жир, сухари, масло сливочное, сметана.

3. Почему не рекомендуют при жарке яичницы солить желток:

- а/ это не так, солить желток можно
- б/ на желтке образуются некрасивые пятна
- в/ солят только желток

4. В чем причина того, что в процессе варки вареников их форма не сохранилась, появились трещины и вареники раскрылись?

- а) тонко раскатали тесто;

Задание 15.

Проверяемые результаты обучения

1. Определите название блюда и составьте схему его приготовления по следующему набору продуктов: вода (5...6 л), соль (50 г), макароны (1 кг), маргарин, морковь, лук, томатное пюре, зеленый горошек, зелень.

2. Перечислите недопустимые дефекты отварных макарон.

3. Выбери правильную технологию приготовления омлета:

- а/ подготовленные яичные продукты соединяют с молоком и солью, хорошо вымешивают, слегка взбивая до появления на поверхности пены, выливают на разогретую сковороду и помешивают до загустения;
- б/ на хорошо разогретую сковороду выпускают подготовленные яйца так, чтобы желток остался целым и жарят до загустения белка
- в/ яйца соединяют с молоком или водой, добавляют соль, тщательно размешивают, вводят кусочки сливочного масла, проваривают в маленькой кастрюле, непрерывно помешивая.

4. Как подготовить для замеса теста дрожжи:

- а) прессованные?
- б) замороженные?
- в) сухие?

Задание 16.

Проверяемые результаты обучения

1. Перечислите виды бобовых.

2. Назовите пищевые вещества, содержащиеся в бобовых овощах.

3. Чем отличается омлет фаршированный от омлета смешанного:

а/отличительных особенностей нет

б/ в смешанном омлете все компоненты перемешивают и жарят, а в

фаршированном- продуктами фаршируют готовый омлет

в/фаршированный омлет жарят, а смешанный запекают.

4. Составьте технологическую схему приготовления дрожжевого

безопарного теста.

Задание 17.

Проверяемые результаты обучения

1. Как приготовить бобовые к варке? Назовите продолжительность варки отдельных видов бобовых.

2. Составьте схему приготовления блюда «Фасоль в соусе».

3. Из каких компонентов состоит творожная масса:

а/салат, лук, маринованные огурцы или томаты

б/подготовленного творога и наполнителей

в/подготовленного творога и сыра.

4. Определите, какой продукт лишний для замеса теста:

а) дрожжевого: дрожжи, соль, сахар, яйцо, молоко, мука, перец, лимонная кислота, маргарин;

б) без дрожжевого: мука, соль, сахар, яйца, молоко;

в) бисквитного: мука, сахар, яйца, молоко.

Задание 18.

Проверяемые результаты обучения

1. Укажите органолептическую характеристику, правила подачи и кулинарное использование приведенных в таблице блюд.

Блюдо	Качественная характеристика блюда	Правила подачи и кулинарное
Каша гречневая рассыпчатая		
Каша рисовая рассыпчатая		
Каша вязкая рисовая		
Макаронные отварные с томатом		
Фасоль отварная с маслом		

2. Какие дефекты могут быть у рисовых котлет?

3. Из каких компонентов состоит творожная масса:

а/салат, лук, маринованные огурцы или томаты

б/подготовленного творога и наполнителей

в/подготовленного творога и сыра.

4. Определите, каких продуктов не хватает для замеса теста:

а) дрожжевого опарного: дрожжи, соль, сахар, яйцо, молоко, мука,

... .

б) без дрожжевого для блинчиков: молоко, мука, соль, сахар, маргарин,

в) заварного: вода, соль, сливочное масло, мука,

Задание 19.

Проверяемые результаты обучения

1. Укажите качественную характеристику, правила подачи и кулинарное использование приведенных в таблице блюд.

Блюдо	Качественная характеристика	Правила подачи и кулинарное
Котлеты рисовые		
Пудинг рисовый		
Крупеник гречневый		
Лапшевник		
Фасоль в томате		

2. Назовите соотношение между жидкостью и крупой для приготовления следующих каш: а) гречневой рассыпчатой; б) рисовой рассыпчатой; в) рисовой вязкой.

3. Выбери правильную технологию приготовления вареников ленивых:
а/ подготовленные яичные продукты соединяют с молоком и солью, хорошо вымешивают, слегка взбивая до появления на поверхности пены, выливают на разогретую сковороду и помешивают до загустения;
б/ протертый творог соединяют с яйцами, растертым сахаром, мукой, солью, хорошо перемешивают, разделяют в виде биточков, панируют в муке и жарят основным способом
в/ протертый творог соединяют с сырыми яйцами, сахаром, солью, мукой, хорошо перемешивают, на столе, посыпанном мукой, делают валик и нарезают поперёк на кружочки, варят при слабом кипении в подсоленной воде.

4. Укажите в приведенной далее таблице, в какой последовательности производится замес дрожжевого без опарного теста

№ п/п	Наименование операции	Последовательность операций (ответ обозначьте цифрами)
1.	Муку просеивают замешивают тесто до однородной консистенции, пока оно не будет прилипать к посуде или рукам	
2.	Дрожжи разводят в теплой воде температурой 30...35°C	
3.	В молоко температурой 30... 35 °C добавляют соль, сахар, яйца, разведенные дрожжи. Хорошо размешивают	
4.	За 2... 3 мин до окончания замеса вводят растопленное сливочное масло или маргарин	
5.	Всыпают муку и замешивают тесто	
6.	Маргарин растапливают и слегка охлаждают	

7.	Оставляют тесто для брожения в течение 3... 3,5 ч	
8.	Когда тесто увеличится в объеме, производят 2 — 3 раза обминку	
9.	Разделявают тесто	

Задание 20.

Проверяемые результаты обучения

1. Почему при варке молочных каш манную крупу засыпают тонкой струйкой, непрерывно помешивая?
 - а) чтобы молоко не пригорело;
 - б) чтобы не образовались комки;
 - в) чтобы молоко не изменило цвет.
2. Почему пшенная каша горчит?
 - а) каша подгорела;
 - б) плохо промыли пшено;
 - в) кашу пересолили.
3. Выбери правильную технологию приготовления сырников:
 - а/ протертый творог соединяют с яйцами, растертым сахаром, мукой, солью, хорошо перемешивают, разделявают в виде биточков, панируют в муке и жарят основным способом
 - б/ жирный творог соединяют с солью, мукой, хорошо перемешивают, панируют в муке и жарят основным способом
 - в/ подготовленные яичные продукты соединяют с молоком и солью, хорошо вымешивают, слегка взбивая до появления на поверхности пены, выливают на разогретую сковороду и помешивают до загустения;
4. Составьте схему приготовления опарного теста.

Задание 21.

Проверяемые результаты обучения

1. Почему при варке рассыпчатых каш часть жира можно положить в котел до крупы (50... 100 г на 1 кг крупы)?
 - а) чтобы не образовались комки;
 - б) для улучшения вкуса и внешнего вида;
 - в) чтобы каша не подгорела.
2. Почему рисовая каша рассыпчатая получается вязкой?
 - а) переварили;
 - б) нарушили норму засыпки крупы и жидкости;
 - в) засыпали в холодную воду.
3. Чем можно заменить муку в творожной запеканке:
 - а/ манной крупой
 - б/ используют только муку
 - в/ густой манной кашей.
4. Укажите последовательность операции приготовления кулебяки с капустой.

Задание 22.

Проверяемые результаты обучения

1. Сколько воды и соли используют при варке рассыпчатых каш из 1 кг риса (сливным способом)?
 - а) 6 л воды, 50 г соли;
 - б) 5 л воды, 40 г соли;

в) 4 л воды, 30 г соли.

2. Почему манная каша получается комками?

- а) заварили большое количество крупы;
- б) засыпая крупу, плохо размешивали;
- в) добавили много сахара.

3. С какими соусами подают творожную запеканку:

- а/ сметанный, сладкий, сметана
- б/ томатный, кетчуп, майонез
- в/ варенье, повидло, джем.

4. Составьте схему основных процессов приготовления пирожков

печеных из готового дрожжевого теста: готовое тесто, порционирование,, формование изделий,, отделка поверхности,

Задание 23.

Проверяемые результаты обучения

1. Какую крупу, чтобы она не горчила, перед варкой каш промывают многократно горячей водой?
а) рисовую; б) пшеничную; в) гречневую.
2. Какая крупа варится дольше всех? Какая крупа перед варкой не промывается?
а) манная; б) рисовая; в) перловая.
3. Чем можно заменить муку в творожной запеканке:
а/ манной крупой
б/ используют только муку
в/ густой манной кашей
4. Как приготовить фарш из рыбы для расстегаев? С какими еще фаршами готовят расстегаи?

Задание 24.

Проверяемые результаты обучения

1. Заполните приведенную таблицу по образцу.

Блюдо	Вид каши	Продукты-наполнители	Правила введения	Вид тепловой	Соусы при отпуске
Котлеты рисовые	Вязкая	Сахар, яйцо	В охлажденную кашу — 60 °С	Жаренье основным способом	Сладкий или грибной
Биточки манные					
Запеканка рисовая					
Крупеник гречневый					
Пудинг рисовый					

2. Какую крупу не надо варить?

- а) манную; б) пшеничную; в) толокно.

3. Какая крупа перед варкой слегка поджаривается?

- а) манная; б) гречневая; в) пшено.

3. Чем отличается омлет от яичницы:

- а/ омлет готовят с добавлением муки

б/ омлет приготавливают с добавлением жидкости- молока, воды, сливок
в/ отличий нет.

4. Составьте схему основных технологических операций приготовления ватрушек с творогом из опарного дрожжевого теста.

Задание 25.

Проверяемые результаты обучения

1. Почему при варке молочных каш крупу предварительно варят в воде, потом добавляют молоко, соль, сахар и варят до готовности?
а) затрудняется процесс разваривания круп в молоке; б) молоко быстро пригорает; в) молоко меняет цвет.
2. Темные крупинки, зерновая примесь в кашах:
а) не перебрали крупу; б) плохо промыли;
в) использовали для варки грязную посуду.
3. Заполните таблицу:

Блюдо	Вид белка и желтка	Продукты-наполнители блюда	Вид тепловой обработки	Правила отпуска
Яичница-глазунья				
Яичница смешанная				
Яичница с гарниром				

4. Укажите вид теста для приготовления указанных блюд.

Блюдо (на 1 кг муки)	Жидкость	Вид теста
1. Оладьи	а) 2,5 л;	а) дрожжевое;
Блины	б) 1л;	б) бездрожжевое;
Блинчики	в) 1,5л	в) заварное

**Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по
профессиональному модулю.**

Учебная практика:

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО,У)
Раздел 1 Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров	
Раздел 2. Приготовление, оформление и отпуск простых блюд из каш, гарниры из круп и риса, блюда из бобовых и кукурузы	
1.Приготовление и отпуск каш различной консистенции 2.Приготовление блюд из каш 3.Приготовление блюд из бобовых и кукурузы	ПК-2.1, 2.2 ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 5 ПО 1, У 1, У 2, У 3
Раздел 3. Приготовление, оформление и отпуск блюд из макаронных изделий	
1. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий	ПК-2.1, 2.3 ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 5 ПО 1, У 1, У 2, У 3
Раздел 4. Приготовление, оформление и отпуск простых блюда из яиц и творога, а также блюд требующих кулинарной обработки средней степени сложности	
1. Приготовление блюд из яиц 2. Приготовление холодных блюд из творога 3. Приготовление замороженных блюд из творога Приготовление горячих блюд из творога	ПК-2.1, 2.3ПО 1,У1, У2. У3.
Раздел 5. Приготовление, оформление и отпуск мучных блюд из теста с фаршем	
1.Приготовление изделий из дрожжевого опарного и без опарного теста. 2.Приготовление изделий из бездрожжевого теста	ПК-2.1, 2.5ОК1,ОК2,ОК3,ОК4, ОК5

Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

Общие положения

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля 02 **ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА** по профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер**

Экзамен **включает:** теоретические знания и практическую квалификационную работу по профессиональному модулю 02 **«Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»**

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

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 тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимается в пользу обучающегося.

Задания для выполнения практической работы

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, 2.2, 2.4 2.5

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5

ПО 1, У 1, У 2, У 3

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Задания:

- 1. Приготовление и отпуск каши гречневой рассыпчатой**
- 2. Приготовление и отпуск яиц, вареных всмятку**

Задание 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, 2.2, 2.4 2.5

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5

ПО 1, У 1, У 2, У 3

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Задания:

- 1. Приготовление и отпуск риса, припущенного на бульоне**
- 2. Приготовление и отпуск яиц, вареных в мешочек**

Задание 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, 2.2, 2.4 2.5

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5

ПО 1, У 1, У 2, У 3

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Задания:

- 1. Приготовление и отпуск каши рисовой вязкой**
- 2. Приготовление и отпуск яиц вареных вкрутую**

Задание 4

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, 2.2, 2.4 2.5

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5

ПО 1, У 1, У 2, У 3

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Задания:

1. Приготовление и отпуск каши манной жидкой

2. Приготовление и отпуск яичницы-глазуньи

Задание 5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, 2.2, 2.4 2.5

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5

ПО 1, У 1, У 2, У 3

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Задания:

1. Приготовление и отпуск каши овсяной «Геркулес»

2. Приготовление и отпуск яичницы с гарниром

Задание 6

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, 2.2, 2.4 2.5

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5

ПО 1, У 1, У 2, У 3

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Задания:

1. Приготовление и отпуск запеканки рисовой

2. Приготовление и отпуск яичницы с мясными продуктами

Задание 7

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, 2.2, 2.4 2.5

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5

ПО 1, У 1, У 2, У 3

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Задания:

1. Приготовление и отпуск запеканки пшенной

2. Приготовление и отпуск омлета натурального

Задание 8

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, 2.2, 2.4 2.5

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5

ПО 1, У 1, У 2, У 3

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Задания:

- 1. Приготовление и отпуск котлет рисовых со сладким соусом**
- 2. Приготовление и отпуск кулебяки**

Задание 9

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, 2.2, 2.4 2.5

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5

ПО 1, У 1, У 2, У 3

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Задания:

- 1. Приготовление и отпуск биточков рисовых со сметаной**
- 2. Приготовление и отпуск макарон, запеченных с сыром**

Задание 10

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, 2.2, 2.4 2.5

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5

ПО 1, У 1, У 2, У 3

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Задания:

- 1. Приготовление и отпуск фасоли в соусе**
- 2. Приготовление и отпуск омлета фаршированного**

Задание 11

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, 2.2, 2.4 2.5

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5

ПО 1, У 1, У 2, У 3

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Задания:

- 1. Приготовление и отпуск сырников из творога**
- 2. Приготовление и отпуск каши пшенной**

Задание 12

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, 2.2, 2.4 2.5

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5

ПО 1, У 1, У 2, У 3

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Задания:

- 1. Приготовление и отпуск пиццы**
- 2. Приготовление и отпуск крупеника**

Задание 13

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, 2.2, 2.4 2.5

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5

ПО 1, У 1, У 2, У 3

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Задания:

- 1. Приготовление и отпуск запеканки манной**
- 2. Приготовление и отпуск блинов**

Задание 14

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, 2.2, 2.4 2.5

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5

ПО 1, У 1, У 2, У 3

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Задания:

- 1. Приготовление и отпуск вареников из творога**
- 2. Приготовление и отпуск каши гречневой**

Задание 15

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, 2.2, 2.4 2.5

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5

ПО 1, У 1, У 2, У 3

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Задания:

- 1. Приготовление и отпуск макарон отварных с маслом**
- 2. Приготовление и отпуск котлет рисовых**

Задание 16

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, 2.2, 2.4 2.5

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5

ПО 1, У 1, У 2, У 3

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Задания:

- 1. Приготовление и отпуск каши перловой**
- 2. Приготовление и отпуск оладьев с яблоками**

Задание 17

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, 2.2, 2.4 2.5

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5

ПО 1, У 1, У 2, У 3

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Задания:

- 1. Приготовление и отпуск расстегаев**
- 2. Приготовление и отпуск биточков манных**

Задание 18

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, 2.2, 2.4 2.5

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5

ПО 1, У 1, У 2, У 3

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Задания:

- 1. Приготовление и отпуск пельменей с мясным фаршем**
- 2. Приготовление и отпуск омлета с сыром**

Задание 19

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, 2.2, 2.4 2.5

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5

ПО 1, У 1, У 2, У 3

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Задания:

- 1. Приготовления и отпуск каши рисовой с сухофруктами**
- 2. Приготовления и отпуск вареников ленивых**

Задание 20

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, 2.2, 2.4 2.5

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5

ПО 1, У 1, У 2, У 3

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Задания:

- 1. Приготовление и отпуск биточков манных**
- 2. Приготовление и отпуск сладкой творожной массы с изюмом**

Задание 21

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, 2.2, 2.4 2.5

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5

ПО 1, У 1, У 2, У 3

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Задания:

- 1. Приготовление и отпуск омлета с жареным картофелем**
- 2. Приготовление и отпуск творога со сливками, сметаной и сахаром**

Задание 22

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, 2.2, 2.4 2.5

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5

ПО 1, У 1, У 2, У 3

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Задания:

- 1. Приготовление и отпуск каши рисовой молочной**
- 2. Приготовление вареников картофельных**

Задание 23

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, 2.2, 2.4 2.5

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5

ПО 1, У 1, У 2, У 3

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Задания:

- 1. Приготовление и отпуск блинчиков фаршированных**
- 2. Приготовление и отпуск плова со сладким перцем**

Задание 24

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, 2.2, 2.4 2.5

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5

ПО 1, У 1, У 2, У 3

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Задания:

- 1. Приготовление и отпуск каши пуховой гречневой**
- 2. Приготовление и отпуск пончиков**

Задание 25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, 2.2, 2.4 2.5

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5

ПО 1, У 1, У 2, У 3

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 6 часов

Задания:

- 1. Приготовление и отпуск печеных пирожков**
- 2. Приготовление и отпуск макаронника**

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА
УСЛОВИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ

Время выполнения каждого задания: 6 часов (астрономических часов)

Оборудование:

- рабочие столы,
- инвентарь: доски разделочные ОС, ОВ, ножи кухонные ОС, ОВ, сита, дуршлага, ложки, вилки, кастрюли разного объема, сковороды наплитные, лотки для полуфабрикатов ОС, ОВ, посуда с маркировкой «Блюда из яиц», «Тесто», «Творог»
- оборудование: электроплиты, жарочные шкафы, печи с СВЧ нагревом, электрофритюрницы, электромясорубки, слайсер, блендеры, миксеры, электронные весы, холодильник, морозильник. Литература для обучающегося.

-учебники

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария. Учебник для нач. проф. Образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2006.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. Образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2005.
3. Ботов М.И. «Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания» учебник для нач. проф. Образования. М.: Издательский центр « Академия», 2003
4. В.А. Тимофеев «Товароведение пищевых продуктов»: учебник для СПО. – М.: Изд-е 6-е доп. и перер.- Ростов н/Д: Феникс, 2007
5. А.М. Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева. «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учебник для нач. проф. образования: М.: ПрофОбрИздат, 2002.

-учебные пособия

1. Л.А. Панова «Обслуживание на предприятиях общественного питания»: Учебное пособие в экзаменационных вопросах и ответах. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2003
2. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А., Лабораторные практические работы для поваров, кондитеров, М.: Издательский центр «Академия», 2005 г.
3. Производственное обучение по профессии «Повар» в 4 ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования. М.: Издательский центр «Академия», 2007
4. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии»: Учеб. Для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2002

-справочники

1. Составитель Л.Е. Голунова «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» СПб., 2006

-дополнительные источники:

1.А.С. Ратушный. Кулинария. Сборник рецептур. Москва. Издательский дом МСП. 2001 г. ил.Составитель М.Вербина «Микроволновая кухня»-Изд. «Аркаим»,2008

-Журналы

«Общественное питание», «Гастроном», «Коллекция рецептов», «Золотая коллекция рецептов», «Люблю готовить», «Наш кулинар»,

-Интернет-ресурсы

1. <http://supercook.ru>
2. <http://www.millionmenu.ru/>
3. <http://s-1-s.ru>

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ
Ход выполнения задания**

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	
ПК 2.2.	Готовить и оформлять, простые блюда из каш и гарниры из круп и риса, блюда из бобовых и кукурузы.	
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда из макаронных изделий.	
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.	
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем, а также блюда требующие кулинарной обработки средней степени сложности.	
ПО 1	Подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;	
У 1	Проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;	
У 2	Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;	
У 3	Готовить и оформлять простые блюда, а также требующие кулинарной обработки средней степени сложности из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;	
З 1	Ассортимент, товароведную характеристику и	

	требования к качеству круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;	
3 2	Способы минимизации отходов при подготовке продуктов ;	
33	Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;	
3 4	Правила проведения бракеража;	
3 5	Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, а также блюд и гарниров, требующих кулинарной обработки средней сложности, температуру подачи;	
3 6	Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;	
3 7	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при обработке круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, правила их безопасного использования.	
ОК 1.	-Демонстрация интереса к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики; -участие в конкурсах предметных недель, -участие в конкурсах профмастерства.	
ОК 2.	-Соответствие способов достижения цели, способам определенным руководителем.	
ОК 3.	-Положительная динамика в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы; -своевременность выполнения заданий; - качественность выполненных заданий.	
ОК 4	– Эффективный поиск необходимой информации; – анализ инноваций в области профессиональной деятельности; – обзор публикаций в профессиональных изданиях.	
ОК 5.	– Использование информационных технологий в процессе обучения; – освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности.	
ОК 6.	– Взаимодействие с учащимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения: - соблюдение норм деловой культуры; - соблюдение этических норм.	

ОК 7.	<ul style="list-style-type: none">– Выполнение работ по подготовке производственного помещения к работе;– аккуратность в работе.	
ОК 8.	<ul style="list-style-type: none">– Своевременное получение приписного свидетельства;– участие в военно-патриотических мероприятиях;– участие в военно-спортивных объединениях;– выполнение профессиональных обязанностей во время учебных сборов.	

Например: обращение в ходе задания к информационным источникам, рациональное распределение времени на выполнение задания (обязательно наличие следующих этапов выполнения задания: ознакомление с заданием и планирование работы; получение информации; подготовка продукта; рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта перед сдачей) и т.д. Должны быть отражены в разделе 5 рабочей программы профессионального модуля (преимущественно для общих компетенций)

2) Подготовленный продукт / осуществленный процесс:

Таблица 9

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров	- выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований;	
	- соблюдение последовательности приемов и технологических операций .	
	- обоснованность подбора соусов; - эстетичность оформления блюд; - соблюдение правил подачи блюд; - проведение бракеража;	
	- минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении блюд;	
	- соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования; - соблюдение правил тепловой обработки в соответствии видом овощей;	
ПК 2.2. Готовить и оформлять, простые блюда из каш и гарниры из круп и риса, блюда из бобовых и кукуруз.	- выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований;	
	- соблюдение последовательности приемов и технологических операций ;	
	- минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении блюд;	
	- соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования; - соблюдение правил тепловой обработки в соответствии видом крупы.	
ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда из макаронных изделий.	- выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований;	
	- соблюдение последовательности приемов и технологических операций ;	
	- обоснованность подбора соусов; - эстетичность оформления блюд; - соблюдение правил подачи блюд; - проведение бракеража;	
	- минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении блюд;	

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.	- соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования;	
	- соблюдение правил тепловой обработки в соответствии видом макаронных изделий.	
	- соблюдение последовательности приемов и технологических операций;	
	- обоснованность подбора соусов; - эстетичность оформления блюд; - соблюдение правил подачи блюд; - проведение бракеража;	
	- минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении блюд;	
	- соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования;	
	- соблюдение правил тепловой обработки в соответствии видом изделия.	
ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем, а также блюда требующие кулинарной обработки средней степени сложности	- выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований;	
	- соблюдение последовательности приемов и технологических операций;	
	- обоснованность подбора фаршей; - эстетичность оформления блюд; - соблюдение правил подачи блюд; - проведение бракеража;	
	- минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении блюд;	
	- соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования;	

Устное обоснование результатов работы

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
31	Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов.	
32	Характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов.	
33	Технологию обработки овощей, грибов, пряностей.	
34	Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов.	
35	Температурный режим и правила проведения бракеража.	
36	Приготовления простых блюд из овощей и грибов.	
37	Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи.	
38	Правила хранения овощей и грибов.	
39	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования.	

