МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Режевской политехникум»

Утверждаю:
Директор ГАПОУ СО «Режевской политехникум»
_____ С.А.Дрягилева
от «14» июня 2019 г.

Комплект оценочных средств
для проведения промежуточной аттестации
в рамках основной образовательной программы (ОПОП)
по программам подготовки специалистов среднего звена
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА
19.02.01 Технология продукции общественного питания

Реж, 2019

Рассмотрено: на заседании предметно-цикловой комиссии протокол № 11 от «13» июня 2019 г.

Одобрено: на заседании методического совета техникума протокол № 11 от «14» июня 2019 г.

Разработчик:

Хамидуллина Равида Анваровна преподаватель, первой квалификационной категории.

I. Паспорт комплекта оценочных средств

1. Область применения комплекта оценочных средств

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения дисциплины **Учебная практика** по профессиональным модулям:
ПМ.01 Организация процесса и приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции;
ПМ.02 Организация процесса и приготовление п/ф для сложной холодной кулинарной продукции;
ПМ.03 Организация процесса и приготовление п/ф для сложной горячей кулинарной продукции ;
ПМ. 04 Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ;
ПМ.05 Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов ;
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения;
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих;

1.1 Оценочные средства по УП.01. «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА И ПРИГОТОВЛЕНИЕ П/Ф ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ».

Результаты освоения (объекты оценивания)	**Основные показатели оценки результата и их критерии**	**Тип задания; № задания**	**Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)**
ПК. 1.1. . Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Участие в проведении процесса подготовки мяса к кулинарной обработке и приготовлению полуфабрикатов из мяса с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря для сложной кулинарной продукции в соответствии с технологической и инструкционной картой	*Выполнение практической работы*	ДЗ

ПК. 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Участие в проведении процесса подготовки рыбы к кулинарной обработке и приготовлению полуфабрикатов из рыбы с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря для сложной кулинарной продукции в соответствии с технологической и инструкционной картой		
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	Участие в проведении процесса подготовки домашней птицы к кулинарной обработке и приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря для сложной кулинарной продукции в соответствии с технологической и инструкционной картой		
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость профессии «Повар, кондитер», проявлять устойчивый интерес	Качественное выполнение задания		
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач.	Организация рабочего места, в соответствием с заданием, требованиями охраны труда и техники безопасности		
ОК.3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий итоговый контроль, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы	Осуществление текущего и итогового контроля, корректировка собственной деятельности в соответствии с технологической картой		
ОК.4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Использовать для качественного выполнения задания инструкционные и технологические карты		
ОК 5. Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.	Защита выполненной работы с использованием профессиональной терминологии и правилами речевого этикета		

ОК 6 . Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;	Выстраивание эффективного общения с однокурсниками и экзаменаторами.		
ОК 7 Готовить к работе производственные помещения и поддерживать его санитарное состояние	Организация рабочего места, поддержание его санитарного состояния		

1.2. Задания для диф.зачета:

УП.01. «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА И ПРИГОТОВЛЕНИЕ П/Ф ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»

Темы практического задания:

1,Приготовление классических полуфабрикатов из мяса.
2. Приготовление новых современных полуфабрикатов из мяса животных с использованием современных видов панировки и способов маринования.
3.Приготовление новых современных полуфабрикатов из рыбы с использованием новых способов разделки, видов панировки.
4.Организация процесса подготовки птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
5. Приготовление классических полуфабрикатов из домашней птицы и кролика.
6.Приготовление новых современных полуфабрикатов из домашней птицы с использованием современных видов панировки.

1.3 Оценочные средства по

УП.02. «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ».

Результаты освоения (объекты оценивания)	**Основные показатели оценки результата и их критерии**	**Тип задания; № задания**	**Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)**
ПК. 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. .	Участие в организации и проведении процесса приготовления канапе и сложных холодных закусок с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря в	*Выполнение практической работы*	ДЗ

	соответствии с технологическими или технико-технологическими картами		
ПК. 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Участие в организации и проведении процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря в соответствии с технологическими или технико-технологическими картами		
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	Участие в организации и проведении процесса приготовления сложных холодных соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря в соответствии с технологическими или технико-технологическими картами		
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость профессии «Повар, кондитер», проявлять устойчивый интерес	Качественное выполнение задания		
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач.	Организация рабочего места, в соответствием с заданием, требованиями охраны труда и техники безопасности		
ОК.3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий итоговый контроль, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы	Осуществление текущего и итогового контроля, корректировка собственной деятельности в соответствии с технологической картой		
ОК.4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Использовать для качественного выполнения задания инструкционные и технологические карты		
ОК 5. Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной	Защита выполненной работы с использованием профессиональной терминологии и правилами речевого этикета		

деятельности.			
ОК 6 . Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;	Выстраивание эффективного общения с однокурсниками и экзаменаторами.		
ОК 7 Готовить к работе производственные помещения и поддерживать его санитарное состояние	Организация рабочего места, поддержание его санитарного состояния		

1.4. Задания для диф.зачета:

УП.02. « Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

Темы практического задания:

1.Приготовление канапе легких и сложных холодных закусок
2.Приготовление сложных салатов
3.Приготовление новых современных закусок из мяса и птицы, нерыбного водного сырья(комбинированных заливных ,салатов-коктейлей.
4.Приготовление новых современных салатов-тортов, теплых салатов в сырных корзиночках, блинной оболочке с использованием современного декора.
5.Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса
6..Приготовление сложных холодных блюд из птицы и сложных холодных соусов
7.. Приготовление современных сложных холодных блюд рыбы, мяса, птицы, холодных соусов с использованием современного декора.
8.Приготовление холодных блюд из мяса

1.5 Оценочные средства по

УП.03. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».

Результаты освоения (объекты оценивания)	**Основные показатели оценки результата и их критерии**	**Тип задания; № задания**	**Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)**

ПК. 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов	Участие в проведении процесса подготовки и проведения приготовления сложных супов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря в соответствии с технико-технологической картой	*Выполнение практической работы*	ДЗ
ПК. 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	Участие в проведении процесса подготовки и проведения приготовления сложных горячих соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря в соответствии с технико-технологической картой		
ПК 3.3. . Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	Участие в проведении процесса подготовки и проведения приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря в соответствии с технико-технологической картой		
ПК 3.4. . Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Участие в проведении процесса подготовки и проведения приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря в соответствии с технико-технологической картой		
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость профессии «Повар, кондитер», проявлять устойчивый интерес	Качественное выполнение задания		
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач.	Организация рабочего места, в соответствием с заданием, требованиями охраны труда и техники безопасности		
ОК.3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий итоговый контроль, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы	Осуществление текущего и итогового контроля, корректировка собственной деятельности в соответствии с технологической картой		

ОК.4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Использовать для качественного выполнения задания инструкционные и технологические карты		
ОК 5. Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.	Защита выполненной работы с использованием профессиональной терминологии и правилами речевого этикета		
ОК 6 . Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;	Выстраивание эффективного общения с однокурсниками и экзаменаторами.		
ОК 7 Готовить к работе производственные помещения и поддерживать его санитарное состояние	Организация рабочего места, поддержание его санитарного состояния		

1.6. Задания для диф.зачета:

УП.03. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

Темы практического задания:

1.Приготовление пюреобразных супов
2.Приготовление горячих соусов и подборка их при подаче горячих блюд
3.Приготовление и оформление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра
4.Приготовление и оформление сложных горячих блюд из рыбы
5.Приготовление сложных горячих блюд из мяса
6.Приготовление сложных горячих блюд из мяса домашней птицы оценивание качества приготовленных блюд.
7. Приготовление современных горячих соусов на сливках, винах или плодовоягодных соках, с использованием овощных и плодовоягодных масс и использование их для декора сложных горячих блюд.

1.7 Оценочные средства по

УП.04. «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».

Результаты освоения (объекты оценивания)	**Основные показатели оценки результата и их критерии**	**Тип задания; №**	**Форма аттестации (в**

		задания	соответствии с учебным планом)
ПК. 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Участие в организации и проведении процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, оформления и отделки с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря в соответствии с технико-технологической картой;	*Выполнение практической работы*	ДЗ
ПК. 4.2. . Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Участие в организация и проведении процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, их отделки и оформления сложными отделочными полуфабрикатами с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря в соответствии с технико-технологической картой;		
ПК 4.3. . Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Участие в организации и проведении процесса приготовления, оформления и отделки мелкоштучных кондитерских изделий с использование различных технологий, оборудования, инвентаря в соответствии с технико-технологической картой		
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	Участие в организации и проведении процесса по изготовлению и формованию сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря в соответствии с технико-технологической картой.		
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость профессии «Повар, кондитер»,	Качественное выполнение задания		

проявлять устойчивый интерес			
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач.	Организация рабочего места, в соответствием с заданием, требованиями охраны труда и техники безопасности		
ОК.3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий итоговый контроль, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы	Осуществление текущего и итогового контроля, корректировка собственной деятельности в соответствии с технологической картой		
ОК.4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Использовать для качественного выполнения задания инструкционные и технологические карты		
ОК 5. Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.	Защита выполненной работы с использованием профессиональной терминологии и правилами речевого этикета		
ОК 6 . Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;	Выстраивание эффективного общения с однокурсниками и экзаменаторами.		
ОК 7 Готовить к работе производственные помещения и поддерживать его санитарное состояние	Организация рабочего места, поддержание его санитарного состояния		

1.8. Задания для диф.зачета:

УП.04. «04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

Темы практического задания:

1.Приготовление слоеного полуфабриката с кремом «Глясе»
2.Приготовление сахарного полуфабриката с заварным кремом
3.Приготовление миндально – орехового полуфабриката с кремом «Шарлот»
4.Приготовление полуфабриката из теста «Бриошь» с кремом из сливок
5.Приготовление полуфабриката из тертого теста с шоколадным кремом
6.Приготовление полуфабриката из масляного бисквита ,для торта «Прага»
7.Приготовление полуфабриката из бисквита с кремом из растительных сливок
8.Приготовление суфле
9.Приготовление зефира
10.Приготовление сахарной мастики, марципана и украшений из нее
11.Приготовление шоколада ,карамели и украшений из него

1.9 Оценочные средства по УП.05. «Организация процесса и приготовление сложных горячих и холодных десертов».

Результаты освоения (объекты оценивания)	**Основные показатели оценки результата и их критерии**	**Тип задания; № задания**	**Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)**
ПК. 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	Участие в организации и проведении приготовления сложных холодных десертов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря в соответствии с технико – технологическими картами	*Выполнение практической работы*	ДЗ
ПК. 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	Участие в организации и проведении приготовления сложных горячих десертов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; в соответствии с технико-технологическими картами		

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость профессии «Повар, кондитер», проявлять устойчивый интерес	Качественное выполнение задания		
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач.	Организация рабочего места, в соответствием с заданием, требованиями охраны труда и техники безопасности		
ОК.3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий итоговый контроль, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы	Осуществление текущего и итогового контроля, корректировка собственной деятельности в соответствии с технологической картой		
ОК.4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Использовать для качественного выполнения задания инструкционные и технологические карты		
ОК 5. Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.	Защита выполненной работы с использованием профессиональной терминологии и правилами речевого этикета		
ОК 6 . Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;	Выстраивание эффективного общения с однокурсниками и экзаменаторами.		
ОК 7 Готовить к работе производственные помещения и поддерживать его санитарное состояние	Организация рабочего места, поддержание его санитарного состояния		

2.0. Задания для диф.зачета:

УП.05. «Организация процесса и приготовление сложных горячих и холодных десертов»

Темы практического задания:

1.Приготовление сложных холодных десертов с использованием современного декора на основе шоколада и карамели

2.Приготовление парфе,

3.Приготовление тирамису,
4.Приготовление чизкейка,
5.Приготовление суфле,
6.Приготовление фондю, фламбе.

2.1. Оценочные средства по УП.06. «Организация работы структурного подразделения».

Результаты освоения (объекты оценивания)	**Основные показатели оценки результата и их критерии**	**Тип задания; № задания**	**Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)**
ПК. 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства		*Выполнение практической работы*	ДЗ
ПК. 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями			
ПК 6.3. Организовывать работу трудов ого коллектива			
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.			
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.			
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость профессии «Повар, кондитер», проявлять устойчивый интерес	Качественное выполнение задания		
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы	Организация рабочего места, в соответствием с заданием, требованиями охраны труда и техники безопасности		

выполнения профессиональных задач.			
ОК.3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий итоговый контроль, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы	Осуществление текущего и итогового контроля, корректировка собственной деятельности в соответствии с технологической картой		
ОК.4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Использовать для качественного выполнения задания инструкционные и технологические карты		
ОК 5. Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.	Защита выполненной работы с использованием профессиональной терминологии и правилами речевого этикета		
ОК 6 . Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;	Выстраивание эффективного общения с однокурсниками и экзаменаторами.		
ОК 7 Готовить к работе производственные помещения и поддерживать его санитарное состояние	Организация рабочего места, поддержание его санитарного состояния		

2.2. Задания для диф.зачета:

УП.06. «Организация работы структурного подразделения»

Темы практического задания:

Составление различных видов инструкций, табеля учета, рабочего времени, фотографии, рабочего времени, оформление бракеражного журнала.

2.3. Оценочные средства по

УП.07. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих».

Результаты освоения (объекты оценивания)	**Основные показатели оценки результата и их критерии**	**Тип задани**	**Форм а**

		я; № задания	аттестации (в соответствии с учебным планом)
ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	Участие в проведении первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов с использованием необходимого инвентаря и оборудования в соответствии с инструкционной картой.	*Выполнение практической работы*	ДЗ
ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	Участие в приготовлении и оформлении основных и простых блюда и гарниров из традиционных видов овощей и грибов с использованием необходимого инвентаря и оборудования в соответствии с технологической картой		
ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	Участие в проведении подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров с использованием различного инвентаря и приспособлений в соответствии с инструкционной картой.		
ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	Участие в приготовлении и оформлении каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы в соответствии с технологической картой		
ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.	Участие в приготовлении и оформлении простых блюд и гарниров из макаронных изделий с использованием оборудования и различного инвентаря в соответствии с технологической картой.		

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.	Участие в приготовлении и оформлении простых блюд из яиц и творога с использованием необходимого инвентаря и оборудования в соответствии с технологической картой.		
ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.	Участие в приготовлении и оформлении простых блюд из теста с фаршем с использованием необходимого инвентаря и оборудования в соответствии с технологической картой.		
ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.	Участие в приготовлении бульонов и отваров с использованием необходимого инвентаря, приспособлений и оборудования в соответствии с технологической картой		
ПК 3.2. Готовить простые супы	Участие в приготовлении простых супов с использованием необходимого инвентаря, приспособлений и оборудования в соответствии с технологической картой.		
ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.	Участие в приготовлении отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов с использованием необходимого инвентаря, приспособлений и оборудования в соответствии с технологической картой		
ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.	Участие в приготовлении простых холодны и горячих соусов с использованием необходимого инвентаря, приспособлений и оборудования в соответствии с технологической картой.		
ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.	Участие в обработке рыбы с костным скелетом с использованием необходимого инвентаря, приспособлений и оборудования в соответствии с технологической картой		

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	Участие в приготовлении или подготовке полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом с использованием необходимого инвентаря, приспособлений и оборудования в соответствии с технологической картой		
ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	Участие в приготовлении и оформлении простых блюд из рыбы с костным скелетом с использованием необходимого инвентаря, приспособлений и оборудования в соответствии с технологической картой		
ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	Участие в приготовлении и подготовке полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы с использованием необходимого инвентаря, приспособлений и оборудования в соответствии с технологической картой		
ПК 5.2. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов	Участие в приготовлении и оформлении простых блюд из мяса и мясных продуктов с использованием необходимого инвентаря, приспособлений и оборудования в соответствии с технологической картой.		
ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	Участие в приготовлении и оформлении простых блюд из домашней птицы с использованием необходимого инвентаря, приспособлений и оборудования в соответствии с технологической картой		
ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	Участие в приготовлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями с использованием необходимого инвентаря, приспособлений и оборудования в соответствии с технологической картой		

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.	Участие в приготовлении и оформлении салатов с использованием необходимого инвентаря, приспособлений и оборудования в соответствии с технологической картой.		
ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.	Участие в приготовлении и оформлении простых холодных закусок с использованием необходимого инвентаря, приспособлений и оборудования в соответствии с технологической картой		
ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.	Участие в приготовлении и оформлении простых холодных блюд с использованием необходимого инвентаря, приспособлений и оборудования в соответствии с технологической картой.		
ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда	Участие в приготовлении и оформлении простых холодных и горячих сладких блюд с использованием необходимого инвентаря, приспособлений и оборудования в соответствии с технологической картой		
ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.	Участие в приготовлении простых горячих напитков с использованием необходимого инвентаря, приспособлений и оборудования в соответствии с технологической картой		
ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.	Участие в приготовлении простых холодных напитков с использованием необходимого инвентаря, приспособлений и оборудования в соответствии с технологической картой		
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость профессии «Повар, кондитер», проявлять устойчивый интерес	Качественное выполнение задания		
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных	Организация рабочего места, в соответствием с заданием, требованиями охраны труда и техники безопасности		

задач.			
ОК.3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий итоговый контроль, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы	Осуществление текущего и итогового контроля, корректировка собственной деятельности в соответствии с технологической картой		
ОК.4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Использовать для качественного выполнения задания инструкционные и технологические карты		
ОК 5. Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.	Защита выполненной работы с использованием профессиональной терминологии и правилами речевого этикета		
ОК 6 . Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;	Выстраивание эффективного общения с однокурсниками и экзаменаторами.		
ОК 7 Готовить к работе производственные помещения и поддерживать его санитарное состояние	Организация рабочего места, поддержание его санитарного состояния		

2.4. Задания для диф.зачета:

УП.07. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих»

Темы практического задания:

1.Приготовление каш и изделий из них
2.Приготовление блюд из макаронных изделий (макаронника, лапшевника)
3.Приготовление яйца вареного в всмятку, в мешочек, вкрутую
4.Приготовление яичницы с гарниром, омлета натурального, омлета смешанного
5.Приготовление сырников из творога, запеканки, вареников ленивых с творожным фаршем
6. Приготовление мучных блюд

7.Приготовление щей, борщей
8. Приготовление рассольников
9.Приготовление супа крестьянского
10.Приготовление супов из круп
11. Приготовление супов из макаронных изделий
12..Приготовление холодных и горячих соусов
13..Приготовление блюд из отварного мяса
14..Приготовление блюда из говядины мелкокусковые
15.Приготовление блюд тушеных порционных блюда из говядины, свинины
16. Приготовление блюд запеченных
17.Приготовление блюд из натурально рубленой массы
18.Приготовление блюд из котлетной массы, блюд из сельскохозяйственной птицы отварной, жареной
19..Приготовление простых холодных и горячих напитков. Чай с сахаром, лимоном, вареньем.
20.Приготовление кофе с молоком, по-варшавски.
21. Приготовление напитков.