Программа итоговой аттестации по программе профессиональной подготовки по профессии– «ПОВАР»

Оценка качества освоения программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

Итоговая аттестация завершает процесс освоения обучающимися программы профессиональной подготовки. К итоговой аттестации допускаются лица, завершившие полный курс обучения по программе и прошедшие промежуточную аттестацию.

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, обеспечивающего определение у обучающегося соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения по профессии «Повар» и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение по данной программе, 3-ого или 4 -ого квалификационного разряда.

Квалификационный экзамен проводится в устной форме по экзаменационным билетам, утверждённым в установленном порядке.

Экзаменационные билеты включают в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований.

Практическая квалификационная работа выполняется в рамках квалификационного экзамена в виде практического задания, связанного с профессиональной деятельностью повара. Практическая квалификационная работа выполняется каждым обучающимся по индивидуальному заданию, позволяющему итоговой аттестационной комиссии оценить практические навыки и умения слушателя приготавливать блюда и кулинарные изделия.

Проверка теоретических знаний в пределах квалификационных требований включает контроль теоретических знаний по дисциплинам: технология продукции общественного питания; оборудование предприятий общественного питания.

Перед проведением квалификационного экзамена проводятся консультации слушателей.

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается квалификация повара 3-го или 4-го разряда (в зависимости от уровня приобретённых знаний, умений, готовности выполнять трудовые функции) и выдаётся свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

Оценочные материалы для итоговой аттестации
по программе профессиональной подготовки по профессии «Повар»

Задания для практической квалификационной работы

1. Приготовить, оформить к подаче и презентовать блюда:
- котлеты крестьянские с грибами со сложным гарниром
- борщ с картофелем и капустой
Составить технологические схемы приготовления блюд

2.Приготовить, оформить к подаче и презентовать блюда:
- помидоры, фаршированные яйцом и луком
- суп картофельный с мясными фрикадельками
Составить технологические схемы приготовления блюд

3.Приготовить, оформить к подаче и презентовать блюда:
- винегрет овощной с заправкой для салатов
- бифштекс рубленный с яйцом
Составить технологические схемы приготовления блюд

4.Приготовить, оформить к подаче и презентовать блюда:
- яйца под майонезом с гарниром
- Уха ростовская
Составить технологические схемы приготовления блюд

5.Приготовить, оформить к подаче и презентовать блюда:
- салат-коктейль овощной
- Суп лапша домашняя
Составить технологические схемы приготовления блюд

6.Приготовить, оформить к подаче и презентовать блюда:
- Сырники из творога
- Рассольник ленинградский
Составить технологические схемы приготовления блюд

7.Приготовить, оформить к подаче и презентовать блюда:
- Салат столичный
- Щи по -уральский
Составить технологические схемы приготовления блюд

8.Приготовить, оформить к подаче и презентовать блюда:
- Салат из моркови с яблоками
- птица жареная во фритюре с картофельным пюре
Составить технологические схемы приготовления блюд

9.Приготовить, оформить к подаче и презентовать блюда:
- зразы из бройлеров-цыплят с омлетом и овощами
- запеканка из творога
Составить технологические схемы приготовления блюд

10.Приготовить, оформить к подаче и презентовать блюда:
- салат из моркови с орехом и медом
- рыба, запеченная с картофелем по-русски

Составить технологические схемы приготовления блюд

11.Приготовить, оформить к подаче и презентовать блюда:
- омлет фаршированный мясными продуктами
- цыплята табака с картофельным пюре
Составить технологические схемы приготовления блюд

12.Приготовить, оформить к подаче и презентовать блюда:
- Салат «Степной» из разных овощей
- жаркое с грибами по-русски
Составить технологические схемы приготовления блюд

13.Приготовить, оформить к подаче и презентовать блюда:
-салат из свеклы с сыром и чесноком
- котлеты натуральные рубленные с отварным картофелем
Составить технологические схемы приготовления блюд

14.Приготовить, оформить к подаче и презентовать блюда:
- Бефстроганов с гречневой кашей
- Творог с сыром на тостах
Составить технологические схемы приготовления блюд

15.Приготовить, оформить к подаче и презентовать блюда:
-салат мясной
- солянка сборная мясная
Составить технологические схемы приготовления блюд

16.Приготовить, оформить к подаче и презентовать блюда:
- салат витаминный
- котлета по –киевски с гарниром картофельное пюре
Составить технологические схемы приготовления блюд

17.Приготовить, оформить к подаче и презентовать блюда:
- Птица по-столичному с картофелем во фритюре
- орешки творожные по-российски
Составить технологические схемы приготовления блюд

18.Приготовить, оформить к подаче и презентовать блюда:
- вареники ленивые
- рыба, тушенная в томате с овощами и картофельным пюре
Составить технологические схемы приготовления блюд

19.Приготовить, оформить к подаче и презентовать блюда:
- картофельные оладьи с сыром
- сырники из творога
Составить технологические схемы приготовления блюд

20.Приготовить, оформить к подаче и презентовать блюда:
-Омлет фаршированный грибами
- зразы отбивные с яйцом и картофельным гарниром
Составить технологические схемы приготовления блюд

Вопросы для проверки теоретических знаний

1. Охарактеризовать технологический процесс приготовления блюда «плова мясного».
2. Охарактеризовать технологический процесс приготовления блюда «котлеты по-киевски».
3. Охарактеризовать технологический процесс приготовления блюда «цыплята табака».
4. Охарактеризовать технологический процесс приготовления блюда «лакомка из кур»
5. Охарактеризовать технологический процесс приготовления блюда « Жаркое из птицы по-русски»
6. Охарактеризовать технологический процесс приготовления блюда «птица по-столичному»
7. Охарактеризовать технологический процесс изготовления крупнокусковых полуфабрикатов из свинины
8. Охарактеризовать технологический процесс приготовления блюда «вареники ленивые».
9. Охарактеризовать технологический процесс приготовления блюда «Солянка сборная мясная».
10. Охарактеризовать технологический процесс приготовления. блюда «Щи из свежей капусты»
11. Охарактеризовать технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из говядины
12. Охарактеризовать технологический процесс приготовления блюда «рассольник ленинградский».
13. Охарактеризовать технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из свинины
14. Охарактеризовать технологический процесс приготовления блюда «Суп лапша домашняя».
15. Охарактеризовать технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из свинины
16. Охарактеризовать технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы.
17. Охарактеризовать технологический процесс приготовления блюда «салат коктейль с ветчиной и сыром».
18. Охарактеризовать технологический процесс приготовления блюда « салат мясной».
19. Охарактеризовать технологический процесс приготовления блюда «борща-украинского.
20. Охарактеризовать технологический процесс приготовления блюда «жареная рыба под маринадом»

Зав. кафедрой технологии
общественного питания и
товароведения В.Е. Понамарева