

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

**Саратовской области
«Калининский техникум агробизнеса»**

Согласовано
Зам.директора по УПР
_____/Торопова Е.Н./
« ____ » _____ 20 ____ г.

Утверждаю
Директор ГАПОУ СО
«Калининский техникум агробизнеса»
_____/С.А.Потупалов/
« ____ » _____ 20 ____ г.

Фонд оценочных средств

по профессиональному модулю

**ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

образовательной программы среднего профессионального образования-

подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии СПО естественнонаучного профиля
43.01.09 «Повар, кондитер»
Код профессия

на базе основного общего образования
с получением среднего общего образования

Рассмотрено на заседании ПЦК

профессионально-технического цикла

протокол № ____ от

председатель ПЦК _____ Лопасова Т.Н.

Разработчики: Лопасова Т.Н.- преподаватель высшей квалификационной категории
Бирюкова В.П.- мастер п/о первой квалификационной категории

Эксперты от работодателя:

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

1. Пояснительная записка

ФОС предназначен для контроля и оценки образовательных достижений студентов, осваивающих ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Фонд оценочных средств разработан в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» Приказ Минобрнауки России от «09» декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»; на основании рабочей программы профессионального модуля.

ФОС ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента включает в себя:

КОС МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

КОС МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

КОС УП Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

КОС ПП Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

КОС экзамена по модулю

ФОС включает оценочные материалы для контроля знаний, умений, практического опыта и освоения следующих общих и профессиональных компетенций:

- 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, применять стандарты антикоррупционного поведения
- ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Профессиональные компетенции

- ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
- ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
- ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
- ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
- ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

Виды и формы контроля освоения ПМ : текущий, рубежный

Паспорт оценочных средств ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

№	Содержание ПМ	Форма контроля*	Коды формируемых ОК, ПК
1.	МДК 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	Дифференцированный зачет	ПК 3.1.- ОК 01-07, 09
2.	МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Дифференцированный зачет	ПК 3.2-3.6 ОК 01-07, 09
3.	УП	зачёт с оценкой	ПК 3.1-3.6 ОК 01-07, 09
4.	ПП	зачёт с оценкой	ПК 3.1-3.6 ОК 01-07, 09
5.	Итоговая аттестация	экзамен по модулю	ПК 3.1-3.6 ОК 01-07, 09

Примечание: * - Форма контроля определяется в соответствии с утвержденными учебными планами специальностей.

2.Паспорт оценочных средств

МДК **03.01.** «Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента»

№	Наименование раздела, темы МДК	Тип контроля	Формы контроля*		Коды формируемых ОК, ПК
			текущий	рубежные	
1.	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	текущий	Самостоятельная работа: ответы на вопросы, тестирование; экспертное наблюдение и оценка в процессе		ПК 3.1. ОК 1-7, 9,10

			выполнения практических занятий		
	Итоговая аттестация	промежуточ ный	зачёт с оценкой в виде тестирования		ПК 3.1 ОК 01-07, 09, 10

03.02. «Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок»

№	Наименование раздела, темы МДК	Тип контроля	Формы контроля*		Коды форми руемы х ОК, ПК
			текущий	рубежн ый	
2.	Раздел 1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	текущий	Самостоятель ная работа: по карточкам устный опрос; экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических занятий, самостоятельн ая работа (подготовка рефератов)		ПК 3.2 ОК 01- 07, 09
3.	Раздел 2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	текущий	Тестирование; устный опрос; экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических занятий		ПК 3.3 ОК 1- 7, 9,10
4	Раздел 3. Приготовление, подготовка к	текущий	Самостоятель		ПК 3.4 ОК 1-

	реализации бутербродов, холодных закусок		ная работа: Решение ситуационных задач; устный опрос; экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических занятий		7, 9,10
4.	Раздел 4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	текущий	тестирование; экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических занятий		ПК 3.5-3.6. ОК 1-7, 9,10
	Итоговая аттестация	промежуточный	зачёт с оценкой в виде тестирования		

Примечание: * - Формы контроля определяется в соответствии с учебным планом профессии на весь период обучения

3.Контрольно-оценочные средства для текущего контроля

МДК 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

3.1.Перечень вопросов по разделу 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

- 1.Как подготовить продукты для приготовления холодных блюд?
- 2.В чём заключаются требования к качеству заливных блюд?
- 3.Как организуется рабочее место для приготовления бутербродов?
4. Условия их хранения и реализации.
5. Перечислите средства малой механизации, применяемые в холодном цехе.
6. В чём заключаются санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления холодных блюд?

Критерии оценки:

Отметка "5" ставится, если студент: 1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определение языковых понятий;
2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;
3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

Отметка "4" ставится, если студент даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

Отметка "3" ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Отметка "2" ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка "2" отмечает такие недостатки в подготовке студента, которые являются серьёзным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Отметка ("5", "4", "3") может ставиться не только за одновременный ответ (когда на проверку подготовки ученика отводится определенное время), но и за рассредоточенный во времени, т.е. за сумму ответов, данных учеником на протяжении урока (выводится поурочный балл), при условии, если в процессе урока не только заслушивались ответы учащегося, но и осуществлялась проверка его умения применять знания на практике.

3.2. Тестовые задания по разделу 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

Вариант 1

1. Медленное, легкое обжаривание продукта до готовности или полуготовности с добавлением жира 15-20% к весу обжариваемого продукта при температуре 120°С, называется...
 - а. припускание
 - б. жаренье
 - в. пассерование
2. Как называются приемы, применяемые для подготовки некоторых видов продуктов с целью дальнейшей их обработки и кулинарного использования:
 - а) вспомогательный
 - б) основной
 - в) комбинированный
3. Какие способы тепловой кулинарной обработки относятся к основным, с помощью которых продукт доводится до готовности:
 - а. брезирование
 - б. жаренье
 - в. пассерование
4. Перед тепловой обработкой куриные яйца проверяют на доброкачественность с помощью
 - а) вкладыша
 - б) овоскопа
 - в) пашотницы
5. Продолжительность нахождения первых блюд на плите:
 - а) не более 1-2 ч
 - б) не более 2-3 ч
 - в) не более 3-4 ч
6. Какие способы тепловой кулинарной обработки относятся к вспомогательным, с помощью которых продукт доводится до готовности:
 - а. припускание
 - б. бланширование
 - в. пассерование
 - г. жаренье
 - д. запекание
7. Согласны ли вы со следующим утверждением: производственная программа горячего цеха составляется на основании ассортимента блюд, кулинарной продукции:
 - а) да
 - б) нет
8. Согласны ли вы со следующим утверждением: к горячему цеху примыкают заготовочный цех, доготовочный цех, холодный цех, моечная кухонной посуды:
 - а) да
 - б) нет

9. Для подготовки к варке бобовых изделий организуют рабочее место, оснащая его специальным оборудованием: стол производственный с отверстием для переработки круп, стол со встроенный моечной ванной, жарочный шкаф, так ли это: а) да
б) нет
10. Для приготовления блюд из каш в горячем цехе организуется отдельное рабочее место, которое оснащено необходимым оборудованием, инвентарем и инструментами: настольные весы, котел с функциональными емкостями СМ, электроплиты, пароварочный котел, жарочный шкаф, моечной ванной, так ли это:
а) да
б) нет
11. Для приготовления простых блюд из яиц и творога организуют отдельное рабочее место, оснащая его специальным оборудованием: стол производственный, овоскоп, стол со встроенный моечной ванной, просеиватель, протирачный механизм, так ли это:
а) да
б) нет
12. Какое тепловое оборудование может заменить по своим функциям плиту, жарочный шкаф, варочный котел, конвекционную печь: _____.
13. Этот способ применяют для таких блюд, как грудинка фри, мозги фри, куры и цыплята фри, когда продукт нежен и его нельзя сразу жарить (мозги) или, наоборот, очень груб. Как называется способ тепловой обработки:
_____.
14. Какое основное тепловое оборудование можно использовать при оснащении рабочего места повара для варки, припускания, тушения и бланширования малого количества овощей:
_____.
15. Для какого цеха подбирают по нормам оснащения торгово-технологическое и холодильное оборудование в соответствии с типом и количеством посадочных мест на предприятии, режимом его работы, максимальной загрузкой торгового зала в часы пик, а также формам обслуживания:
_____.
16. В каком цехе температура по требованиям научной организации труда не должна превышать 23°C: _____.

Вариант № 2

1. Варка продуктов в небольшом количестве жидкости или собственном соку, при плотно закрытой крышке посуды доводят до готовности, называется:
а) припускание.
б) запекание
в) брезирование
2. Как называется прием тепловой обработки, с помощью которого продукт доводится до готовности:
а) вспомогательный
б) основной
в) комбинированный
3. При этом способе продукт вначале обжаривают до образования поджаристой корочки, а затем припускают в бульоне с жиром в жарочном шкафу:
а) припускание.
б) запекание
в) брезирование
4. Рабочие места в горячем цехе располагаются по ходу:
а) технологической линии
б) технологического процесса
в) правильно а) и б)

5. Количество первых блюд во многом зависит от точного соблюдения рецептуры. Поэтому, чем должны быть обеспечены все рабочие места:

- а) мерной посудой, термометрами, ложками, шумовками, ножами
- б) мерной посудой, линейками-котломерами, производственным инвентарем
- в) мерной посудой, ложками, шумовками, ножами, психрометрами

6. Какие способы тепловой кулинарной обработки относятся к основным, с помощью которых продукт доводится до готовности:

- а) припускание
- б) обжаривание
- в) пассерование
- г) бланширование
- д) брезирование

7. Согласны ли вы со следующим утверждением: горячий цех является основным и размещается рядом с залом, примыкает к цеху холодному, моечной кухонной посуды и заготовочному:

- а) да
- б) нет

8. Согласны ли вы со следующим утверждением: разбирать, смазывать и чистить оборудование можно только после остановки машины:

- а) да
- б) нет

9. Для подготовки к варке макаронных изделий организуют рабочее место, оснащая его специальным оборудованием: стол производственный с отверстием, стол со встроенный моечной ванной, жарочный шкаф, так ли это:

- а) да
- б) нет

10. Для приготовления каш в горячем цехе организуется отдельное рабочее место, которое оснащено необходимым оборудованием, инвентарем и инструментами: настольные весы, котел с функциональными емкостями СМ, электроплиты, пароварочный котел, жарочный шкаф, моечной ванной, так ли это:

- а) да
- б) нет

11. Над каждым видом теплового оборудования устанавливают вытяжные колпаки и местные вентиляционные системы для удаления паров, так ли это

- а) да
- б) нет

12. Какое основное тепловое оборудование можно использовать при оснащении рабочего места повара для термостатирования: _____.

13. Продукт полностью погружают в жир, нагретый до 160°-180°С, чтобы при погружении его в жир нагрет и обжаривание происходили одновременно со всех сторон – это:

_____.

14. При этом способе продукт изделия приобретает специфический аромат копченостей, обусловленный фенольными соединениями и другими веществами, которые образуются при неполном сгорании древесного угля – это: _____.

15. Какой цех должен быть оснащен современным оборудованием - тепловым, холодильным, механическим и немеханическим: плитами, жарочными шкафами, пищеварочными котлами, электросковородами, электрофритюрницами, холодильными шкафами, а также производственными столами и стеллажами: _____.

16. Производственная программа какого цеха составляется на основании ассортимента блюд, реализуемых через торговый зал, ассортимента кулинарной продукции, реализуемой через буфеты и предприятия розничной сети: _____.

Ответы : Вариант №1

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
в	а	б	б	б	б	а	б	б	б
11	12		13		14		15		16
а	пароконвектомат		варка с последующей обжаркой		электро(газ)плита		горячий		горячий

Вариант № 2

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
а	б	в	б	б	а,б	а	б	б	а
11	12		13		14		15		16
а	мармиты		жарка в жире (фритюре)		жарка на открытом огне		горячий		горячий

Критерии оценки тестовых заданий

С помощью коэффициента усвоения К

$K = A:P$, где А – число правильных ответов в тесте

Р – общее число ответов

Коэффициент К	Оценка
0,9-1	«5»
0,8-0,89	«4»
0,7-0,79	«3»
Меньше 0,7	«2»

3.3. Практические занятия по разделу 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

Практическая работа №1: Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.

Цель работы: Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.

Практическая работа №2: Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок

Цель работы: Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок

Практическая работа №3 : Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлебоборезки.

Цель работы: Организация рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.

Практическая работа №4: Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных интенсивного охлаждения

Цель работы: Организация рабочего места повара по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных интенсивного охлаждения

Критерии оценки практических работ

Практические работы студента оцениваются по пятибалльной шкале:

Оценка «отлично» ставится в том случае, если студент:

- свободно применяет полученные знания при выполнении практических заданий;
- выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий;
- в письменном отчете по работе правильно и аккуратно выполнены все записи;
- при ответах на контрольные вопросы правильно понимает их сущность, дает точное определение и истолкование основных понятий, использует специальную терминологию дисциплины, не затрудняется при ответах на видоизмененные вопросы, сопровождает ответ примерами.

Оценка «хорошо» ставится, если:

- выполнены требования к оценке «отлично», но допущены 2 – 3 недочета при выполнении практических заданий и студент может их исправить самостоятельно или при небольшой помощи преподавателя;
- в письменном отчете по работе делает незначительные ошибки;
- при ответах на контрольные вопросы не допускает серьезных ошибок, легко устраняет отдельные неточности, но затрудняется в применении знаний в новой ситуации, приведении примеров.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если:

- практическая работа выполнена не полностью, но объем выполненной части позволяет получить правильные результаты и выводы;
- в ходе выполнения работы студент продемонстрировал слабые практические навыки, были допущены ошибки;
- студент умеет применять полученные знания при решении простых задач по готовому алгоритму;
- в письменном отчете по работе допущены ошибки;
- при ответах на контрольные вопросы правильно понимает их сущность, но в ответе имеются отдельные пробелы и при самостоятельном воспроизведении материала требует дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если:

- практическая работа выполнена не полностью и объем выполненной работы не позволяет сделать правильных выводов, у студента имеются лишь отдельные представления об изученном материале, большая часть материала не усвоена;
- в письменном отчете по работе допущены грубые ошибки, либо он вообще отсутствует;
- на контрольные вопросы студент не может дать ответов, так как не овладел основными знаниями и умениями в соответствии с требованиями программы.

**3.4.Комплект заданий промежуточной аттестации по разделу МДК 03.01.
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд,
кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента**

(Тестовые задания)

1. Выберите правильный вариант ответа:

1. К какой группе сыров относят брынзу:

- а) кисломолочные;
- б) рассольные;
- в) мягкие;
- г) твёрдые.

2. Какой вкус имеют сыры типа «Швейцарский»:

- а) молочный;
- б) сладковато-пряный;
- в) кисломолочный;
- г) солёный.

3. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:

- а) вкусовые добавки;
- б) эмульгаторы – молочные продукты;
- в) содержание жира;
- г) содержание яиц.

4. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):

- а) при хранении при температуре 10°C в течение 80 дней;
- б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1°C до 20 дней;
- в) при хранении масла при температуре -18°C до 45 дней;
- г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1°C до 20 дней.

5. Из каких рыб получают балычные изделия высшего качества:

- а) из сельдевых и камбаловых;
- б) осетровых и лососевых;
- в) окунёвых и тресковых;
- г) тресковых и скумбриевых.

6. При какой температуре хранят рыбу горячего копчения:

- а) при 10°C;
- б) - 18°C;
- в) 2°C;
- г) -10°C.

7. Какие нерыбные морепродукты относятся к ракообразным:

- а) кальмары, морской огурец;
- б) омары, лангусты, креветки;
- в) крабы, морской гребешок, осьминоги;
- г) морская капуста.

8. Какой рыбный полуфабрикат используют для приготовления рыбы жареной под маринадом:

- а) филе с кожей;

- б) филе с кожей и костями;
- в) порционный кусок (кругляш);
- г) рыбу в целом виде (мелкую).

9. Что влияет на толщину нарезки продуктов в гастрономической машине типа МРТ – 300А:

- а) частота вращения ножа;
- б) расстояние между опорным столиком и ножом;
- в) расстояние между загрузочным лотком и ножом;
- г) все ответы верны.

10. Для чего служит тормозное устройство в машине типа МРХ-200:

- а) для торможения движения ножа в процессе работы;
- б) исключения инерционного движения ножа после отключения машины;
- в) отключения машины после нарезания хлеба;
- г) все ответы верны.

Вариант 2

1. Выберите правильный вариант ответа:

1. Как подготавливают гастрономические продукты для приготовления холодных блюд и закусок:

- а) нарезают на крупные куски;
- б) вымачивают в холодной воде;
- в) удаляют шпагат и концы оболочек;
- г) погружают в горячую воду.

2. Какова толщина ломтиков сыра, используемого в качестве холодной закуски:

- а) 2 – 3 мм;
- б) 3 – 4 мм;
- в) 4 – 5 мм;
- г) 5 – 6 мм.

3. Сыр из дичи имеет название:

- а) фюме;
- б) террин;
- в) фромаж;
- г) муаль?

4. Чем отличаются холодные закуски от холодных блюд:

- а) мелкой нарезкой ингредиентов;
- б) наличием соуса или заправки;
- в) меньшим выходом;
- г) сроком хранения.

5. Основное значение холодных закусок:

- а) придание столу праздничного вида;
- б) возбуждение аппетита;
- в) подготовка желудка к более тяжёлой пище;
- г) все ответы верны.

6. При какой температуре хранят нарезанные продукты для бутербродов:

- а) не выше 2°C;
- б) не выше 4°C;
- в) не выше 6°C;
- г) не выше 8°C.

7. Какое название носят закусочные бутерброды:

- а) муаль;
- б) канапе;
- в) волован;
- г) крутон.

8. Отварной костный мозг используемый для приготовления крутонов носит название:

- а) фюме;
- б) террин;

- в) фромаж;
- г) муаль.

9. Как называются закрытые бутерброды:

- а) гамбургер;
- б) сэндвич;
- в) пита;
- г) чизбургер.

10. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:

- а) сезона;
- б) типа предприятия;
- в) наличия сырья на складе;
- г) все ответы верны.

Вариант 3

1. Выберите правильный вариант ответа:

1. При какой температуре хранят рыбу горячего копчения:

- а) при 10°C; б) -18°C;
- в) 2°C;
- г) -10°C.

2. Какие нерыбные морепродукты относятся к ракообразным:

- а) кальмары, морской огурец;
- б) омары, лангусты, креветки;
- в) крабы, морской гребешок, осьминоги;
- г) морская капуста.

3. Какой рыбный полуфабрикат используют для приготовления рыбы жареной под маринадом:

- а) филе с кожей;
- б) филе с кожей и костями;
- в) порционный кусок (кругляш);
- г) рыбу в целом виде (мелкую).

4. Что влияет на толщину нарезки продуктов в гастрономической машине типа МРТ-300А:

- а) частота вращения ножа;
- б) расстояние между опорным столиком и ножом;
- в) расстояние между загрузочным лотком и ножом;
- г) все ответы верны.

5. Для чего служит тормозное устройство в машине типа МРХ-200:

- а) для торможения движения ножа в процессе работы;
- б) исключения инерционного движения ножа после отключения машины;
- в) отключения машины после нарезания хлеба;
- г) все ответы верны.

6. Как подготавливают гастрономические продукты для приготовления холодных блюд и закусок:

- а) нарезают на крупные куски;
- б) вымачивают в холодной воде;
- в) удаляют шпагат и концы оболочек;
- г) погружают в горячую воду.

7. Какова толщина ломтиков сыра, используемого в качестве холодной закуски:

- а) 2 – 3 мм;
- б) 3 – 4 мм;
- в) 4 – 5 мм;
- г) 5 – 6 мм.

8. Сыр из дичи имеет название:

- а) фюме;
- б) террин;
- в) фромаж;

г) муаль.

9. Чем отличаются холодные закуски от холодных блюд:

- а) мелкой нарезкой ингредиентов;
- б) наличием соуса или заправки;
- в) меньшим выходом;
- г) сроком хранения.

10. Основное значение холодных закусок:

- а) придание столу праздничного вида;
- б) возбуждение аппетита;
- в) подготовка желудка к более тяжёлой пище;
- г) все ответы верны.

Критерии оценки заданий

С помощью коэффициента усвоения К

$K = A:P$, где А – число правильных ответов в тесте

Р – общее число ответов

Коэффициент К	Оценка
0,9-1	«5»
0,8-0,89	«4»
0,7-0,79	«3»
Меньше 0,7	«2»

4.Контрольно-оценочные средства для текущего контроля МДК 03.02.

Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

4.1.Перечень вопросов по разделу 1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок

- 1.По каким признакам классифицируют соусы?
- 2.Каковы различия между соусом белым основным и соусом паровым?
- 3.К каким блюдам рекомендуется использовать грибной соус?
- 4.Перечислите жидкие основы для приготовления молочных соусов.
- 5.Дайте определение термина «масляные смеси».
- 6.Приведите классификацию холодных блюд и закусок. В чём состоит их пищевая ценность и каково их значение в питании?
- 7.Опишите технологические особенности приготовления бульонов для студней.
- 8.В чём заключаются санитарные требования к транспортированию и хранению холодных блюд и закусок? Каковы особенности приготовления сэндвичей?
- 9.В чём заключаются технологические особенности приготовления паштета из печени?
- 10.Какие особенности необходимо учитывать при организации работы холодного цеха?
- 11.Перечислите соусы и заправки, используемые для холодных блюд. В чём их особенность?
- 12.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента.
- 13.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
14. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.

15. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства.
16. Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза.
17. Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента.
18. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
19. Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
20. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.
21. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос.
22. Контроль хранения и расхода продуктов.
23. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов.

4.2.Перечень вопросов по разделу 2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента.
2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
3. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента.
4. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей.
5. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов.
6. Способы сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов.
7. Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента.
8. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.
9. Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
10. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов.
11. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.
12. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.
13. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов.

4.3.Перечень вопросов по разделу 3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента.
2. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента.
3. Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.
4. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента.
5. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента.
6. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей.
7. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

8. Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
9. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок.
10. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.
11. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос.
12. Контроль хранения и расхода продуктов.
13. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов.

4.4. Перечень вопросов по разделу 4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
3. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам.
4. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
5. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
6. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.
7. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
8. Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
9. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд.
10. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.
11. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.
12. Контроль хранения и расхода продуктов.
13. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов.

Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента (ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 3.6)

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.
2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.
3. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам.
4. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.
5. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента.
6. Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.
7. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента.
8. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.
9. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
10. Правила оформления и отпуска холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.

11. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд.
12. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.
13. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос.
14. Контроль хранения и расхода продуктов.
15. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов.

Критерии оценки:

Отметка "5" ставится, если студент: 1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определенное языковых понятий;

2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;

3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

Отметка "4" ставится, если студент даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

Отметка "3" ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Отметка "2" ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка "2" отмечает такие недостатки в подготовке студента, которые являются серьёзным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Отметка ("5", "4", "3") может ставиться не только за одновременный ответ (когда на проверку подготовки ученика отводится определенное время), но и за рассредоточенный во времени, т.е. за сумму ответов, данных учеником на протяжении урока (выводится поурочный балл), при условии, если в процессе урока не только заслушивались ответы учащегося, но и осуществлялась проверка его умения применять знания на практике.

4.2. Тестовые задания по разделу 3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок

Вариант 1

1. Вес таралетки на 1 порцию:

- а) 3 корзиночки весом по 10-15 г или 1 корзиночка весом 50-60 г;
- б) 30-50 г;
- в) 100 г;
- г) 2 корзиночки весом по 20-25 г или 1 корзиночка весом 75-80 г.

2. Дефект соленой рыбы, возникающий при длительном хранении без тузлука:

- а) ржавчина;
- б) загар;
- в) сырость;
- г) затяжка.

3. В состав соуса для сложной холодной закуски «Карпаччо из креветок» входят продукты:

- а) масло льняное, лимонная кислота, зелень петрушки;
- б) оливковое масло, лимонный сок, бальзамический уксус;
- в) майонез, лук-порей, анчоусы;
- г) масло растительное, соевый соус, укроп.

4. Для приготовления песочного теста используют следующие продукты:

- а) мука, масло сливочное, сахар, яйца, аммоний, сода, соль, эссенция;
- б) мука, масло сливочное, сахар, дрожжи, яйца;
- в) мука, масло сливочное, «сухие духи», яйца, молоко, сахар;
- г) мука, масло сливочное, сахар, яйца, аммоний, вода, эссенция.

5. Для приготовления салатов используют уксус:

- а) 9%;
- б) 3%, в) 5%;
- г) 12%?

6. Жульен готовят с соусом:

- а) молочным;
- б) красным основным;
- в) сметанным;
- г) грибным?

7. Для горячей закуски «Почки с лимоном», телячьи почки нарезают:

- а) соломкой;
- б) дольками;
- в) кружочками;
- г) ломтиками.

8. Используют ли соус молочный средней густоты в технологическом процессе приготовления блюда «Рыба кокиль»:

- а) да;
- б) нет?

9. Для приготовления закуски «Яйца под майонезом с гарниром» яйца варят:

- а) 15 минут,
- б) 8-10 минут,
- в) 4,5-6 минут,
- г) 18-20 минут .

10. Грибы маринованные перед отпуском заправляют:

- а) горчичной заправкой,
- б) майонезом,
- в) растительным маслом,
- г) салатной заправкой.

11. Для закуски «Рыба соленая (порциями)» рыбу нарезают тонкими кусками на порцию:

- а) 4-5 штук,
- б) 2-3 штуки,
- в) до 10 штук,
- г) от 7 штук и выше.

12. Мясо для сложной холодной закуски «Карпаччо из телятины» нарезают:

- а) крупной соломкой;

- б) брусочками;
- в) прозрачными ломтиками;
- г) кубиком.

13. Холодная закуска «Террина из гусиной печени»

- а) запекается на водяной бане при температуре 140 градусов;
- б) тушится в течение 15 минут;
- в) жарится при температуре 130 градусов, в течение 3 минут;
- г) припускается в течение 5-7 минут.

14. К закуске «Ветчина с гарниром» подают соус:

- а) сметанный с луком,
- б) хрен с уксусом,
- в) майонез,
- г) кетчуп.

15. Паштет из гусиной или утиной печени при отпуске оформляют:

- а) листьями салата, нарезанным желе с добавлением порто и изюма, вымоченного в коньяке;
- б) соусом: оливковое масло, лимонный сок, бальзамический уксусом;
- в) сеточкой из майонеза, каперсами; г) зеленью укропа, петрушки, базилика.

16. В процессе тепловой обработки закуска «Мусс из куриной печени» температура в середине полуфабриката не должна превышать:

- а) 45 градусов,
- б) 65 градусов,
- в) 15-20 градусов,
- г) 80 градусов.

17. Подберите инвентарь, инструменты для приготовления овощных салатов:

- а) нож для фигурной нарезки масла,
- б) ножи поварской тройки,
- в) приспособления для украшений из овощей,
- г) яйцерезка,
- д) портативная взбивалка,
- е) скребок для масла.

Вариант 2

1. Способ тепловой обработки грибов для приготовления жульена «Грибы в сметане»:

- а) отваривают;
- б) припускают;
- в) жарят основным способом;
- г) жарят во фритюре.

2. Жульен подают:

- а) на мелкой столовой тарелке;
- б) в кокотнице;
- в) в кокильнице;
- г) в горшочке.

3. Устрицы запеченные подают:

- а) на фразе; б) на закусочной тарелке;
- в) на пирожковой тарелке;
- г) на мелкой столовой тарелке, покрытой салфеткой.

4. Ветчину для блюда «Ветчина жареная по-сарептски» панируют:

- а) в муке;
- б) льезоне и сухарях;
- в) в панировочных сухарях;
- г) в муке, льезоне, сухарях.

5. Сосиски в соусе предварительно:

- а) обжаривают на масле;
- б) припускают;
- в) отваривают;

г) жарят во фритюре.

6. Основная причина размягчения мяса птицы - это:

- а) термомассоперенос;
- б) меланоидинообразование;
- в) переход коллагена в эластин;
- г) переход коллагена в глютин.

7. Сложную холодную закуску «Паштет мясной русской» запекают:

- а) при температуре 120 градусов около 15 минут;
- б) при температуре 260 градусов около 10 минут;
- в) при температуре 180 градусов около 20 минут;
- г) при температуре 300 градусов около 12 минут.

8. Карпаччо из говядины подают:

- а) с различными соусами, маринованными грибами, оливками, каперсами;
- б) с соусом майонез, маринованными сливами;
- в) с соусом тар-тар, консервированным виноградом;
- г) с соусом – хрен, оливками.

9. Горячие закуски отличаются от вторых блюд:

- а) меньшим объемом порций;
- б) подают без гарнира;
- в) температурой подачи;
- г) подают после холодных закусок.

10. Для гарнира к закускам часто используют продукты на вкус:

- а) соленые и сладкие;
- б) сладкие и кислые;
- в) острые;
- г) нейтральные.

11. Дайте определение понятию «ланспиг»:

- а) плотное рыбное желе;
- б) отвар, полученный при варке в воде костей;
- в) дополнительный компонент блюда;
- г) мучное кулинарное изделие.

12. Определите вид теста по ингредиентам: мука, меланж, масло сливочное, соль, вода:

- а) пряничное;
- б) вафельное;
- в) заварное;
- г) песочное.

13. Сроки хранения закусочных бутербродов, покрытых желе:

- а) 2- 3 часа;
- б) не более 1,5 часа; в) не более 30 минут;
- г) не более 12 часов.

14. Для приготовления масла сырного используют сыр:

- а) гауда;
- б) Кастелло Бри;
- в) российский;
- г) рокфор.

15. Фуа-гра имеет:

- а) изысканный вкус, мягкую консистенцию;
- б) мускатный аромат, отчетливый вкус;
- в) вкус шпика, рассыпчатую консистенцию;
- г) вкус пассерованных овощей, мазеобразную консистенцию.

16. Определить последовательность расположения в меню горячих закусок:

- 1) яичные;
- 2) грибные;
- 3) овощные;

4) из домашней птицы и дичи (жульены);

5) рыбные, мясные.

17. Подберите набор инвентаря и инструментов для приготовления бутербродов:

1) гастрономический нож;

2) сырный нож;

3) нож-рубак;

4) кокильница;

5) яйцерезка;

6) скребок для масла;

7) портативная взбивалка.

Ответы на тесты:			
Вариант 1		Вариант 2	
1	г	1	в
2	а	2	б
3	б	3	г
4	а	4	а
5	б	5	а
6	в	6	г
7	г	7	в
8	а	8	а
9	б	9	а,б,в
10	в	10	в
11	б	11	а
12	в	12	б
13	а	13	г
14	б	14	г
15	а	15	а
16	б	16	5,4,3,2,1
17	б,в,г	17	1,2,5,6,7
18	1а, 2б, 3г,4е,5в,д	18	1 - масло зеленое, 2 - масло килевое

Критерии оценки заданий

С помощью коэффициента усвоения К

$K = A:P$, где А – число правильных ответов в тесте

Р – общее число ответов

Коэффициент К	Оценка
0,9-1	«5»
0,8-0,89	«4»
0,7-0,79	«3»
Меньше 0,7	«2»

4.3. Практические занятия по разделу 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Практическая работа №1: Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции

Цель работы: Изучить технологическую схему приготовления, оформления и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат.

Практическая работа № 2: Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.

Цель работы: Изучить технологическую схему приготовления, оформления и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом).

Практическая работа №3: Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции

Цель работы: Изучить технологическую схему приготовления, оформления и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции

Практическая работа №4: Расчет количества сырья, выхода бутербродов

Цель работы: Изучить технологическую схему приготовления, оформления и отпуск

Практическая работа №5: Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции

Цель работы: Изучить технологическую схему приготовления, оформления и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции

Практическая работа №6: Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции

Цель работы: Изучить технологическую схему приготовления, оформления и отпуск холодных блюд из мяса.

Практическая работа №7: Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции

Цель работы: Изучить технологическую схему приготовления, оформления и отпуск холодных блюд из домашней птицы.

Практическая работа №8: Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.

Цель работы: Изучить приемы расчета сырья, выхода готовых холодных блюд.

Практическая работа №9: Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания

Цель работы: Изучить технологическую схему приготовления, оформления и отпуск холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания

Критерии оценки практических работ

Практические работы студента оцениваются по пятибалльной шкале:

Оценка «отлично» ставится в том случае, если студент:

- свободно применяет полученные знания при выполнении практических заданий;
- выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий;
- в письменном отчете по работе правильно и аккуратно выполнены все записи;
- при ответах на контрольные вопросы правильно понимает их сущность, дает точное определение и истолкование основных понятий, использует специальную терминологию дисциплины, не затрудняется при ответах на видоизмененные вопросы, сопровождает ответ примерами.

Оценка «хорошо» ставится, если:

- выполнены требования к оценке «отлично», но допущены 2 – 3 недочета при выполнении практических заданий и студент может их исправить самостоятельно или при небольшой помощи преподавателя;
- в письменном отчете по работе делает незначительные ошибки;
- при ответах на контрольные вопросы не допускает серьезных ошибок, легко устраняет отдельные неточности, но затрудняется в применении знаний в новой ситуации, приведении примеров.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если:

- практическая работа выполнена не полностью, но объем выполненной части позволяет получить правильные результаты и выводы;
- в ходе выполнения работы студент продемонстрировал слабые практические навыки, были допущены ошибки;
- студент умеет применять полученные знания при решении простых задач по готовому алгоритму;
- в письменном отчете по работе допущены ошибки;
- при ответах на контрольные вопросы правильно понимает их сущность, но в ответе имеются отдельные пробелы и при самостоятельном воспроизведении материала требует дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если:

- практическая работа выполнена не полностью и объем выполненной работы не позволяет сделать правильных выводов, у студента имеются лишь отдельные представления об изученном материале, большая часть материала не усвоена;
- в письменном отчете по работе допущены грубые ошибки, либо он вообще отсутствует;
- на контрольные вопросы студент не может дать ответов, так как не овладел основными знаниями и умениями в соответствии с требованиями программы.

4.4.Комплект заданий промежуточной аттестации по разделу МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

(Тестовые задания)

Вариант 1

1. Вопрос Ароматические и вкусовые приправы, дополняющие блюдо это

- а) соусы
- б) бульоны
- в) льезоны

2. Вопрос Температура подачи холодных соусов

- а) 2 ... 7
- б) 10 ... 12
- в) 18 ... 22

3. Вопрос Основной ингредиент при приготовлении винегретной заправки

- а) сливочное масло
- б) вода
- в) растительное масло

4. Вопрос Нестойкие эмульсии, в которых растительное масло эмульгировано в растворе уксуса называются

- а) маринад
- б) льезон
- в) заправка

5. Вопрос В какой посуде можно хранить заправки

- а) любой
- б) неокисляющейся
- в) ни в какой

6. Вопрос Основной ингредиент при приготовлении соуса майонез

- а) желтки
- б) мука
- в) молоко

7. Вопрос Консистенция, цвет, вкус и аромат определяют

- а) качество соусов
- б) оформление блюда
- в) вес порции

8. Вопрос Блэндирование это

- а) кратковременная обработка продукта кипятком или паром
- б) способ, который часто используется для приготовления холодных соусов и соусов на растительной основе
- в) особым способом приготовленные сосиски

9. Вопрос Лавр, перец горошком и другие неразмолотые специи вводятся в соус на ранних этапах, провариваются в нем, чтобы заставить их отдать свой _____

- а) цвет
- б) аромат
- в) консистенцию

10. Вопрос Требования к вкусу, запаху и цвету фруктовых соусов

- а) вкус нежный, запах специфический, цвет белый
- б) вкус фруктовый, ароматный, цвет красный
- в) свойственные натуральным фруктам, вкус сладкий или кисло-сладкий с нотками использованных фруктов и пряностей.

Ответы на тест

Вариант 1 Вопрос	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
-------------------------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	-----------

Вариант 2

1. Вопрос По температуре салаты бывают

- а) теплыми
- б) мокрыми
- в) закусочными

2. Вопрос Способ подачи слоеных салатов называется

- а) мельфей
- б) эльфей
- в) протофей

3. Вопрос Подача салата в формах называется

- а) коктейль
- б) фуршет
- в) мельфей

4. Вопрос Редиску нарезают для салатов

- а) боченками или сыерами
- б) не режут
- в) кружочками или ломтиками

5. Вопрос Выберите правильный порядок действий

- а) моем, разрезаем, нарезаем в произвольной форме
- б) освобождаем от загрязнений и повреждений, моем, нарезаем кубиками
- в) освобождаем от загрязнений и повреждений, моем, разрезаем на 4 части, удаляем кочерыжку, нарезаем

6. Вопрос Какое мясо птицы используют в салатах

- а) не используют
- б) сырое
- в) отварное

7. Вопрос Какие яйца использовать в салатах

- а) гусиные
- б) куриные, перепелиные
- в) птичьи, например голубиные

8. Вопрос Фета основной ингредиент салата

- а) цезарь
- б) греческий
- в) винегрет

9. Вопрос Выход салатов на 1 порцию может быть

- а) 50, 180, 250 гр.

б) 100, 150, 200 гр.

в) 120, 170, 260 гр.

10. Вопрос В винегрете уменьшить количество квашенной капусты или огурцов можно за счет

а) зеленого горошка

б) картофеля

в) свеклы

Ответы на тест Вариант 2

Вопрос	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответ	а	а	а	в	в	в	б	б	б	а

Критерии оценки заданий

С помощью коэффициента усвоения К

$K = A:P$, где А – число правильных ответов в тесте

Р – общее число ответов

Коэффициент К	Оценка
0,9-1	«5»
0,8-0,89	«4»
0,7-0,79	«3»
Меньше 0,7	«2»

5. Паспорт оценочных средств

КОС по учебной практике «ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО, учебным планом, Положением «О фонде оценочных средств ОПОП СПО специальностей, реализуемых техникумом», Положением «О промежуточной аттестации студентов».

КОС по учебной практике имеют своей целью определить полноты и прочности практических навыков по «**ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**», сформированности профессиональных компетенций:

(ВПД) Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (ПК):

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

КОС охватывают текущий и итоговый контроль умений обучающихся.

Всего часов УП «ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» 108 ч/3 недели

№	Наименование раздела, темы УП	Тип контроля	Формы контроля*	
			Текущий	Рубежный
	Раздел 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	текущий	Экспертная оценка выполнения практической работы	-
1.	Оценка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформление холодных блюд и закусок.	текущий	Экспертная оценка выполнения практической работы	

2.	Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями (закрытые, открытые, закусочные). Оценка качества готовых изделий	текущий	Экспертная оценка выполнения практической работы	
3.	Приготовление и оформление простых холодных блюд (блюда из овощей, яиц, грибов, рыбы и рыбных гастрономических продуктов, солёной, маринованной рыбы, мяса и мясных гастрономических продуктов). Оценка качества готовых блюд.	текущий	Экспертная оценка выполнения практической работы	
4	Приготовление и оформление салатов (из сырых, вареных овощей, рыбные и мясные, винегреты). Оценка качества готовых изделий.	текущий	Экспертная оценка выполнения практической работы	
5	Приготовление и оформление простых холодных закусок (из овощей, грибов, рыбы и рыбных гастрономических продуктов, из мясных продуктов). Оценка качества готовых изделий.	текущий	Экспертная оценка выполнения практической работы	
6	Зачёт	промежуточный	зачёт с оценкой	

5.1. КОНТРОЛЬНО ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЧЕТА по УП

по учебной практике с частичным применением стандартов *WorldSkills*

Оценка по учебной практике выставляется на основании оценки выполнения всех видов работ, предусмотренных программой и выполненными обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией.

4.1. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю Учебная практика

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК),
Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов, простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию	ПК 3.1. - ПК-3.6., ОК 1. - ОК 7., ОК 9., ОК 10.
Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивание/измерения, нарезки в ручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варки, заливании желе. Поддерживание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями	ПК 3.1. - ПК-3.6., ОК 1. - ОК 7., ОК 9., ОК 10.
Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов, простых холодных закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы	ПК 3.1. - ПК-3.6., ОК 1. - ОК 7., ОК 9., ОК 10.
Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов, простых холодных блюд и закусок для подачи	ПК 3.1. - ПК-3.6., ОК 1. - ОК 7., ОК 9., ОК 10.
Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований безопасности готовой продукции	ПК 3.1. - ПК-3.6., ОК 1. - ОК 7., ОК 9., ОК 10.
Обеспечить температурный и временный режим подачи бутербродов, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	ПК 3.1. - ПК-3.6., ОК 1. - ОК 7., ОК 9., ОК 10.
Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок	ПК 3.1. - ПК-3.6., ОК 1. - ОК 7., ОК 9., ОК 10.

Зачет (с оценкой) по учебной практике выставляется на основании профессиональной деятельности обучающегося с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

5.2. Инструменты для зачета по учебной практики

<i>Наименование действия (умения), проверяемого в рамках компетенции</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>	<i>Место проведения оценки</i>	<i>Проверяемые результаты обучения (Шифр ПК)</i>
<p>Практический опыт: – Рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; – выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Умения: – Подготавливать, убирать рабочее место, выбирать, подготавливаться к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы; – Выбирать, оценивать качество, безопасность продуктов, полуфабрикатов, приготовления,</p>	<p>С учетом требований WSR по компетенциям Поварское дело: Организация работы: - выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в процессе работы и после ее завершения в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты (система ХАССП) (ПК 3.1.); - правильное использование разделочных досок (в соответствии с международными стандартами (по цвету) (ПК 3.1.); - раздельное использование контейнеров для мусора; - соблюдение санитарно-гигиенических требований (персональная гигиена) в соответствии с ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках, правильная дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте); - адекватный выбор и правильное,</p>	<p>Оценка выполнения практического задания по приготовлению, оформлению и подаче кулинарной продукции в соответствии с оцениваемым видом профессиональной деятельности</p>	<p>Учебный кулинарный цех</p>	<p>ПМ.03.: ПК 3.1.- 3.6.</p>

<p>творческом оформлении, эстетической подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> – упаковывать, складировать неиспользованные продукты; – порционировать (комплектовать), упаковывать на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; – вести расчеты с потребителями 	<p>безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; (ПК 3.1.).</p> <p>Приготовление:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов адекватный заданию, в соответствии с предварительной заявкой; - рациональный расход продуктов в соответствии нормами отходов и потерь, оптимизация процесса обработки (экономия ресурсов: продуктов, времени и т.д., отсутствие брака); - правильный выбор способов, техник приготовления, соответствующих продукту, технологии; - правильное планирование и ведение процесса приготовления, оптимизация процесса приготовления <p>Презентация (визуальная оценка и дегустация):</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение времени подачи, температуры подачи в соответствии с заданием; - соблюдение массы блюда, изделия; - аккуратность выкладывания на посуду для отпуска (чистота тарелки); - гармоничность креативность 			
--	--	--	--	--

	<p>внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление):</p> <ul style="list-style-type: none">- цвет/сочетание/баланс/ композиция);- гармоничность вкуса и аромата готовой продукции в целом и каждого компонента;- соответствие (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию			
--	---	--	--	--

5.3. Задание для экзаменуемого

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1.-ПК 3.6.

ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 6., ОК 7, ОК 9., ОК 10.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче салата витаминного

2. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче паштета из печени

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
2. Разработать холодное блюдо и закуски
3. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
4. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
5. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
6. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
7. Приготовить и оформить к подаче салат витаминный, паштета из печени
8. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям
9. Презентация холодного блюда

Задание 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1.-ПК 3.6.

ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 6., ОК 7, ОК 9., ОК 10.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче рыбы жареной под маринадом

2. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче коктейля с ветчиной и сыром

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
2. Разработать холодное блюдо и закуски
3. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
4. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
5. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
6. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
7. Приготовить и оформить к подаче салат витаминный, паштета из печени
8. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям
9. Презентация холодного блюда

Задание 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1.-ПК 3.6.

ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 6., ОК 7, ОК 9., ОК 10.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

- 1. Задание:** Разработать, приготовить, оформить к подаче салата столичного
- 2. Задание:** Разработать, приготовить, оформить к подаче грибов соленых с луком

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
2. Разработать холодное блюдо и закуски
3. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
4. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
5. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
6. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
7. Приготовить и оформить к подаче салат витаминный, паштета из печени
8. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям
9. Презентация холодного блюда

Задание 4

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1.-ПК 3.6.

ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 6., ОК 7, ОК 9., ОК 10.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

- 1. Задание:** Разработать, приготовить, оформить к подаче салата картофельного с кальмарами
- 2. Задание:** Разработать, приготовить, оформить к подаче языка отварного с гарниром

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
2. Разработать холодное блюдо и закуски
3. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
4. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
5. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
6. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
7. Приготовить и оформить к подаче салат витаминный, паштета из печени
8. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям
9. Презентация холодного блюда

Задание 5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1.-ПК 3.6.

ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 6., ОК 7, ОК 9., ОК 10.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

- 1. Задание:** Разработать, приготовить, оформить к подаче салата картофельного
- 2. Задание:** Разработать, приготовить, оформить к подаче ветчины с гарниром

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
2. Разработать холодное блюдо и закуски

3. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
4. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
5. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
6. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
7. Приготовить и оформить к подаче салат витаминный, паштета из печени
8. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям
9. Презентация холодного блюда

Задание 6

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1.-ПК 3.6.

ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 6., ОК 7, ОК 9., ОК 10.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче бутербродов открытых
2. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче салата фруктового

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
2. Разработать холодное блюдо и закуски
3. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
4. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
5. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
6. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
7. Приготовить и оформить к подаче салат витаминный, паштета из печени
8. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям
9. Презентация холодного блюда

Задание 7

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1.-ПК 3.6.

ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 6., ОК 7, ОК 9., ОК 10.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче бутербродов закрытых
2. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче рыба заливная с гарниром

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
2. Разработать холодное блюдо и закуски
3. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
4. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
5. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
6. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
7. Приготовить и оформить к подаче салат витаминный, паштета из печени
8. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям
9. Презентация холодного блюда

Задание 8

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1.-ПК 3.6.

ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 6., ОК 7, ОК 9., ОК 10.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче бутербродов закусочных

2. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче салат столичный

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
2. Разработать холодное блюдо и закуски
3. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
4. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
5. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
6. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
7. Приготовить и оформить к подаче салат витаминный, паштета из печени
8. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям
9. Презентация холодного блюда

Задание 9

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1.-ПК 3.6.

ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 6., ОК 7, ОК 9., ОК 10.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче винегрета овощного

2. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче яиц фаршированных

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
2. Разработать холодное блюдо и закуски
3. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
4. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
5. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
6. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
7. Приготовить и оформить к подаче салат витаминный, паштета из печени
8. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям
9. Презентация холодного блюда

Задание 10

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1.-ПК 3.6.

ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 6., ОК 7, ОК 9., ОК 10.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

- 1. Задание:** Разработать, приготовить, оформить к подаче салата рыбного
- 2. Задание:** Разработать, приготовить, оформить к подаче помидор фаршированных

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
2. Разработать холодное блюдо и закуски
3. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
4. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
5. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
6. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
7. Приготовить и оформить к подаче салат витаминный, паштета из печени
8. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям
9. Презентация холодного блюда

Задание 11

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1.-ПК 3.6.

ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 6., ОК 7, ОК 9., ОК 10.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

- 1. Задание:** Разработать, приготовить, оформить к подаче икра кабачковая
- 2. Задание:** Разработать, приготовить, оформить к подаче студня говяжьего

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
2. Разработать холодное блюдо и закуски
3. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
4. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
5. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
6. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
7. Приготовить и оформить к подаче салат витаминный, паштета из печени
8. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям
9. Презентация холодного блюда

Задание 12

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1.-ПК 3.6.

ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 6., ОК 7, ОК 9., ОК 10.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

- 1. Задание:** Разработать, приготовить, оформить к подаче рыба под маринадом
- 2. Задание:** Разработать, приготовить, оформить к подаче помидоры, запеченные

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
2. Разработать холодное блюдо и закуски
3. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
4. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом

5. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
6. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
7. Приготовить и оформить к подаче салат витаминный, паштета из печени
8. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям
9. Презентация холодного блюда

Задание 13

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1.-ПК 3.6.

ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 6., ОК 7, ОК 9., ОК 10.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

1. **Задание:** Разработать, приготовить, оформить к подаче салата деликатесный
2. **Задание:** Разработать, приготовить, оформить к подаче икра свекольная

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
2. Разработать холодное блюдо и закуски
3. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
4. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
5. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
6. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
7. Приготовить и оформить к подаче салат витаминный, паштета из печени
8. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям
9. Презентация холодного блюда

Задание 14

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1.-ПК 3.6.

ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 6., ОК 7, ОК 9., ОК 10.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

1. **Задание:** Разработать, приготовить, оформить к подаче канапе с мясными гастрономическими изделиями и сыром
2. **Задание:** Разработать, приготовить, оформить к подаче салат из курицы с сельдереем и яблоками

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
2. Разработать холодное блюдо и закуски
3. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
4. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
5. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
6. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
7. Приготовить и оформить к подаче салат витаминный, паштета из печени
8. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям
9. Презентация холодного блюда

Задание 15

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1.-ПК 3.6.

ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 6., ОК 7, ОК 9., ОК 10.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

1. **Задание:** Разработать, приготовить, оформить к подаче салат из свеклы с сыром и чесноком
2. **Задание:** Разработать, приготовить, оформить к подаче горячую закуску из птицы (жульен)

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
2. Разработать холодное блюдо и закуски
3. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
4. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
5. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
6. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
7. Приготовить и оформить к подаче салат витаминный, паштета из печени
8. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям
9. Презентация холодного блюда

Задание 16

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1.-ПК 3.6.

ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 6., ОК 7, ОК 9., ОК 10.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

1. **Задание:** Разработать, приготовить, оформить к подаче салат «Цезарь» с куриного филе
2. **Задание:** Разработать, приготовить, оформить к подаче яйца фаршированные сельдью

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
2. Разработать холодное блюдо и закуски
3. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
4. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
5. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
6. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
7. Приготовить и оформить к подаче салат витаминный, паштета из печени
8. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям
9. Презентация холодного блюда

Задание 17

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1.-ПК 3.6.

ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 6., ОК 7, ОК 9., ОК 10.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

1. **Задание:** Разработать, приготовить, оформить к подаче салат с жареным сыром и креветками

2. **Задание:** Разработать, приготовить, оформить к подаче корзиночка из слоеного теста с грибным салатом

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
2. Разработать холодное блюдо и закуски
3. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
4. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
5. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
6. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
7. Приготовить и оформить к подаче салат витаминный, паштета из печени
8. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям
9. Презентация холодного блюда

Задание 18

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1.-ПК 3.6.

ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 6., ОК 7, ОК 9., ОК 10.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

1. **Задание:** Разработать, приготовить, оформить к подаче салата фруктового

2. **Задание:** Разработать, приготовить, оформить к подаче икра грибная

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
2. Разработать холодное блюдо и закуски
3. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
4. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
5. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
6. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
7. Приготовить и оформить к подаче салат витаминный, паштета из печени
8. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям
9. Презентация холодного блюда

Задание 19

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1.-ПК 3.6.

ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 6., ОК 7, ОК 9., ОК 10.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

1. **Задание:** Разработать, приготовить, оформить к подаче сельдь под шубой

2. **Задание:** Разработать, приготовить, оформить к подаче рыба соленая порциями

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
2. Разработать холодное блюдо и закуски
3. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
4. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
5. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
6. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
7. Приготовить и оформить к подаче салат витаминный, паштета из печени
8. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям
9. Презентация холодного блюда

Задание 20

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1.-ПК 3.6.

ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 6., ОК 7, ОК 9., ОК 10.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

1. **Задание:** Разработать, приготовить, оформить к подаче салата картофельного с кальмарами
2. **Задание:** Разработать, приготовить, оформить к подаче кексы кабачковые

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
2. Разработать холодное блюдо и закуски
3. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
4. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
5. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
6. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
7. Приготовить и оформить к подаче салат витаминный, паштета из печени
8. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям
9. Презентация холодного блюда

5.4. Условия для проведения зачета УП по стандартам WorldSkills

Модуль 03 по УП– время выполнения 2 часа		
Часть А	Задание на выполнение практических действий в реальных условиях (согласно жеребьевки)	10
Описание	<p>Типовое задание: Приготовить яйца, фаршированные сельдью и луком « _____ » в количестве ____ порций.</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Пример:</i> Выход массы холодного блюда одной порции – минимум 100гр. • используется ингредиент из чёрного ящика (молочные продукты); • <u>Обучающийся:</u> <ul style="list-style-type: none"> - оценивает наличие сырья, для приготовления холодного блюда, при необходимости выполняет взаимозаменяемость сырья; - рассчитывает норму закладки продуктов на 2 порции холодного блюда; - организует рабочее место повара, подбирает инвентарь и оборудование; - приготовить и оформить к подаче яйца, фаршированные сельдью и луком; - оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям; - презентует с соблюдением санитарии, времени приготовления 	
Приготовление	<p>Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов адекватный заданию, в соответствии с утвержденным перечнем обязательных продуктов. Рациональный расход продуктов в соответствии нормами отходов и потерь, оптимизация процесса обработки (экономия ресурсов: продуктов, времени и т.д., отсутствие брака) Правильный выбор способов, техник приготовления, соответствующих продукту, технологии. Демонстрация навыков работы с ножом. Правильное планирование и ведение процесса приготовления, оптимизация процесса приготовления.</p>	
Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Выход одной порции максимум ____ г • 2 порции подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32см. 	
Презентация (визуальная оценка)	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение времени подачи, температуры подачи в соответствии с заданием; - соблюдение массы блюда, изделия; - аккуратность выкладки на посуду для отпуска (чистота тарелки); - гармоничность креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление): - цвет/сочетание/баланс/композиция); - гармоничность вкуса и аромата готовой продукции в целом и каждого компонента; - соответствие (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию 	
Основные ингредиенты	<p>используйте ингредиенты с общего стола используйте ингредиенты из списка продуктов</p>	
Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом зачёта, за исключением аналогичного имеющегося на площадке</p>	

<p>Организация работы</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в процессе работы и после ее завершения в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты (система ХАССП). Корректное использование цветных разделочных досок (в соответствии с международными стандартами). Раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов. Соблюдение санитарно-гигиенических требований (персональная гигиена) в соответствии с ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, чистота на рабочем месте и в холодильнике). Адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды.</p>
<p>Условия выполнения задания</p>	<p>Место (время) выполнения задания Учебный кулинарный цех. Максимальное время выполнения задания: 2 часа. Вы можете воспользоваться: технологическим оборудованием, посудой, инвентарем, инструментами, столовой посудой для отпуска, одноразовыми перчатками (перечень оборудования, инвентаря), калькулятор, тайм лист (обучающийся составляет сам). Возможно использование дополнительного оборудования, инструментов, при условии предварительного согласования (Тулбокс) Санитарная форма у каждого обучающегося своя.</p>

6. Комплект заданий ПП по ПМ03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

6.1. План-задание производственной практики

№ п./п.	Код и наименование ПК	
1	ПК 3.1. - ПК 3.6., ОК 1. - ОК 7. ОК 9., ОК 10.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
2		Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
3		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
4		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
5		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
6		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
7		Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

6.2. Результаты производственной практики

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений и получение опыта практической деятельности по основным видам профессиональной деятельности (ВПД).

Результаты производственной практики, подлежащие оценке и форма контроля:

ВПД	ПК	ПО (практический опыт)	Показатели результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3	4	5
Приготовление,	ПК 3.1. Подготавливать	- организация рабочих мест,		Экспертное наблюдение и

оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики; - подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда)		оценка практических навыков при выполнении производственных работ
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	- проверка наличия, заказ (составление заявки), продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания - базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги; - выполнение задания (заказа) по приготовлению бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана; - подготовка к реализации (презентации) готовых бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых	Применяет знания при уборке рабочих мест с помощью моющих средств. Соблюдает правила мытья кухонного инвентаря и острых предметов. Осуществляет выбор сырья для обработки и приготовления полуфабрикатов.	Экспертное наблюдение и оценка практических навыков при выполнении производственных работ

	<p>холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента (порционирования), (комплектования), сервировки и творческого оформления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований и безопасности готовой продукции. Упаковка готовых бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок на вынос и для транспортирования;</p> <ul style="list-style-type: none">- организация хранения готовых бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечение требуемой температуры отпуска;- подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения;- самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно - гигиенических		
--	---	--	--

		<p>требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.;</p> <p>- консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддерживание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>		
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p>	<p>- Соблюдения т/б при обработке овощей, грибов, рыбы, птицы, дичи.</p>	<p>Выполняет обработку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка практических навыков при выполнении производственных работ</p>
<p>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p>	<p>- Выполнения подготовки ручным и механическим способом полуфабрикаты для реализации разнообразного ассортимента блюд и кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>Осуществляет подготовку полуфабрикатов разнообразного ассортимента блюд и кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья различными способами, соблюдая</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка практических навыков при выполнении производственных работ</p>

			потерю отходов.	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента			
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента			
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Выполнения подготовки ручным и механическим способом полуфабрикаты для реализации разнообразного ассортимента блюд и кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи	Осуществляет подготовку полуфабрикатов разнообразного ассортимента блюд и кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи различными способами, соблюдая потерю отходов.	Экспертное наблюдение и оценка практических навыков при выполнении производственных работ

6.3. Отчет по производственной практике

Форма отчета. Итогом практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от учебного заведения на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий, характеристики, качества выполнения и защиты отчёта по практике и листа оценки руководителя практики от предприятия.

Форма отчета в виде дневника по производственной практике. В дневнике имеется ежедневный отчет о проделанной работе, аттестационный лист, производственная характеристика.

6.4. Методические рекомендации

Производственная практика студентов проводится в рамках профессионального модуля ПМ03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Срок проведения 216 часов

Промежуточная аттестация дифференцированный зачет

Цели практики:

формирование практических умений по:

- подготовке, уборке рабочего места;

- по подготовке к работе технологического оборудования, безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; методов безопасного использования при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивание/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варки, заливании желе; поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями; определение готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса; оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче; обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания; использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических санитарно-гигиенические режимов.

Дневник, аттестационные листы по учебной и производственной практике от предприятия с места прохождения практики (организации) практиканта – все документы, свидетельствующие о прохождении практики обучающимся, должны быть аккуратно оформлены и собраны в отдельную папку.

Дневник по практике, заверенный руководителем по практике от организации, должен быть представлен мастеру производственного обучения не более чем через одну неделю после окончания практики.

Оценка за практику выставляется с учетом своевременности и полноты представленного отчета.

Обучающийся, не предоставивший отчет по практике, или получивший отрицательную оценку за практику, не допускается к промежуточной аттестации.

7. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ЭКЗАМЕНА

(квалификационного) с частичным применением стандартов WorldSkills

КОС по экзамену ПМ 03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО, учебным планом, Положением «О фонде оценочных средств ОПОПСПО специальностей, реализуемых ПОО», Положением «О промежуточной аттестации студентов».

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 03 **«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

Экзамен включает: заказ продуктов, оформление toolbox- ящика, написание Timesheet (тайм листа) и составление технологической карты, написания меню, выполнение практического задания на изготовление продукции.

Тип экзамена - публичный (комментируемая деятельность)

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

Для вынесения положительного заключения об освоении модуля, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе ПМ. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

7.1 Выполнение заданий в ходе экзамена

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК.9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК.10. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

7.2. Комплект экзаменационных материалов

В состав комплекта входит задание для экзаменуемого, пакет экзаменатора и оценочная ведомость.

7.3 Инструменты для экзамена по профессиональному модулю

<i>Наименование действия (умения), проверяемого в рамках компетенции</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>	<i>Место проведения оценки</i>	<i>Проверяемые результаты обучения (Шифр ПК)</i>
<p>Действия: Подготовка уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (ПМ.03.: ПК 3.1.-3.6.); - приготовления бутербродов, салатов и простых, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 3.1.-3.6.); - подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - подготовка рабочего места для порционирования, (комплектования), упаковки на вынос готовой кулинарной продукции</p> <p>Умения: - визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье,</p>	<p>С учетом требований WSR по компетенциям Поварское дело: Организация работы: - выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в процессе работы и после ее завершения в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты (система ХАССП) (ПК 3.1.); - правильное использование разделочных досок (в соответствии с международными стандартами (по цвету). (ПК 3.1.); - раздельное использование контейнеров для мусора; - соблюдение санитарно-гигиенических требований (персональная гигиена) в соответствии с ХАССП (сан. спец. одежда, чистота</p>	<p>Экспертная оценка практического задания по приготовлению, оформлению и подаче кулинарной продукции в соответствии с видом профессиональной деятельности</p>	<p>Учебный кулинарный цех</p>	<p>ПМ.03.: ПК 3.1.-3.6.</p>

<p>материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты; - проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании; - выбирать, включать и подготавливать к работе оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; - выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения, готовой продукции <p>Действия (ПМ.03.):</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение до момента 	<p><i>рук, работа в перчатках, правильная дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте);</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор и правильное, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; (ПК 3.1.). <p>Приготовление:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов адекватный заданию, в соответствии с предварительной заявкой; - рациональный расход продуктов в соответствии нормами отходов и потерь, оптимизация процесса обработки (экономия ресурсов: продуктов, времени и т.д., отсутствие брака); - правильный выбор способов, техник приготовления, соответствующих продукту, технологии; - правильное планирование и ведение процесса приготовления, оптимизация процесса приготовления <p>Презентация</p> <p><i>(визуальная оценка и дегустация):</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение времени подачи, 			
---	---	--	--	--

<p>использования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика <p>Действия (ПМ.03.):</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать, применять, методы приготовления, варианты оформления и способы подачи с учетом <i>типа питания</i>, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, <i>особенностей заказа (задания)</i>; - читать технологические карты и работать с ними; 	<p><i>температуры подачи в соответствии с заданием;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>соблюдение массы блюда, изделия;</i> - <i>аккуратность выкладывания на посуду для отпуска (чистота тарелки);</i> - <i>гармоничность креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление):</i> - <i>цвет/сочетание/баланс/композиция);</i> - <i>гармоничность вкуса и аромата готовой продукции в целом и каждого компонента;</i> - <i>соответствие (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию</i> 			
--	---	--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать санитарно - гигиенические требования к процессам приготовления, оформления и подачи; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления; - соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления и подачи; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода; - определять степень готовности, доводить до вкуса и определенной консистенции; - подбирать гарниры и соусы для обеспечения гармоничного сочетания; - оценивать качество готовой продукции органолептическим способом; - корректировать вкус, цвет, консистенцию (текстуру); - соблюдать выход готовой кулинарной продукции в соответствии с заданием; - выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; - эстетично упаковывать, комплектовать готовую кулинарную продукцию в соответствии с ее видом, способом и сроком реализации 				
---	--	--	--	--

7.4. Условия для проведения экзамена по профессиональному модулю


<p>Задание на выполнение практических действий в реальных условиях (согласно жеребьевки) №1</p> <p>1. <u>Производственное задание для ПМ.03:</u> Приготовить, оформить к подачи холодное блюдо из рыбы в количестве 2 порций салат «Цезарь с лососем» с использованием обязательных продуктов и продуктов из черного ящика, ингредиентов с общего стола. Выход массы холодного блюда из рыбы одной порции - минимум 150гр. Содержание «черного ящика» узнают непосредственно перед экзаменом, остальной набор продуктов известен заранее</p> <p>2. <u>Производственное задание для ПМ.03:</u> Приготовить, оформить к подаче холодную закуску в количестве 2 порций волованы с семгой с использованием обязательных продуктов и продуктов из черного ящика, ингредиентов с общего стола. Выход массы холодной закуску из птицы 1 порции - минимум 80гр. Содержание «черного ящика» узнают непосредственно перед экзаменом, остальной набор продуктов известен заранее</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • <u>Обучающийся:</u> <ul style="list-style-type: none"> - оценивает наличие сырья, для приготовления холодного блюда и закуску, при необходимости выполняет взаимозаменяемость сырья; - рассчитывает норму закладки продуктов на 2 холодного блюда; - рассчитывает норму закладки продуктов на 2 порции холодной закуску; - организует рабочее место повара, подбирает инвентарь и оборудование; - приготовить и оформить к подаче салат из рыбы «Цезарь с лососем»; - приготовить и оформить к подаче волованы с семгой; - оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям; - презентует с соблюдением санитарии, времени приготовления 	
<ul style="list-style-type: none"> • <u>Условия выполнения заданий</u> <ol style="list-style-type: none"> 1. Место (время) выполнения заданий Учебная кухня ресторана 2. Максимальное время выполнения заданий: 4 часа. 3. Вы можете воспользоваться: технологическим оборудованием, посудой, инвентарем, инструментами, столовой посудой для отпуска, одноразовыми перчатками (перечень оборудования, инвентаря в УМК). Возможно использование дополнительного оборудования, инструментов, при условии предварительного согласования 4. Санитарная форма у каждого обучающегося своя 	
Предмет оценки	Критерии оценки
1	2
ПК 3.1.-3.6.	<p><u>С учетом требований WSR по компетенциям Поварское дело:</u></p> <p><u>Организация работы:</u> Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в процессе работы и после ее завершения в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты (система ХАССП) (ПК 3.1.-3.6.) Корректное использование разделочных досок (в соответствии с международными стандартами (по цвету). (ПК 3.1. - ПК 3.6.). Раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов. Соблюдение санитарно-гигиенических требований (персональная гигиена) в соответствии с 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</p>

	<p>приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике). Адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. (ПК 3.1. - 3.6.)</p> <p><u>Приготовление:</u> Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов адекватный заданию, в соответствии с утвержденным перечнем обязательных продуктов. Рациональный расход продуктов в соответствии нормами отходов и потерь, оптимизация процесса обработки (экономия ресурсов: продуктов, времени и т.д., отсутствие брака) Правильный выбор способов, техник приготовления, соответствующих продукту, технологии. Демонстрация навыков работы с ножом. Правильное планирование и ведение процесса приготовления, оптимизация процесса приготовления.</p> <p><u>Презентация</u> (визуальная оценка и дегустация):</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение времени подачи, температуры подачи в соответствии с заданием; - соблюдение массы блюда, изделия; - аккуратность выкладывания на посуду для отпуска (чистота тарелки); - гармоничность креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление): - цвет/сочетание/баланс/композиция); - гармоничность вкуса и аромата готовой продукции в целом и каждого компонента; - соответствие (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию
--	--


7.5. Условия для проведения экзамена по профессиональному модулю

- написание меню;
- заказ продуктов
- работа студента

Меню для выполнения квалификационного экзамена

Worldskills квалифицированный экзамен		 <p>world skills Russia ЭКЗАМЕН</p>
Дата проведения экзамена :		
ФИО конкурсант		
ФИО волонтера		
ФИО эксперта компатриота		
Ваши идеи для модуля 01		

Лист заказа продуктов

 <p>world skills Russia ЭКЗАМЕН</p>	<p><i>Worldskills квалифицированный экзамен</i></p>		
<p><i>Дата проведения экзамена :</i></p>	<p><i>За две недели до чемпионата</i></p>		
<p><i>ФИО конкурсант</i></p>			
<p><i>ФИО волонтера</i></p>			
<p><i>ФИО эксперта компатриота</i></p>			
<p><u>ВВЕСТИ АДРЕС ЭЛЕКТРОННОЙ ПОЧТЫ:</u></p>			
<p><u>ВВЕСТИ ТЕЛЕФОН ЭКСПЕРТА КОМПАТРИОТА:</u></p>			
<p>Ингредиенты</p>	<p>Единица</p>	<p>Макс.</p>	<p>Остаток</p>
<p><i>Молочные продукты</i></p>			
<p><i>Овоцы</i></p>			
<p><i>Фрукты Ягоды</i></p>			
<p><i>Замороженные продукты</i></p>			
<p><i>Масло/Уксус</i></p>			
<p><i>Специи и перец</i></p>			
<p>Углеводы</p>			
<p><i>Общий стол</i></p>			
<p>Соль мелкая</p>	<p>Г</p>		
<p>Горчица Дижонская</p>	<p>Г</p>		

Морская соль	Г		
Сахар тростниковый коричневый	Г		
Сода пищевая	Г		
Соус соевый	мл		
Соус Табаско	мл		
Щепа для копчения	Г		
Соль крупная морская	Г		
Ваниль стручковая	шт		
Чёрный ящик			
Нет необходимости заказывать			

7.6. ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ по стандартам WorldSkills

Измеримые аспекты оценивания работы участника:

- ✓ Адаптация в процессе работы, расстановка приоритетов, понимание процесса выполнения работы, применение знаний на практике;
- ✓ Спецодежда соответствует требованиям;
- ✓ Корректное использование мусорных баков (пищевые\не пищевые отходы);
- ✓ Использование оборудования и инвентаря по назначению;
- ✓ Соответствие приемов приготовления заявленных в меню;
- ✓ Контроль отходов(брак);
- ✓ Расточительность;
- ✓ Заказ сырья соответствует планированию меню;
- ✓ Доказ сырьем отсутствует во время выполнения модуля.

Судейская оценка работы участника:

- ✓ Планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов выделяя наиболее важные задачи;
- ✓ Персональная гигиена;
- ✓ Рабочее место;
- ✓ Выбор ингредиентов в соответствии с меню;
- ✓ Навыки и знания относительно определения ингредиентов блюд, их использования и кулинарной обработки;
- ✓ Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки;
- ✓ Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения блюда;
- ✓ Техника безопасности на рабочем месте.

Измеримые аспекты оценивания результата работы участника:

- ✓ Время подачи – корректное время подачи (± 5 минут от заранее определённого). При задержке от корректного время подачи блюдо считается не представленным и не оценивается);
- ✓ Температура блюда соответствует заданию;
- ✓ Компоненты блюда отражены меню;
- ✓ Масса (размер) блюда соответствует конкурсному заданию;
- ✓ Использование обязательных ингредиентов в соответствии с заданием;
- ✓ Правильность подачи (соответствие заданию);
- ✓ Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев).

Судейская оценка результата работы участника:

- ✓ Качество блюда;

- ✓ Внешний вид блюда;
- ✓ Стиль и креативность блюда;
- ✓ Текстура всех компонентов блюда;
- ✓ Вкус всех компонентов блюда;
- ✓ Общая гармоничность блюда.

7.7 ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Условия выполнения заданий

Количество вариантов (пакетов) заданий для экзаменуемых: 35

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный): 6 часов

Требования охраны труда: инструктаж по технике безопасности, наличие санитарной одежды, личных инструментов.

Оборудование: производственные столы, электронные весы, мясорубка, инвентарь, инструмент.

Литература для экзаменуемых (справочная, методическая и др.) Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт.

Дополнительная литература для экзаменатора (учебная, нормативная и т.п.)

Условия оценивания:

Максимальное количество баллов – 36.

Максимальный балл «2» ставится если задание выполнено верно, квалификационный минимум - «1» балл выставляется, если задание выполнено по сути верно, но имеются несущественные недочеты, «0» баллов, если обучающийся не выполнил задание.

Параметры оценивания:

30-32 балла – оценка «удовлетворительно»

33-34 балла – оценка «хорошо»

35-36 балла – оценка «отлично».

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

Оценочный лист по ПМ

№ п/п	Фамилия Имя Отчество экзаменуемого	Объективные аспекты оценивания <i>работы</i>					Субъективные аспекты оценивания <i>работы</i>					Объективн ые аспекты оце нивания <i>результат а работы</i>	Субъективные аспекты оценивания <i>результата работы</i>			Сумма баллов	Оценка	Итоговое решение (освоил/ не освоил)
		Персональная гигиена рук, специальная работа с инструментами	Персональная гигиена включая мытье лиц и шеи	Организация рабочего места, корректное использование инструмента	Рациональное распределение времени на работу	Точное соблюдение правил инструкции	Правильная последовательность работы	Навыки работы с инструментами (техника захвата)	Применение безопасных методов и приемов работы	Навыки (работы с ножом, приготовление и подача)	Выбор отделочных материалов, укладка		Четкость при работе с формами, техникой	Температура подачи, соответствие массы	Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов,			
1.																		
2.																		
3.																		
4.																		
5.																		
6.																		
7.																		
8.																		
9.																		
10.																		
11.																		
12.																		
13.																		

14.																				
15.																				
16.																				

7.8. Задания для проведения зачета (с оценкой) УП по стандартам WorldSkills

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1.-ПК 3.6.

ОК 1., ОК 2.,ОК 3., ОК 4., ОК 6., ОК 7, ОК 9., ОК 10.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче салата витаминного
2. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче паштета из печени

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
2. Разработать холодное блюдо и закуски
3. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
4. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
5. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
6. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
7. Приготовить и оформить к подаче салат витаминный, паштета из печени
8. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям
9. Презентация холодного блюда

Задание 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1.-ПК 3.6.

ОК 1., ОК 2.,ОК 3., ОК 4., ОК 6., ОК 7, ОК 9., ОК 10.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче рыбы жареной под маринадом
2. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче коктейля с ветчиной и сыром

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
2. Разработать холодное блюдо и закуски
3. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
4. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
5. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
6. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
7. Приготовить и оформить к подаче салат витаминный, паштета из печени
8. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям
9. Презентация холодного блюда

Задание 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1.-ПК 3.6.

ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 6., ОК 7, ОК 9., ОК 10.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче салата столичного
2. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче грибов соленых с луком

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
2. Разработать холодное блюдо и закуски
3. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
4. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
5. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
6. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
7. Приготовить и оформить к подаче салат витаминный, паштета из печени
8. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям
9. Презентация холодного блюда

Задание 4

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1.-ПК 3.6.

ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 6., ОК 7, ОК 9., ОК 10.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче салата картофельного с кальмарами
2. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче языка отварного с гарниром

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
2. Разработать холодное блюдо и закуски
3. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
4. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
5. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
6. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
7. Приготовить и оформить к подаче салат витаминный, паштета из печени
8. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям
9. Презентация холодного блюда

Задание 5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1.-ПК 3.6.

ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 6., ОК 7, ОК 9., ОК 10.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче салата картофельного
2. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче ветчины с гарниром

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
2. Разработать холодное блюдо и закуски
3. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
4. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
5. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
6. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
7. Приготовить и оформить к подаче салат витаминный, паштета из печени
8. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям
9. Презентация холодного блюда

Задание 6

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1.-ПК 3.6.

ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 6., ОК 7, ОК 9., ОК 10.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче бутербродов открытых
2. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче салата фруктового

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
2. Разработать холодное блюдо и закуски
3. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
4. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
5. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
6. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
7. Приготовить и оформить к подаче салат витаминный, паштета из печени
8. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям
9. Презентация холодного блюда

Задание 7

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1.-ПК 3.6.

ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 6., ОК 7, ОК 9., ОК 10.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче бутербродов закрытых

2. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче рыба заливная с гарниром

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
2. Разработать холодное блюдо и закуски
3. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
4. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
5. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
6. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
7. Приготовить и оформить к подаче салат витаминный, паштета из печени
8. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям
9. Презентация холодного блюда

Задание 8

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1.-ПК 3.6.

ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 6., ОК 7, ОК 9., ОК 10.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче бутербродов закусочных
2. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче салат столичный

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
2. Разработать холодное блюдо и закуски
3. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
4. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
5. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
6. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
7. Приготовить и оформить к подаче салат витаминный, паштета из печени
8. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям
9. Презентация холодного блюда

Задание 9

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1.-ПК 3.6.

ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 6., ОК 7, ОК 9., ОК 10.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче винегрета овощного
2. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче яиц фаршированных

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
2. Разработать холодное блюдо и закуски

3. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
4. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
5. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
6. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
7. Приготовить и оформить к подаче салат витаминный, паштета из печени
8. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям
9. Презентация холодного блюда

Задание 10

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1.-ПК 3.6.

ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 6., ОК 7, ОК 9., ОК 10.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче салата рыбного
2. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче помидор фаршированных

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
2. Разработать холодное блюдо и закуски
3. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
4. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
5. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
6. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
7. Приготовить и оформить к подаче салат витаминный, паштета из печени
8. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям
9. Презентация холодного блюда

Задание 11

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1.-ПК 3.6.

ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 6., ОК 7, ОК 9., ОК 10.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче икра кабачковая
2. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче студня говяжьего

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
2. Разработать холодное блюдо и закуски
3. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
4. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
5. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь

6. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
7. Приготовить и оформить к подаче салат витаминный, паштета из печени
8. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям
9. Презентация холодного блюда

Задание 12

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1.-ПК 3.6.

ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 6., ОК 7, ОК 9., ОК 10.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче рыба под маринадом
2. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче помидоры, запеченные

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
2. Разработать холодное блюдо и закуски
3. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
4. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
5. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
6. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
7. Приготовить и оформить к подаче салат витаминный, паштета из печени
8. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям
9. Презентация холодного блюда

Задание 13

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1.-ПК 3.6.

ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 6., ОК 7, ОК 9., ОК 10.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче салата деликатесный
2. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче икра свекольная

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
2. Разработать холодное блюдо и закуски
3. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
4. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
5. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
6. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
7. Приготовить и оформить к подаче салат витаминный, паштета из печени
8. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям
9. Презентация холодного блюда

Задание 14

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1.-ПК 3.6.

ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 6., ОК 7, ОК 9., ОК 10.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче канапе с мясными гастрономическими изделиями и сыром
2. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче салат из курицы с сельдереем и яблоками

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
2. Разработать холодное блюдо и закуски
3. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
4. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
5. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
6. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
7. Приготовить и оформить к подаче салат витаминный, паштета из печени
8. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям
9. Презентация холодного блюда

Задание 15

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1.-ПК 3.6.

ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 6., ОК 7, ОК 9., ОК 10.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче салат из свеклы с сыром и чесноком
2. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче горячую закуску из птицы (жульен)

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
2. Разработать холодное блюдо и закуски
3. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
4. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
5. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
6. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
7. Приготовить и оформить к подаче салат витаминный, паштета из печени
8. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям
9. Презентация холодного блюда

Задание 16

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1.-ПК 3.6.

ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 6., ОК 7, ОК 9., ОК 10.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче салат «Цезарь» с куриного филе
2. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче яйца фаршированные сельдью

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
2. Разработать холодное блюдо и закуски
3. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
4. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
5. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
6. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
7. Приготовить и оформить к подаче салат витаминный, паштета из печени
8. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям
9. Презентация холодного блюда

Задание 17

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1.-ПК 3.6.

ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 6., ОК 7, ОК 9., ОК 10.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче салат с жареным сыром и креветками
2. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче корзиночка из слоеного теста с грибным салатом

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
2. Разработать холодное блюдо и закуски
3. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
4. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
5. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
6. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
7. Приготовить и оформить к подаче салат витаминный, паштета из печени
8. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям
9. Презентация холодного блюда

Задание 18

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1.-ПК 3.6.

ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 6., ОК 7, ОК 9., ОК 10.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче салата фруктового
2. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче икра грибная

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
2. Разработать холодное блюдо и закуски
3. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
4. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
5. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
6. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
7. Приготовить и оформить к подаче салат витаминный, паштета из печени
8. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям
9. Презентация холодного блюда

Задание 19

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1.-ПК 3.6.

ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 6., ОК 7, ОК 9., ОК 10.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче сельдь под шубой
2. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче рыба соленая порциями

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
2. Разработать холодное блюдо и закуски
3. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
4. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
5. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
6. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
7. Приготовить и оформить к подаче салат витаминный, паштета из печени
8. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям
9. Презентация холодного блюда

Задание 20

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1.-ПК 3.6.

ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 6., ОК 7, ОК 9., ОК 10.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче салата картофельного с кальмарами
2. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче кексы кабачковые

Условия выполнения задания:

1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
2. Разработать холодное блюдо и закуски
3. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
4. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
5. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
6. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
7. Приготовить и оформить к подаче салат витаминный, паштета из печени
8. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям
9. Презентация холодного блюда

7.9. Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена (квалификационного)

Задания, ориентированные на проверку освоения вида деятельности (всего модуля) в целом – выполнение практических заданий по приготовлению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

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

При принятии решения об итоговой оценке по профессиональному модулю учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю оценки результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». При наличии противоречивых оценок по одному и тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимается в пользу обучающегося.