

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Краснодарского края
«Краснодарский политехнический техникум»

Комплект оценочных средств

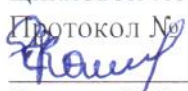
для комплексного экзамена

МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

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

для профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Краснодар 2023

Рассмотрено
Цикловой методической комиссией
Протокол № 1 от «30» «08» 2023 г.

Катаева Е.В. Председатель ЦМК

УТВЕРЖДАЮ



2023 г.

И.В. Остапенко

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол № 1 от « 30 » « 08 » 2023 г.

Комплект контрольно - оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (утвержден приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016г. №1569, зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации от 22.12.2016г. № 44898), входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Краснодарский политехнический техникум»

Разработчики:

Катаева Е.В. преподаватель ГБПОУ КК



Дражина И.Т. преподаватель ГБПОУ КК



Рецензенты:

1. рецензия Дюба С.А. преподаватель ГБПОУ КК ККТ

Квалификация по диплому:

Инженер – технолог

 (подпись)

2. рецензия Симонян А.Г. директор ООО «Пушкинист»

Квалификация по диплому:

Инженер – технолог

 (подпись)

РЕЦЕНЗИЯ

Комплект контрольно - оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (утвержден приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016г. №1569, зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации от 22.12.2016г. № 44898), входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

В результате изучения программного материала обучающиеся овладеют знаниями:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- *Технология Cook&Serve – технология приготовления пиццы на охлаждаемых поверхностях*
- *Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностьюготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.*
- *Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д*
- *Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира*
- *Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve*
- *Сложные холодные блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Ассортимент и классификация. Способы приготовления и подачи, с учетом европейских тенденций.*
- *Сложные холодные блюда из мяса. Ассортимент и классификация. Способы приготовления и подачи, с учетом европейских тенденций.*

Сложные холодные блюда из с/х птицы. Ассортимент и классификация. Способы приготовления и подачи, с учетом европейских тенденций.

РЕЦЕНЗИЯ

Комплект контрольно - оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (утвержден приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016г. №1569, зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации от 22.12.2016г. № 44898), входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

В результате изучения программного материала обучающиеся овладеют знаниями:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- *Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях*
- *Система HACCP в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностьюготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.*
- *Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д*
- *Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира*
- *Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve*
- *Сложные холодные блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Ассортимент и классификация. Способы приготовления и подачи, с учетом европейских тенденций.*
- *Сложные холодные блюда из мяса. Ассортимент и классификация. Способы приготовления и подачи, с учетом европейских тенденций.*

Сложные холодные блюда из с/х птицы. Ассортимент и классификация. Способы приготовления и подачи, с учетом европейских тенденций.

Умениями:

- 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.

Рецензент

Люба С.А. преподаватель ГБПОУ КК КФТ
высшая квалификация педагога-кабинет

(Фамилия И.О., место работы, должность, ученая степень)

Дата 5.09.2023



Подпись

І.Паспорт комплекта оценочных средств

1. Область применения комплекта оценочных средств

Комплект контрольно - оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (утвержден приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016г. №1569, зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации от 22.12.2016г. № 44898), входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм и компетенции WSR «Кондитерское дело».

МДК. 03.01. «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок»;

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

Результаты освоения ¹ (объекты оценивания)	Основные показатели оценки результата и их критерии ²	Тип задания; № задания ³	Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)
Уметь: <ul style="list-style-type: none">• 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,	Соответствие выбора методов организации и технологии приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции выбранному типу продукции ГОСТ Р 52675-2006 Соответствие выбора	<i>Практическое задание</i> <i>Портфолио</i>	<i>Комплексный экзамен</i>

<p>комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> • порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; • виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; • ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; • правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • <i>Технология</i> 	<p>технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации работ по приготовлению полуфабрикатов из мяса типу продукции;</p> <p>Соответствие организации рабочего места СанПиН 2.3.6.1079-01</p> <p>Рациональное распределение времени, учет индивидуальных особенностей обучающихся.</p> <p>Рациональное распределение времени, правильная организация рабочих мест с соблюдением правил техники безопасности и охраны труда; ГОСТ 12.04-90</p> <p>Выполнение приемов обработки и подготовки сырья и продуктов с применением новых технологий или их элементов</p>	<p><i>Теоретическое задание</i></p> <p><i>Портфолио</i></p> <p><i>Решение ситуационных задач</i></p>	
--	--	--	--

<p><i>Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготовляемой предприятиями общественного питания продукции и блюд. • Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д • Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира • Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve • Сложные холодные блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Ассортимент и классификация. Способы приготовления и подачи, с учетом европейских тенденций. • Сложные холодные блюда из мяса. Ассортимент и классификация. Способы приготовления и подачи, с учетом европейских тенденций. 	<p>Соответствие правил эксплуатации технологического оборудования нормам охраны труда (ГОСТ 12.0.004-90).</p> <p>Соответствие выбора методов организации и технологии приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции выбранному типу продукции ГОСТ Р 52675-2006</p> <p>Соответствие выбора технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации работ по приготовлению полуфабрикатов из мяса типу продукции;</p> <p>Соответствие организации рабочего места СанПиН 2.3.6.1079-01</p> <p>Выполнение приемов обработки и подготовки сырья и продуктов с применением новых технологий или их элементов</p>	<p><i>Теоретическое задание</i></p>	
--	--	-------------------------------------	--

<ul style="list-style-type: none"> Сложные холодные блюда из с/х птицы. Ассортимент и классификация. Способы приготовления и подачи, с учетом европейских тенденций. 	<p>Соответствие правил эксплуатации технологического оборудования нормам охраны труда (ГОСТ 12.0.004-90).</p> <p>Использование различных источников, включая электронные для выполнения профессиональных задач; применение современных методов и ПК в расчетах при организации процесса обработки и подготовки сырья к производству.</p>		
---	--	--	--

2. Комплект оценочных средств

2.1. Задания для проведения экзамена,

ЗАДАНИЕ (Теоретическое) №1

(Варианты заданий прилагаются).

ЗАДАНИЕ (Теоретическое) №2

(Варианты заданий прилагаются).

ЗАДАНИЕ (практическое) №3

Текст задания: Составление технологических, калькуляционных карт, технологических схем приготовления блюд.

(Варианты заданий прилагаются).

Задание №1

(Варианты заданий прилагаются).

1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
2. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
3. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.
4. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов.
5. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
6. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.
7. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой
8. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях с бесцеховой структурой.
9. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.
10. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок.
11. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.
12. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ.
13. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».
14. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос.
15. Организация работы холодного цеха
16. Универсальные приводы и сменные механизмы к универсальным приводам

17. Слайсеры. Классификация, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности
18. Холодильное оборудование. Виды, устройство, принцип работы. Требования к технике безопасности при использовании данного оборудования.
19. Блендеры и миксеры. Виды, устройство, принцип работы. Требования к технике безопасности при использовании данного оборудования.
20. Весы. Виды, устройство, принцип работы. Требования к технике безопасности при использовании данного оборудования
21. Виды инвентаря и его маркировка для холодного цеха
22. Основные санитарные требования предъявляемые к организации холодного цеха на ПОП.
23. Ассортимент салатов и винегретов. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов и винегретов. Органолептические способы определения степени готовности и качества салатов и винегретов.
23. Холодные блюда и закуски. Понятие, классификация, отличительные особенности, ассортимент, технология приготовления. Варианты сочетаемости х/б изделий, изделий из слоеного теста, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе.
24. Холодные блюда и закуски. Понятие, классификация, отличительные особенности, ассортимент, технология приготовления. Варианты сочетаемости х/б изделий, изделий из слоеного теста, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении бутербродов.
25. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.
26. Требования предъявляемые к холодному цеху
27. Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.
28. Контроль хранения и расхода продуктов на производстве. Контроль качества приготовления холодных сложных блюд, закусок, соусов и кулинарных изделий.
29. Контроль безопасности холодных сложных блюд, закусок, соусов и кулинарных изделий.
30. Температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, варианты их оформления

Задание №2

(Варианты заданий прилагаются).

1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства
2. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и

- количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)
3. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.
 4. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.
 5. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.
 6. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.
 7. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок.
 8. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск.
 9. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов
 10. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.
 11. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира
 12. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании.
 13. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.
 14. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.
 15. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve.
 16. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи.
 17. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
 18. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.

19. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд
20. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».
21. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.
22. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.
23. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.
24. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки
25. Сложные холодные блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Ассортимент и классификация. Способы приготовления и подачи, с учетом европейских тенденций.
26. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)
27. Сложные холодные блюда из мяса. Ассортимент и классификация. Способы приготовления и подачи, с учетом европейских тенденций.
28. Сложные холодные блюда из с/х птицы. Ассортимент и классификация. Способы приготовления и подачи, с учетом европейских тенденций.
29. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
30. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд.
31. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.

Задание №3

(Варианты заданий прилагаются).

1. Составить технологическую схему для блюда «Валованы с икрой»
2. Составить технологическую карту для блюда салат «Столичный»
3. Составить технологическую карту для блюда «Винегрет овощной»
4. Составить технологическую схему для блюда «Рыба заливная»
5. Составить технологическую карту для блюда «Паштет из печени»
6. Составить технологическую схему для блюда «Студень из свинины»

7. Составить технологическую карту для блюда «Корзиночки с салатом»
Выход салата: 45 грамм.
8. Составить технологическую схему для блюда «Фаршмак из сельди»
Выход: 200 грамм.
9. Составить технологическую карту для блюда «Творожная масса с ягодами»
Выход: 180 грамм.
10. Составить технологическую схему для блюда «Омлет натуральный»
11. Составить технологическую карту для блюда «Рыба по - русски»
12. Составить технологическую схему для блюда «Биточки рыбные»
13. Составить технологическую схему для блюда «Бефстроганов»
14. Составить технологическую карту для блюда «Ромштекс»
15. Составить технологическую карту для блюда «Плов из птицы»
16. Составить калькуляционную карту для блюда «Валованы с икрой»
17. Составить калькуляционную карту для блюда салат «Столичный»
18. Составить калькуляционную карту для блюда «Винегрет овощной»
19. Составить калькуляционную карту для блюда «Рыба заливная»
20. Составить калькуляционную карту для блюда «Паштет из печени»
21. Составить калькуляционную карту для блюда «Студень из свинины»
Выход: 150 грамм.
22. Составить калькуляционную карту для блюда «Корзиночки с салатом»
23. Составить калькуляционную карту для блюда «Фаршмак из сельди»
Выход: 200 грамм.
24. Составить калькуляционную карту для блюда «Творожная масса с ягодами»
Выход: 180 грамм.
25. Составить калькуляционную карту для блюда «Омлет натуральный»
26. Составить калькуляционную карту для блюда «Рыба по - русски»
27. Составить калькуляционную карту для блюда «Биточки рыбные»
28. Составить технологическую схему для блюда «Бефстроганов»
29. Составить калькуляционную карту для блюда «Ромштекс»
30. Составить калькуляционную карту для блюда «Плов из птицы»

Условия выполнения задания⁴

1. Место (время) выполнения задания
Данное задание выполняется на экзамене в период промежуточной аттестации в учебной аудитории техникума
2. Максимальное время выполнения задания: 180 мин./час.
3. Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией.
4. Проведение экзамена по подгруппам

2.2. Подготовка и защита портфолио

Перечень документов, входящих в портфолио⁵:

1 блок: индивидуальные показатели успеваемости (выписки из ведомостей по видам контроля и аттестаций), артефакты, подтверждающие участие в студенческих конференциях, профессиональных конкурсах, предметных олимпиадах (дипломы, грамоты, статьи);

2 блок: пошаговое оформление, демонстрирующее выполнение практического задания на производственной практике. (задание №5: Блюда из круп, макаронных изделий, яиц, творога и теста, Задание №6: Сладкие блюда.)

Основные требования

1. Требования к оформлению портфолио: Оформление портфолио в соответствии с эталоном (титульный лист, паспорт портфолио);

2. Требования к презентации и защите портфолио: фотоматериалы, демонстрирующие выполнение и освоение студентами ПК. ОК .

2.3. Пакет экзаменатора⁶

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА		
Результаты освоения (объекты оценки)	Критерии оценки результата (в соответствии с разделом I «Паспорткомплекта контрольно-оценочных средств»)	Отметка о выполнении
<p><u>Задание (теоретическое) №1</u> (Варианты заданий прилагаются).</p> <p><u>Задание (теоретическое) №2</u> (Варианты заданий прилагаются).</p> <p><u>Задание (практическое) №3</u> (Варианты заданий прилагаются).</p>	<p>Соответствие выбора методов организации и технологии приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции выбранному типу продукции ГОСТ Р 52675-2006</p> <p>Соответствие выбора технологического оборудования,</p>	
<p>Уметь:</p> <p>рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь,</p>		

<p>инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Знать:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной</p>	<p>приспособлений, инвентаря для организации работ по приготовлению полуфабрикатов из мяса типа продукции;</p> <p>Соответствие выбора методов организации и технологии приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции выбранному типу продукции ГОСТ Р 52675-2006</p> <p>Соответствие выбора технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации работ по приготовлению полуфабрикатов из мяса типа продукции;</p> <p>Соответствие организации рабочего места СанПиН 2.3.6.1079-01</p> <p>Рациональное распределение времени, учет индивидуальных особенностей обучающихся.</p>	
--	---	--

<p>эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых</p>	<p>Рациональное распределение времени, правильная организация рабочих мест с соблюдением правил техники безопасности и охраны труда; ГОСТ 12.04-90</p> <p>Выполнение приемов обработки и подготовки сырья и продуктов с применением новых технологий или их элементов</p> <p>Соответствие правил эксплуатации технологического оборудования нормам охраны труда (ГОСТ 12.0.004-90).</p> <p>Соответствие выбора методов организации и технологии приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции выбранному типу продукции ГОСТ Р 52675-2006</p> <p>Соответствие выбора технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации работ по приготовлению полуфабрикатов</p>
---	---

<p>поверхностях</p>	<p>Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.</p> <p>Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.</p> <p>Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира</p> <p>Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Оптимизация процесса</p>	<p>из мяса типу продукции;</p> <p>Соответствие организации рабочего места СанПиН 2.3.6.1079-01</p> <p>Выполнение приемов обработки и подготовки сырья и продуктов с применением новых технологий или их элементов</p> <p>Соответствие правил эксплуатации технологического оборудования нормам охраны труда (ГОСТ 12.0.004-90).</p> <p>Использование различных источников, включая электронные для выполнения профессиональных задач; применение современных методов и ПК в расчетах при организации процесса обработки и подготовки сырья к производству. Соответствие организации рабочего места СанПиН 2.3.6.1079-01</p> <p>Рациональное распределение</p>	
---------------------	--	---	--

<p>приготовления с использованием технологии Cook&Serve</p> <p>Сложные холодные блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Ассортимент и классификация. Способы приготовления и подачи, с учетом европейских тенденций.</p> <p>Сложные холодные блюда из мяса. Ассортимент и классификация. Способы приготовления и подачи, с учетом европейских тенденций.</p> <p>Сложные холодные блюда из с/х птицы. Ассортимент и классификация. Способы приготовления и подачи, с учетом европейских тенденций.</p>	<p>времени, учет индивидуальных особенностей обучающихся.</p> <p>Рациональное распределение времени, правильная организация рабочих мест с соблюдением правил техники безопасности и охраны труда; ГОСТ 12.04-90</p> <p>Выполнение приемов обработки и подготовки сырья и продуктов с применением новых технологий или их элементов</p> <p>Соответствие правил эксплуатации технологического оборудования нормам охраны труда (ГОСТ 12.0.004-90).</p> <p>Соответствие выбора методов организации и технологии приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции выбранному типу продукции ГОСТ Р 52675-2006</p> <p>Соответствие выбора технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для</p>
--	---

	<p>организации работ по приговлению полуфабрикатов из мяса типу продукции;</p> <p>Соответствие организации рабочего места СанПиН 2.3.6.1079-01</p> <p>Выполнение приемов обработки и подготовки сырья и продуктов с применением новых технологий или их элементов</p> <p>Соответствие правил эксплуатации технологического оборудования нормам охраны труда (ГОСТ 12.0.004-90).</p> <p>Использование различных источников, включая электронные для выполнения профессиональных задач; применение современных методов и ПК в расчетах при организации процесса обработки и подготовки сырья к производству.</p>	
--	--	--

Условия выполнения заданий

Время выполнения задания мин./час. (если оно нормируется) 180 мин

Требования охраны труда: инструкции по технике безопасности на каждом рабочем месте, специальная одежда для студента проведение инструктажа до начала экзамена

Литература для экзаменующихся (справочная, методическая и др.): Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, ООО «Издательство арий», М.; 2010

Дополнительная литература для экзаменатора (учебная, нормативная и т.п.) МУ ГОСТ Р 53104-2008 «Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»; Сан ПИН.2.3.6.1079-01, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания ООО «Издательство арий», М.; 2010