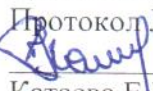


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ  
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Краснодарского края  
«Краснодарский политехнический техникум»

**Комплект контрольно -оценочных средств  
для проведения экзамена профессионального модуля  
ПМ.03**

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки  
к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного  
ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,  
видов и форм обслуживания

для специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рассмотрено  
Цикловой методической комиссией  
Протокол № 1 от «30» «08» 2023 г.  
 Председатель ЦМК  
Катаева Е.В.

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 ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана на основе основной профессиональной образовательной программы СПО ППССЗ в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1565, зарегистрирован в Министерстве юстиции России от 20 декабря 2016 г. № 44828. Укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, социально-экономического профиля.

**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 КПТ

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 для проведения квалификационного экзамена ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана на основе основной профессиональной образовательной программы СПО ППССЗ в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1565, зарегистрирован в Министерстве юстиции России от 20 декабря 2016 г. № 44828. Укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, социально-экономического профиля.

В результате изучения программного материала обучающиеся овладеют знаниями и умениями и иметь практический опыт по вопросам:

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных 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 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Рецензент

*Симанян А.Т. директор центра "Абитуриент"*

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

личная подпись



Дата

*5.09.2023*

М.П.

## РЕЦЕНЗИЯ

Комплект контрольно-оценочных средств для проведения квалификационного экзамена ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана на основе основной профессиональной образовательной программы СПО ППССЗ в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1565, зарегистрирован в Министерстве юстиции России от 20 декабря 2016 г. № 44828. Укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, социально-экономического профиля.

В результате изучения программного материала обучающиеся овладеют знаниями и умениями и иметь практический опыт по вопросам:

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных 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 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Рецензент

*Фроба С.А. Фроба С.А. Фроба С.А.*

*Высшей квалификационной категории*

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

личная подпись



Дата 5.09.2023

М.П.



# I. Паспорт комплекта оценочных средств

## 1. Область применения комплекта оценочных средств

Комплект контрольно - оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана на основе основной профессиональной образовательной программы СПО ППССЗ в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1565, зарегистрирован в Министерстве юстиции России от 20 декабря 2016 г. № 44828. Укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, социально-экономического профиля.

ПМ 03. ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Таблица 1<sup>1</sup>

Результаты освоения (объекты оценивания)	Основные показатели оценки результата и их критерии	Тип задания; № задания	Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной	Соответствие выбора методов организации и технологии приготовления канапе, легких холодных и сложных холодных закусок для сложной холодной кулинарной продукции.  Соответствие выбора технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации работ по приготовлению канапе, легких холодных и сложных холодных закусок для сложной холодной кулинарной	<i>практическое задание на экзамене</i>	<i>Экзамен профессионального модуля</i>

<p>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.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>продукции.</p> <p>Соответствие организации рабочего места СанПиН 2.3.6.1078-01</p> <p>точность составления технологических карт на канапе, легких холодных и сложных холодных закусок для сложной холодной кулинарной продукции.</p> <p>Рациональное распределение времени, учет индивидуальных особенностей обучающихся.</p> <p>Рациональное распределение времени, правильная организация рабочих мест с соблюдением правил техники безоп. и охраны труда;( ГОСТ 12.0.004-90)</p> <p>Выполнение приемов обработки сырья и приготовление сложных холодных блюд с применением новых технологий или их элементов.</p> <p>Соответствие процесса приготовления требованиям технологического процесса ГОСТ Р 50764-2009</p> <p>Соответствие правил эксплуатации технологического оборудования нормам охраны труда (ГОСТ 12.0.004-90)</p>		
---	---	--	--

	<p>Точность соблюдения рецептур на выпускаемую продукцию в соответствии с технологической картой ГОСТ Р 53105-2008</p> <p>Выполнение специальных технологических приемов при приготовлении канапе, легких холодных и сложных холодных закусок для сложной холодной кулинарной продукции(механических, тепловых, низкотемпературных.)</p>		
<p>ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную</p>	<p>Соответствие выбора методов организации и технологии приготовления салатов, холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>Соответствие выбора технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации работ по приготовлению приготовления салатов, холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>Точность составления технологических карт на вырабатываемые блюда в соответствии с типовой схемой.</p> <p>Рациональное распределение времени,</p>	<p><i>практическое задание на экзамене</i></p>	<p><i>Экзамен профессионального модуля</i></p>

<p>коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>учет индивидуальных особенностей обучающихся.</p> <p>Рациональное распределение времени, правильная организация рабочих мест с соблюдением правил техники безопасности и охраны труда; ГОСТ 12.0.004-90)</p> <p>Выполнение приемов обработки сырья и приготовление блюд с применением новых технологий или их элементов.</p> <p>Соответствие процесса приготовления приготовления салатов, холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента требованиям технологического процесса</p> <p>Соответствие правил эксплуатации технологического оборудования нормам охраны труда (ГОСТ 12.0.004-90).</p> <p>Точность соблюдения рецептур на выпускаемую продукцию в соответствии с технологической картой;</p> <p>Выполнение специальных технологических приемов</p>		
---	---	--	--

	<p>при приготовлении приготовления салатов, холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента: (механических, тепловых, низкотемпературных.)</p> <p>Соответствие организации рабочего места СанПиН 2.3.6 1079-01</p>		
<p>ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное</p>	<p>Соответствие выбора методов организации и технологии приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Соответствие выбора технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации работ по приготовлению бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Точность составление технологических карт на вырабатываемые бутерброды, канапе, холодные закуски разнообразного ассортимента</p> <p>Рациональное распределение времени, учет индивидуальных особенностей</p>	<p><i>практическое задание на экзамене</i></p>	<p><i>Экзамен профессионального модуля</i></p>

<p>профессиональное личностное развитие</p> <p>и</p> <p>ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>и обучающихся.</p> <p>Рациональное распределение времени, правильная организация рабочих мест с соблюдением правил техники безопасности и охраны труда: ГОСТ 12.0.004-90)</p> <p>Выполнение приемов обработки сырья и приготовление бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>Соответствие процесса приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента требованиям технологического процесса ГОСТ Р 50764-2009</p> <p>Соответствие правил эксплуатации технологического оборудования нормам охраны труда. – ГОСТ 12.0.004-90)</p> <p>Точность соблюдения рецептур на выпускаемую продукцию в соответствии с технологической картой</p> <p>Выполнение специальных технологических приемов</p>			
---	--	--	--	--

	<p>при приготовлении бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента: (механических, тепловых, низкотемпературных.)</p> <p>Соответствие организации рабочего места СанПиН 2.3.6.1079-01</p>			
<p>ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих</p>	<p>Эффективный поиск необходимой информации для выполнения профессиональных задач, с использованием различных источников, включая электронные для выполнения профессиональных задач; применение современных методов и ПК в технологическом нормировании, проектировании, расчетах, для организации приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p> <p>Организация самостоятельного изучения и занятий при изучении ПМ</p> <p>Освоение и использование новых</p>	<i>портфолио</i>	<i>Экзамен профессионального модуля</i>	

<p>ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p> <p>ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>методов в работе</p> <p>Анализ новых технологий в области технологических процессов приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p> <p>Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p> <p>Соответствие выбора методов организации и технологии приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p> <p>Соответствие выбора технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации работ по приготовлению холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>			
--	---	--	--	--



	<p>Точность составление технологических карт на вырабатываемые бутерброды, канапе, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</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 12.0.004-90)</p> <p>Выполнение приемов обработки сырья и приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p> <p>Соответствие процесса приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента требованиям технологического процесса ГОСТ Р 50764-</p>		
--	---	--	--

	<p>2009</p> <p>Соответствие правил эксплуатации технологического оборудования нормам охраны труда. – ГОСТ 12.0.004-90)</p> <p>Точность соблюдения рецептур на выпускаемую продукцию в соответствии с технологической картой</p> <p>Выполнение специальных технологических приемов при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента: (механических, тепловых, низкотемпературных.)</p> <p>Соответствие организации рабочего места СанПиН 2.3.6.1079-01</p> <p>Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения в ходе обучения: умение работать в команде.</p>		
--	---	--	--

## **2. Комплект оценочных средств**

### **2.1. Задания для проведения квалификационного экзамена,**

#### **ЗАДАНИЕ (практическое) №1**

**Текст задания:** Организовать и осуществить подготовку рабочего места, оборудования, сырья, материалов, осуществить приготовление соуса....

*(Варианты заданий прилагаются).*

#### **ЗАДАНИЕ (практическое) №2**

**Текст задания:** Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодной закуски

*(Варианты заданий прилагаются).*

#### **ЗАДАНИЕ (практическое) №3**

**Текст задания:** Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодного блюда

*(Варианты заданий прилагаются).*

**Условия выполнения задания:**

1. Данное задание выполняется на квалификационном экзамене в период промежуточной аттестации в учебной лаборатории техникума
2. Максимальное время выполнения задания: 180 мин./час.
3. При выполнении задания обучающийся может воспользоваться : оборудованием, инвентарем, инструментом, нормативно-технологической документацией, продуктами.

4 Проведение квалификационного экзамена по подгруппам

#### **Задание №1**

*(Варианты заданий прилагаются).*

1. Организовать и осуществить подготовку рабочего места, оборудования, сырья, материалов, осуществить приготовление соуса«Унаги»

2. Организовать и осуществить подготовку рабочего места, оборудования, сырья, материалов, осуществить приготовление соуса «Сметанный»
3. Организовать и осуществить подготовку рабочего места, оборудования, сырья, материалов, осуществить приготовление соуса «Майонез с зеленью и чесноком»
4. Организовать и осуществить подготовку рабочего места, оборудования, сырья, материалов, осуществить приготовление соуса «Вишневый»
5. Организовать и осуществить подготовку рабочего места, оборудования, сырья, материалов, осуществить приготовление соуса «Сметано-грибной»
6. Организовать и осуществить подготовку рабочего места, оборудования, сырья, материалов, осуществить приготовление соуса «Ягодный из черной смородины»
7. Организовать и осуществить подготовку рабочего места, оборудования, сырья, материалов, осуществить приготовление соуса «Сливочный»
8. Организовать и осуществить подготовку рабочего места, оборудования, сырья, материалов, осуществить приготовление соуса «Малиновый»
9. Организовать и осуществить подготовку рабочего места, оборудования, сырья, материалов, осуществить приготовление соуса «Томатный»
10. Организовать и осуществить подготовку рабочего места, оборудования, сырья, материалов, осуществить приготовление соуса «Песто из брокколи и кедровых орешков»
11. Организовать и осуществить подготовку рабочего места, оборудования, сырья, материалов, осуществить приготовление соуса «Клюквенный»

12. Организовать и осуществить подготовку рабочего места, оборудования, сырья, материалов, осуществить приготовление соуса «Ренч»
13. Организовать и осуществить подготовку рабочего места, оборудования, сырья, материалов, осуществить приготовление соуса «Ягодный»
14. Организовать и осуществить подготовку рабочего места, оборудования, сырья, материалов, осуществить приготовление соуса «Терияки»
15. Организовать и осуществить подготовку рабочего места, оборудования, сырья, материалов, осуществить приготовление соуса «Малиновый»
16. Организовать и осуществить подготовку рабочего места, оборудования, сырья, материалов, осуществить приготовление соуса «Биг тейсти»
17. Организовать и осуществить подготовку рабочего места, оборудования, сырья, материалов, осуществить приготовление соуса «Сливочно-луковый»
18. Организовать и осуществить подготовку рабочего места, оборудования, сырья, материалов, осуществить приготовление соуса «Брусничный»
19. Организовать и осуществить подготовку рабочего места, оборудования, сырья, материалов, осуществить приготовление соуса «Сливочный»
20. Организовать и осуществить подготовку рабочего места, оборудования, сырья, материалов, осуществить приготовление соуса «Чесночный из мацони»
21. Организовать и осуществить подготовку рабочего места, оборудования, сырья, материалов, осуществить приготовление соуса «Горчичный»

22. Организовать и осуществить подготовку рабочего места, оборудования, сырья, материалов, осуществить приготовление соуса «Сметанный»
23. Организовать и осуществить подготовку рабочего места, оборудования, сырья, материалов, осуществить приготовление соуса «Голландский»
24. Организовать и осуществить подготовку рабочего места, оборудования, сырья, материалов, осуществить приготовление соуса «Огуречный»

### **Задание №2**

*(Варианты заданий прилагаются).*

1. Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодной закуски «Блины фаршированные курицей, сыром и грибами»
2. Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодной закуски «Канapé с креветками и сливочным сыром»
3. Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодной закуски «Канapé с сыром»
4. Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодной закуски «Канapé с креветкой»
5. Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодной закуски «Мини бургеры канapé»
6. Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодной закуски «Брускетта с сальсой»
7. Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодной закуски «Рулетки из карбоната»
8. Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодной закуски «Шарики из крабовых палочек»

9. Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодной закуски «Канapé с курицей, листьями салата, помидора черри и беконом»
10. Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодной закуски «Канapé с колбасой и сыром»
11. Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодной закуски «Ролл из огурца, ветчины и сыра твороженного»
12. Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодной закуски «Рулеты из красной рыбы с творожным сыром»
13. Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодной закуски «Гренки с овощной намазкой»
14. Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодной закуски «Канapé с креветками»
15. Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодной закуски «Закуска- из огурцов и помидоров»
16. Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодной закуски «Брускетта с творожным сыром и красной рыбой»
17. Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодной закуски «Рулетики из ветчины с сыром и чесноком»
18. Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодной закуски «Канapé с сыром и виноградом»
19. Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодной закуски «Канapé с красной рыбой»
20. Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодной закуски «Брускетта с песто, креветкой и помидорами черри»

21. Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодной закуски «Канapé цезарь»
22. Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодной закуски «Канapé с колбасой и сыром»
23. Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодной закуски «Брускетта с лососем»
24. Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодной закуски «Закуска - с креветкой»
25. Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодной закуски «Брускетта с творожный сыр»
26. Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодной закуски «Брускетта с творожный сыр по итальянски»
27. Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодной закуски «Канapé в ассортименте»
28. Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодной закуски «Павлиний хвост»
29. Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодной закуски «Сырные мандаринки»
30. Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодной закуски «Блинчики с семгой»

**Задание №3**

*(Варианты заданий прилагаются).*

1. Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодного блюда «Жаренный лосось с гороховым»
2. Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодного блюда «Фаршированные шампиньоны»
3. Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодного блюда «Запеченные фаршированные шампиньоны»



4. Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодного блюда «Пастрома куриная с мексиканской сальсой»
5. Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодного блюда «Рулет из свинины»
6. Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодного блюда «Печеночный рулет»
7. Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодного блюда «Блюдо-морковный рулет с мясным фаршем»
8. Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодного блюда «Сэндвич с копчёной курицей»
9. Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодного блюда «Паштет из говяжьей печени»
10. Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодного блюда «Блинный мешочек с начинкой из жареных шампиньонов, карбоната, сыра творожного и зелени»
11. Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодного блюда «Паштет из куриной печени»
12. Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодного блюда «Запеченное филе семги с овощами»
13. Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодного блюда «Рулетик из курицы фаршированный грибами и сыром»
14. Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодного блюда «Рулетики из лаваша с куриной грудкой, овощами и сливочным сыром»
15. Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодного блюда «Запечённое мясо в духовке»

16. Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодного блюда «Куриный рулет с сыром»
17. Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодного блюда «Сердечки индейки в грибном соусе»
18. Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодного блюда «Куриный рулет с сыром и укропом»
19. Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодного блюда «Рулет с грибами»
20. Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодного блюда «Фаршированные перцы»
21. Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодного блюда «Долма в виноградных листьях»
22. Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодного блюда «Буженина»
23. Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодного блюда «Треска под маринадом»
24. Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодного блюда «Куриный рулет с омлетом»
25. Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодного блюда «Куриный рулет с омлетом»
26. Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодного блюда «Судак фаршированный»
27. Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодного блюда «Ролы в ассортименте»
28. Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодного блюда «Рулетики из семги»
29. Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодного блюда «Заливное из рыбы»
30. Осуществить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодного блюда «Заливное из морепродуктов»

### Условия выполнения задания<sup>2</sup>

1. Место (время) выполнения задания

Данное задание выполняется на квалификационном экзамене в период промежуточной аттестации в учебной лаборатории техникума

2. Максимальное время выполнения задания: 180 мин./час.

3. Вы можете воспользоваться

Оборудованием, инвентарем инструментом нормативно-технологической документацией, продуктами.

4. Проведение квалификационного экзамена по подгруппам

## 2.2. Подготовка и защита портфолио

### Перечень документов, входящих в портфолио:

*1 блок:* индивидуальные показатели успеваемости (выписки из ведомостей по лабораторно-практическим работам);

*2 блок:* Технологические карты салатов с приложением фото отработки.

Основные требования

1. Требования к оформлению портфолио: оформление портфолио в соответствии с эталоном (титульный лист, технологические карты, фото)

---

<sup>2</sup>Для теоретических заданий, используемых в ходе аттестаций по учебной дисциплине или МДК, это требование факультативно.

### 2.3. Пакет экзаменатора

<b>ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА</b>		
<b>Результаты освоения (объекты оценки)</b>	<b>Критерии оценки результата (в соответствии с разделом 1 «Паспорткомплекта контрольно- оценочных средств»)</b>	<b>Отметка о выполнении</b>
<p><b>ЗАДАНИЕ (практическое) №1</b> Текст задания: Организовывать и осуществлять подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов, осуществлять приготовление (Варианты заданий прилагаются).</p> <p><b>ЗАДАНИЕ (практическое) №2</b> Текст задания: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодной закуски (Варианты заданий прилагаются).</p> <p><b>ЗАДАНИЕ (практическое) №3</b> Текст задания: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодного блюда (Варианты заданий прилагаются).</p>	<p>Соответствие выбора методов организации и технологии приготовления канале, легких холодных и сложных холодных закусок для сложной холодной кулинарной продукции.</p> <p>Соответствие выбора технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации работ по приготовлению канале, легких холодных и сложных холодных закусок для сложной холодной кулинарной продукции.</p> <p>Соответствие организации рабочего места СанПиН 2.3.6.1078-01</p> <p>точность составления технологических карт</p>	
<p><b>ПК 3.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p><b>ПК 3.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей. видов и форм обслуживания</p> <p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>		

<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>на канапе, легких холодных и сложных холодных закусок для сложной холодной кулинарной продукции.</p> <p>Рациональное распределение времени, учет индивидуальных особенностей обучающихся.</p> <p>Рациональное распределение времени, правильная организация рабочих мест с соблюдением правил техники безоп. и охраны труда;( ГОСТ 12.0.004-90)</p> <p>Выполнение приемов обработки сырья и приготовление сложных холодных блюд с применением новых технологий или их элементов.</p> <p>Соответствие процесса приготовления требованиям технологического процесса ГОСТ Р 50764-2009</p> <p>Соответствие правил эксплуатации технологического оборудования нормам охраны труда (ГОСТ 12.0.004-90)</p> <p>Точность соблюдения рецептур на выпускаемую продукцию в соответствии с технологической картой ГОСТ Р 53105-2008</p> <p>Выполнение специальных технологических приемов при приготовлении канапе, легких холодных и сложных холодных закусок для</p>	
--	---	--

<p>ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канале, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>сложной холодной кулинарной продукции(механических, тепловых, низкотемпературных.)</p> <p>Соответствие выбора методов организации и технологии приготовления салатов, холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>Соответствие выбора технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации работ по приготовлению приготовления салатов, холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>Точность составления технологических карт на выработываемые блюда в соответствии с типовой схемой.</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 12.0.004-90)</p> <p>Выполнение приемов обработки сырья и приготовление блюд с применением новых технологий или их элементов.</p> <p>Соответствие процесса приготовления</p>
--	---

	<p>приготовления салатов, холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента требованиям технологического процесса</p> <p>Соответствие правил эксплуатации технологического оборудования нормам охраны труда (ГОСТ 12.0.004-90).</p> <p>Точность соблюдения рецептур на выпускаемую продукцию в соответствии с технологической картой;</p> <p>Выполнение специальных технологических приемов при приготовлении приготовления салатов, холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента: (механических, тепловых, низкотемпературных.)</p> <p>Соответствие организации рабочего места СанПиН 2.3.6 1079-01</p>
<p>ПК 3.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного</p>	<p>Соответствие выбора методов организации и технологии приготовления бутербродов, канале, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Соответствие выбора технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации работ по приготовлению бутербродов, канале, холодных закусок</p>

<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>разнообразного ассортимента</p> <p>Точность составление технологических карт на вырабатываемые бутерброды, канапе, холодные закуски разнообразного ассортимента</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 12.0.004-90)</p> <p>Выполнение приемов обработки сырья и приготовление бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>Соответствие процесса приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента требованиям технологического процесса ГОСТ Р 50764-2009</p> <p>Соответствие правил эксплуатации технологического оборудования нормам охраны труда. – ГОСТ 12.0.004-90)</p>	
	<p>Точность соблюдения рецептур на выпускаемую продукцию в соответствии с</p>	



	<p>технологической картой</p> <p>Выполнение специальных технологических приемов при приготовлении бутербродов, канаше, холодных закусок разнообразного ассортимента: (механических, тепловых, низкотемпературных.)</p> <p>Соответствие организации рабочего места СанПиН 2.3.6.1079-01</p>	
<p>ПК 3.3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.7.0 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК.06 Проявлять гражданско-</p>	<p>Эффективный поиск необходимой информации для выполнения профессиональных задач, с использованием различных источников, включая электронные для выполнения профессиональных задач; применение современных методов и ПК в технологическом нормировании.</p> <p>проектировании, расчетах, для организации приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p> <p>Организация самостоятельного изучения и занятий при изучении ПМ</p> <p>Освоение и использование новых методов в работе</p> <p>Анализ новых технологий в области технологических процессов приготовления</p>	

<p>патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять антикоррупционного поведения</p> <p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p> <p>Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p> <p>Соответствие выбора методов организации и технологии приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	
<p>ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>Соответствие выбора технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации работ по приготовлению холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p> <p>Точность составление технологических карт на вырабатываемые бутерброды, канапе, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</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 12.0.004-90)</p> <p>Выполнение приемов обработки сырья и приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p> <p>Соответствие процесса приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента требованиям технологического процесса ГОСТ Р 50764-2009</p> <p>Соответствие правил эксплуатации технологического оборудования нормам охраны труда. – ГОСТ 12.0.004-90)</p> <p>Точность соблюдения рецептур на выпускаемую продукцию в соответствии с технологической картой</p> <p>Выполнение специальных технологических приемов при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента: (механических, тепловых,</p>	
--	---	--

	<p>низкотемпературных.)</p> <p>Соответствие организации рабочего места СанПин 2.3.6.1079-01</p> <p>Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения в ходе обучения; умение работать в команде.</p>	
<p align="center"><b>Условия выполнения заданий (если предусмотрено)</b></p> <p>Время выполнения задания мин./час. <i>(если оно нормируется)</i> <u>180 мин</u></p> <p>Требования охраны труда: инструкции по технике безопасности на каждом рабочем месте. спец. одежда для студента проведение инструктажа до начала экзамена</p> <p>тепловое: плиты электрические, пароконвектомат, холодильники производственные</p> <p>механическое: слайсер, миксер, весы, блендер яйцерезка, слайсер для нарезки помидор, настольный гриль, универсальные приводы с соответствующими сменными механизмами, хлеборезка, миксеры, кухонные комбайны, столы производственные.</p> <p>инвентарь: ножи, миски, разделочные цветные доски.</p>		