



ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СТАРООСКОЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И ДИЗАЙНА»

РАССМОТРЕНО
на заседании ЦМК
Поварского и кондитерского цикла
Протокол № 1 от «31» августа 2023 г.
Председатель ЦМК
 /Е.А Коваленко/

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора ОГАПОУ
«Старооскольский техникум
технологий и дизайна»
 /В.П Кислицина/



**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

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

Специальность

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
на базе основного общего образования**

Старый Оскол, 2023 г.

Комплект фондов оценочных средств по профессиональному модулю 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» разработан на основе ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по программе подготовки специалистов среднего звена и рабочей программы 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»

Разработчики:

М.В Межова Н.В. Бакшеева, Е.А. Коваленко преподаватели ОГ АПОУ

«Старооскольский техникум технологий и дизайна»

Содержание

1. Общие положения. Результаты освоения модуля..... стр. 4
2. Формы промежуточной, текущей аттестации.....стр. 10
3. Оценка освоения теоретического профессионального модуля.....стр. 11
4. Оценка по учебной и производственной практике.....стр. 22
5. Контрольно– оценочные материалы для квалификационного экзамена...стр. 26
6. Таблица результатов обучения по профессиональному модулю.....стр. 45

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности:

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 подтверждения такой готовности обязательна констатация сформированности у обучающегося всех профессиональных компетенций, входящих в состав профессионального модуля. Общие компетенции формируются в процессе освоения ППСЗ в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля возможно оценивание положительной динамики их формирования.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

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

1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

1.1. Профессиональные и общие компетенции:

Код	Наименование результата обучения
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.
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 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
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.
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 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 традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Сформированность компетенций (в т. ч. частичная для общих) может быть подтверждена как изолированно, так и комплексно. В ходе экзамена (квалификационного) предпочтение следует отдавать комплексной оценке. Показатели сформированности следует указывать для каждой компетенции из перечня.

Таблица 1

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Правильность организации рабочего места
	Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды
	Соответствие требованиям техники безопасности и культуре труда
	Рациональное распределение времени на выполнение задания
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение	Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования. Рациональное распределение времени на

холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	выполнение задания(ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд.
	Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены
	Соответствие требованиям качества и оформления, подачи блюд
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования. Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд.
	Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены
	Соответствие требованиям качества и оформления, подачи блюд
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.	Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования. Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд.
	Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены
	Соответствие требованиям качества и оформления, подачи блюд
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.	Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования. Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд.
	Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены
	Соответствие требованиям качества и оформления, подачи блюд
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	Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования. Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд.

потребителей, видов и форм обслуживания.	Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены
	Соответствие требованиям качества и оформления, подачи блюд
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.	Точность выполнения расчетов
	Грамотность оформления технологических карт

Таблица 2

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении профессиональных задач. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики; Умение работать в группе; Наличие лидерских качеств; Участие в студенческом самоуправлении; Участие в культурно-массовых мероприятиях
ОК 05. Осуществлять устную и письменную	Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке

коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Проявление толерантности в рабочем коллективе
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Понимание значимости своей специальности. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей, сущности гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей. Демонстрация знаний правил поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Соблюдение норм экологической безопасности Определение направлений ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Участие в спортивных мероприятиях. Использование средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности. Использование современного программного обеспечения.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Планирование собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)

Если в ходе экзамена (квалификационного) предполагается комплексное оценивание компетенций, можно указывать показатели для совокупности (группы) компетенций.

Таблица 3

Совокупность (группа) компетенций ПК + ОК	Показатели оценки результата
ПК 3.1 + ОК 2, 3, 4 ПК 3.2 + ОК 2, 3, 4 ПК 3.3 + ОК 2, 3, 4 ПК 3.4 + ОК 2, 3, 4 ПК 3.5 + ОК 2, 3, 4 ПК 3.6 + ОК 2, 3, 4	– Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования. Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)

ПК 3.7 + ОК 2, 3, 4	<p>– Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд.</p> <p>– Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены</p> <p>– Соответствие требованиям качества и оформления, подачи блюд</p>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении профессиональных задач.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимых для выполнения профессиональных задач</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов.</p> <p>Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p>Взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения и практики;</p> <p>Умение работать в группе;</p> <p>Наличие лидерских качеств;</p> <p>Участие в студенческом самоуправлении;</p> <p>Участие спортивных и культурно-массовых мероприятиях</p>
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	<p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.</p> <p>Использование современного программного обеспечения.</p>
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	<p>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.</p> <p>Ведение общения на профессиональные темы</p>

1.2. Иметь практический опыт – уметь – знать

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:
иметь практический опыт в:

ПО.1 разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
 разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

ПО.2 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного

инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПО.3 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

ПО.4 упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.

уметь:

У.1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

У.2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

У.3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

У.4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

У.5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

У.7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

3.1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

3.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

3.3 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

3.4 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

3.5 актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;

3.6 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

3.7 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

2. Формы промежуточной и текущей аттестации по профессиональному модулю¹

Элемент модуля	Формы контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущая аттестация
МДК.03.0 1	Дифференцированный зачет	Защита лабораторных и практических работ, рефератов, проектов, презентаций. Оценка выполнения тестовых заданий. Контроль выполнения домашних заданий и самостоятельных работ.
МДК03.0 2	Дифференцированный зачет	
УП	Дифференцированный зачет	Оценка проверочных заданий по учебной практике. Наблюдение и оценка выполнения работ по учебной практике
ПП	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка выполнения работ по производственной практике
ПМ.03	Экзамен (квалификационный) публичный, индивидуальный. Выполнение практического задания на изготовление продукции	

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Общие положения

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: устные ответы, контрольные работы, тестирование, защита лабораторно – практических работ, рефератов, доклады, проектов, конкурсы, викторины

3.2. Задания для оценки освоения МДК 03.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента», МДК.03.02 «Процессы приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»

3.2.1. Задания для оценки освоения МДК 03

Проверяемые результаты обучения: 3 1-7

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы.
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах.

2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах.
---------	---

Задание №1

Специальность 43.02.15.. Поварское и кондитерское дело базовой подготовки.

МДК 03.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента», МДК.03.02 «Процессы приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»

Время выполнения задания – 30 минут.

1. Значение холодных блюд и закусок в питании человека.
2. Составьте схему приготовления салата мясного. Норма выхода салата.
3. Подготовка сыра для приготовления холодных блюд и закусок.
4. Задача.

Рассчитать количество порций отварного мяса, которое можно приготовить из 170кг баранины 2 категории по 1 колонке рецептуры №357.

Задание №2

Специальность 43.02.15.. Поварское и кондитерское дело базовой подготовки.

МДК 03.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента», МДК.03.02 «Процессы приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»

Время выполнения задания – 30 мин.

1. Дайте характеристику бутербродам открытым и закрытым. Приведите пример закрытого бутерброда.

2. Вставьте пропущенные слова.

Фаршированные куры (галантин)

С тушки снимают кожу, надрезая ее на спине. Мякоть _____ пропускают через мясорубку ____, протирают, добавляют _____, хорошо вымешивают. Фарш заправляют _____. В готовый фарш вводят _____, нарезанный кубиками. Фаршем наполняют кожу курицы, _____, придают форму тушки, заворачивают в _____. Полуфабрикат заливают _____, варят при слабом кипении 1-1,5. Охлаждают _____, разворачивают, нарезают на порции. Подают _____.

3. Время подачи холодных блюд и закусок. Температура подачи холодных блюд и закусок.

4. Задача.

Рассчитать количество порций отварного картофеля, которое можно приготовить из 200кг. Картофеля, по 1 колонке рецептуры №242 в марте.

Задание №3

Специальность 43.02.15.. Поварское и кондитерское дело базовой подготовки.

МДК 03.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента», МДК.03.02 «Процессы приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»

Время выполнения задания – 30 минут.

1. Продолжите предложение.

Открытые бутерброды готовят на ломтиках хлеба, жирные продукты, укладывают на ломтик ржаного хлеба _____.

Бутерброды ассорти отличаются тем, что _____.

2. Составьте схему приготовления блюда «Жульен из птицы»

3. Ситуационная задача. Произошло отслоение майонеза. Ваши действия. Назовите причины отслоения.

4. Задача.

Рассчитать разницу в количестве отходов при холодной обработке 100кг. В ноябре и феврале.

Задание №4

Специальность 43.02.15.. Поварское и кондитерское дело базовой подготовки.

МДК 03.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента», МДК.03.02 «Процессы приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»

Время выполнения задания – 30минут.

1. Вставьте пропущенные слова.

Студень

Обработанные субпродукты заливают _____ и варят на слабом огне _____, периодически _____. Затем отделяют мякоть от костей, измельчают _____, соединяют с _____, солят и кипятят не менее _____. В конце добавляют _____. Перед разливкой студня в формы вводят _____. Подают _____.

Роль чеснока в студне.

2. Дополните предложение.

Бутерброды канапе подают в тех случаях, когда _____.

Приведите пример закусочного бутерброда.

3. Правила переукладывания заливного из формы на тарелку.

4. Задача.

Рассчитать, сколько порций отварного мяса по 3 колонке рецептуры №357 можно приготовить при поступлении 100кг. говядины 2 категории.

Задание №5

Специальность 43.02.15.. Поварское и кондитерское дело базовой подготовки.

МДК 03.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента», МДК.03.02 «Процессы приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»

Время выполнения задания – 30минут.

1. Технология приготовления салата из свежей капусты. Какой способ приготовления салата наиболее рационален?

2. Мясо (части), используемое для приготовления ростбифа и его подача.

3. Подготовка сушеных грибов.

4. Задача.

Рассчитать, сколько субпродукта (масса брутто и нетто) потребуется для приготовления 60 порций печени, жареной с жиром, по3колонке рецептуры №386, если имеется печень свиная охлажденная.

Задание №6

Специальность 43.02.15.. Поварское и кондитерское дело базовой подготовки.

МДК 03.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента», МДК.03.02 «Процессы приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»

Время выполнения задания – 30минут.

1. Перечислите ингредиенты для салата «Весна».

Продолжите технологическую последовательность приготовления салата «Весна»

В салатник кладут нарезанные листья салата

2. Технология приготовления и отпуск паштета из печени. Роль сливочного масла в паштете?

3. Ситуационная задача.

Ваши действия, чтобы свекла в винегрете не окрашивала другие продукты.

4. Задача.

Мясной цех вырабатывает 50кг. п/ф из свинины. Выполнит ли он производственную программу, если поступит 60кг свинины жирной на костях?

Задание №7

Специальность 43.02.15.. Поварское и кондитерское дело базовой подготовки.

МДК 03.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента», МДК.03.02 «Процессы приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»

Время выполнения задания – 30минут.

1. Опишите технологическую последовательность приготовления салата –коктейля из куриного филе и фруктов. Посуда, используемая для подачи салата.

2. Ингредиенты, входящие в состав блюда «Сельдь с гарниром». Приготовление заправки для блюда.

3. Отличительная особенность холодного блюда от закуски.

4. Задача.

Выпишите указанные продукты массой брутто для приготовления холодных блюд и закусок:

блюдо	Продукт (в скобках вид разделки)	Число порций	Выход готового изделия (масса нетто),кг
Мясо заливное	Говядина 2 категории	40	х

Задание №8

Специальность 43.02.15.. Поварское и кондитерское дело базовой подготовки.

МДК 03.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»,

МДК.03.02 «Процессы приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»

Время выполнения задания – 30 минут.

1 Ингредиенты, входящие в состав салата мясного. Отличительная особенность салата мясного от салата рыбного.

2. Вставьте пропущенные слова.

Рыба отварная с гарниром.

Варят осетровую рыбу для холодных блюд _____, заливая _____. Охлаждают в _____. На блюдо укладывают куски отварной рыбы _____. Сбоку располагают гарнир _____, украшают _____. Отдельно соус _____.

3. Состав мясного ассорти и его правила оформления.

4. Задача.

Выпишите указанные продукты массой брутто для приготовления холодных блюд и закусок:

блюдо	Продукт (в скобках вид разделки)	Число порций	Выход готового изделия (масса нетто), кг
Курица фаршированная (галантин)	Говядина 2 категории	30	х

Задание №9

Специальность 43.02.15.. Поварское и кондитерское дело базовой подготовки.

МДК 03.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента», МДК.03.02 «Процессы приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»

Время выполнения задания – 30 минут.

1 Дополните предложение.

Существуют два основных способа приготовления заливных блюд: _____.

2. Технология приготовления горячих бутербродов

3. Назначение гарнира. Охарактеризуйте сложный гарнир.

4. Задача.

Выпишите указанные продукты массой брутто для приготовления холодных блюд и закусок:

Блюдо	Продукт (в скобках вид разделки)	Число порций	Выход готового изделия (масса нетто), кг
Паштет из печени	Печень говяжья охлажденная	25	х

Задание №10

Специальность 43.02.15.. Поварское и кондитерское дело базовой подготовки.

МДК 03.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента», МДК.03.02 «Процессы приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»

Время выполнения задания – 30 минут.

1. Вставьте пропущенные слова.

Рыба жареная под маринадом.

Жареную рыбу подают под _____. П/ф панируют, жарят на _____ масле, заливают _____ маринадом и отпускают.

Роль маринада.

2. Технология приготовления заливного в противне.

3. Правила подачи холодных блюд и закусок.

4. Задача.

Расчет выхода готовых изделий из гастрономических продуктов.

Продукт (в скобках вид разделки)	Масса брутто, кг	Выход готового изделия (масса нетто), кг
Горбуша соленая (потрошенная с головой или филе)	0,029	X

Задание №11

Специальность 43.02.15.. Поварское и кондитерское дело базовой подготовки.

МДК 03.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента», МДК.03.02 «Процессы приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»

Время выполнения задания – 30 минут.

1. Продолжите технологическую последовательность приготовления закуски «Помидоры фаршированные»

Подготовленные помидоры

2. Технология приготовления желе в формах (два способа).

3. Осветление бульона, роль уксуса при осветлении бульона.

4. Задача.

Расчет выхода готовых изделий из гастрономических продуктов.

Продукт (в скобках вид разделки)	Масса брутто, кг	Выход готового изделия (масса нетто), кг
Салака пряного посола (в виде филе)	0,04	X

Задание №12

Специальность 43.02.15.. Поварское и кондитерское дело базовой подготовки.

МДК 03.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента», МДК.03.02 «Процессы приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»

Время выполнения задания – 30 минут.

1. Ингредиенты, входящие в сельдь рубленую. Способы вымачивания сельди.

2. Дополните предложение.

Поросенок заливной.

Для банкетов отварных поросят разрубают на куски вдоль, а затем поперек. Каждый кусок _____.

3. Два способа подачи салата.

4. Задача.

Расчет числа порций холодных блюд и закусок из имеющихся продуктов.

Холодное блюдо	Число порций	Продукт или гастрономический продукт	Масса брутто, кг
Сельдь с гарниром	х	Сельдь крупного размера, филе-мякоть	10

Задание №13

Специальность 43.02.15.. Поварское и кондитерское дело базовой подготовки.

МДК 03.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента», МДК.03.02 «Процессы приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»

Время выполнения задания – 30 минут.

1. Продолжите схему приготовления соуса майонеза.

Сырые яичные желтки растирают с солью и горчицей

2.Сроки хранения холодных блюд и закусок:

Мясные и рыбные -----

Бутерброды закусочные, покрытые желе-----

Из сыра----

Заливное, студни, раба под маринадом-----

3.Подготовка желатина для приготовления желе.

4. Задача.

Расчет числа порций холодных блюд и закусок из имеющихся продуктов.

Холодное блюдо	Число порций	Продукт или гастрономический продукт	Масса брутто, кг
Бутерброд с сыром	х	Сыр «Голландский»	1,5

Задание №14

Специальность 43.02.15.. Поварское и кондитерское дело базовой подготовки.

МДК 03.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента», МДК.03.02 «Процессы приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»

Время выполнения задания – 30 минут.

1. Составьте ассортимент масляных смесей. Опишите технологию приготовления одной из них.

2. Инвентарь и посуда, используемые для подачи холодных блюд и закусок.

3. Разделка сельди.

4. Задача.

Расчет числа порций холодных блюд и закусок из имеющихся продуктов.

Холодное блюдо	Число порций	Продукт или гастрономический продукт	Масса брутто, кг
Бутерброд с окороком	х	Окорок копчено-вареный(со шкурой и костями)	2,5

Задание №15

Специальность 43.02.15.. Поварское и кондитерское дело базовой подготовки.

МДК 03.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента», МДК.03.02 «Процессы приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»

Время выполнения задания – 30 минут.

1. Ингредиенты, входящие в горчичную заправку, правила их соединения.

2. Вставьте пропущенные слова.

Грибы в сметане.

Белые грибы _____, кладут в _____, заливают _____, доводят до кипения и подают, посыпав зеленью.

3. Правила подачи шпрот.

4. Задача.

Расчет числа порций холодных блюд и закусок из имеющихся продуктов.

Холодное блюдо	Число порций	Продукт или гастрономический продукт	Масса брутто, кг
Рыба заливная	х	Сом неразделанный мелкий	12

4. Оценка по учебной и производственной практике

4.1. Общие положения

Целью оценки по учебной и производственной практике является оценка: 1) практического опыта и умений; 2) профессиональных и общих компетенций.

Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики учебной и профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика, либо образовательного учреждения (для учебной практики).

4.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

4.2.1. Учебная практика:

Таблица 5

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК),
Организация рабочего места, подбор производственного инвентаря, посуды;	ПК3.1,ПК3.2,ПК3.3,ПК3.4, ПК3.5, ПК3.6, ПК3.7, ОК1-11
Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов	ПК3.1,ПК3.2,ПК3.3,ПК3.4, ПК3.5, ПК3.6, ПК3.7, ОК1-11
Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, используя различные технологии	ПК3.1,ПК3.2,ПК3.3,ПК3.4, ПК3.5, ПК3.6, ПК3.7, ОК1-11
Приготовление сложных холодных соусов, декорирование блюд соусами	ПК3.1,ПК3.2,ПК3.3,ПК3.4, ПК3.5, ПК3.6, ПК3.7, ОК1-11
Сервировка и оформление канапе, легких и сложных	ПК3.1,ПК3.2,ПК3.3,ПК3.4,

холодных закусок	ПКЗ.5, ПКЗ.6, ПКЗ.7, ОК1-11
Оформление и отделка сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы	ПКЗ.1, ПКЗ.2, ПКЗ.3, ПКЗ.4, ПКЗ.5, ПКЗ.6, ПКЗ.7, ОК1-11
Эксплуатация технологического оборудования, пользование производственным инвентарем	ПКЗ.1, ПКЗ.2, ПКЗ.3, ПКЗ.4, ПКЗ.5, ПКЗ.6, ПКЗ.7, ОК1-11

4.2.2. Производственная практика:

Таблица 6

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК)
разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;	ПКЗ.1, ПКЗ.2, ПКЗ.3, ПКЗ.4, ПКЗ.5, ПКЗ.6, ПКЗ.7, ОК1-11
расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;	ПКЗ.1, ПКЗ.2, ПКЗ.3, ПКЗ.4, ПКЗ.5, ПКЗ.6, ПКЗ.7, ОК1-11
проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;	ПКЗ.1, ПКЗ.2, ПКЗ.3, ПКЗ.4, ПКЗ.5, ПКЗ.6, ПКЗ.7, ОК1-11
организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;	ПКЗ.1, ПКЗ.2, ПКЗ.3, ПКЗ.4, ПКЗ.5, ПКЗ.6, ПКЗ.7, ОК1-11
приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;	ПКЗ.1, ПКЗ.2, ПКЗ.3, ПКЗ.4, ПКЗ.5, ПКЗ.6, ПКЗ.7, ОК1-11
сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;	ПКЗ.1, ПКЗ.2, ПКЗ.3, ПКЗ.4, ПКЗ.5, ПКЗ.6, ПКЗ.7, ОК1-11
декорирования блюд сложными холодными соусами; контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов	ПКЗ.1, ПКЗ.2, ПКЗ.3, ПКЗ.4, ПКЗ.5, ПКЗ.6, ПКЗ.7, ОК1-11

4.3. Форма аттестационного листа

<p>Характеристика</p> <p>учебной и профессиональной деятельности</p> <p>обучающегося во время учебной практики</p> <p>ФИО _____,</p> <p>обучающийся(аяся) по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело</p> <p>успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю 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</p> <p>в объеме 72 час.с «__».___20__ г. по «__».___20__ г.</p> <p>В организации _____</p> <p style="text-align: center;"><i>наименование организации, юридический адрес</i></p> <p>Виды и качество выполнения работ</p>

Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики.	Кол-во час.	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика
Организация рабочего места, подбор производственного инвентаря, посуды;		выполнено
Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов		выполнено
Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, используя различные технологии		выполнено
Приготовление сложных холодных соусов, декорирование блюд соусами		выполнено
Сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок		выполнено
Оформление и отделка сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы		выполнено
Эксплуатация технологического оборудования, пользование		выполнено

производственным инвентарём		
-----------------------------	--	--

Дата «__».___.201__

Подпись руководителя практики _____

Подпись ответственного лица организации _____

Форма аттестационного листа

Характеристика

учебной и профессиональной деятельности

обучающегося во время производственной практики

ФИО _____,

обучающийся(ая) по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю **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**

в объеме 72 час.с «__».___.20__ г. по «__».___.20__ г.

В организации _____

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики	Кол-во час.	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов; расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов		Выполнено
организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;		Выполнено
сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и		Выполнено

отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; декорирования блюд сложными холодными соусами ;контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;		
--	--	--

Дата « ___ » . ___ . 201 ___

Подпись руководителя практики _____

Подпись ответственного лица организации _____

5. Контрольно-оценочные материалы для квалификационного экзамена

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения 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** основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело питания базовой подготовки.

5.1. Общие положения

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения 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** по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело базовой подготовки.

Экзамен включает: практическое задание 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 ВПД, 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».

5.2. Выполнение заданий в ходе экзамена

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.

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

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.

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 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 традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08.Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11.Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

5.2.2. Комплект экзаменационных материалов

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

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 1/16

Задание 1

ПК.3.1, ПК 3.5, ПК 3.7, ОК 1-11.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов,

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить рыбу отварную с гарниром. Рассчитать сырьё на 2 порции и оформить технологическую карту.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 2/16

Задание 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК.3.1, ПК 3.2, ПК 3.7, ОК 1-11.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить салат столичный. Рассчитать сырьё на 2 порции и оформить технологическую карту.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 3/16

Задание 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК.3.1, ПК 3.2, ПК 3.7, ОК 1-11.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить салат с мясом. Рассчитать сырьё на 2 порции и оформить технологическую карту.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);

- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 4/16

Задание 4

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК.3.1, ПК 3.2, ПК 3.7, ОК 1-11.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить салат с рыбой. Рассчитать сырьё на 2 порции и оформить технологическую карту.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 5/16

Задание 5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК.3.1, ПК 3.2, ПК 3.7, ОК 1-11.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур. Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания:

Приготовить салат с морепродуктами. Рассчитать сырьё на 2 порции и оформить технологическую карту.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 6/16

Задание 6

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК.3.1, ПК 3.5, ПК 3.7, ОК 1-11.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить сельдь с гарниром, заправку. Рассчитать сырьё на 2 порции и оформить технологическую карту.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 7/16

Задание 7

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК.3.1, ПК 3.5, ПК 3.7, ОК 1-11.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить рыбу под маринадом. Рассчитать сырьё на 2 порции и оформить технологическую карту.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 8/16

Задание 8

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК.3.1, ПК 3.6, ПК 3.7, ОК 1-11.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить паштет из печени. Рассчитать сырьё на 2 порции и оформить технологическую карту.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 9/16

Задание 9.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК.3.1, ПК 3.5, ПК 3.7, ОК 1-11.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить рыбу заливную. Рассчитать сырьё на 2 порции и оформить технологическую карту.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 10/16

Задание 10

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК.3.1, ПК 3.5, ПК 3.7, ОК 1-11.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить закуску из кальмаров. Рассчитать сырьё на 2 порции и оформить технологическую карту.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 11/16

Задание 11

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК.3.1, ПК 3.6, ПК 3.7, ОК 1-11.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить филе из кур фаршированное. Рассчитать сырьё на 2 порции и оформить технологическую карту.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 12/16

Задание 12

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК.3.1, ПК 3.5, ПК 3.7, ОК 1-11.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить горячую закуску «Рыба, запеченная в раковинах». Рассчитать сырьё на 2 порции и оформить технологическую карту.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 13/16

Задание 13

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК.3.1, ПК 3.5, ПК 3.7, ОК 1-11.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить сельдь рубленую. Рассчитать сырьё на 2 порции и оформить технологическую карту.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 14/16

Задание 14

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК.3.1, ПК 3.6, ПК 3.7, ОК 1-11.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить фаршированные куры (галантин). Рассчитать сырьё на 2 порции и оформить технологическую карту.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 15/16

Задание 15

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК.3.1, ПК 3.6, ПК 3.7, ОК 1-11.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить язык заливной. Рассчитать сырьё на 2 порции и оформить технологическую карту.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;

- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 16/16

Задание 16

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК.3.1, ПК 3.5, ПК 3.7, ОК 1-11.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить рыбу под майонезом. Рассчитать сырьё на 2 порции и оформить технологическую карту.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА.

III. а. УСЛОВИЯ

Количество заданий 1/16

Время выполнения каждого задания: 90 мин.

Оборудование:

- механическое, тепловое и холодильное оборудование;
- немеханическое оборудование;
- посуда, инвентарь и приспособления, средства малой механизации

Требования техники безопасности

(инструктаж по технике безопасности, спецодежда, наличие инструктора и др)

Литература для обучающегося:

Учебники:

Основные источники:

1. Качурина Т.А. 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 : учебник.для студентов.учреждений сред.проф.образования. Издательский центр « Академия»,2018.-256с.
2. Г.Г Лутошкина , Ж.С. Анохина Техническое оснащение организаций питания : Издательский центр «Академия» ,2018-240 с.
3. Л.Л.Счесленок, Ю.В. Полякова,Л.П. Сынгаевская Организация обслуживания в организациях общественного питания : Издательский центр « Академия» ,2020.

Дополнительные источники:

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. Деловая культура, Москва, 2018.
2. А.А. Королев, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. В двух частях: Издательский центр «Академия», 2018.
3. М.В. Володин, Т.А. Сопачева Организация хранения и контроль запасов сырья.: Издательский центр «Академия», 2020.

Методические пособия:

Методическое пособие для проведения практических работ.

Производственные инструкции:

Типовая инструкция по охране труда для повара ТИ Р М-045—2002.

Типовая инструкция по охране труда для изготовителя пищевых полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей ТИ Р М-036--2002

Технологические карты.

Справочная литература (Нормативные документы):

1.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29

2.Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)

3.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - К: Арий, 2013.

4.ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»

5.ГОСТ Р 50763-07 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

6.ГОСТ Р 50762-07 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»

Шб. Критерии оценки

Выполнения задания в целом:

- обращение в ходе выполнения задания к информационным источникам;
- рациональное распределение времени на выполнение задания (обязательно наличие следующих этапов выполнения задания: ознакомление с заданием и планирование работы; получение информации; подготовка продукта; рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта перед сдачей).
- организация рабочего места;
- соблюдение требований безопасности труда;
- овладение приемами работы;
- соблюдение последовательности технологического процесса и технологии приготовления;
- соответствие органолептических показателей изделий требованиям к качеству данного изделия;
- ответы на дополнительные вопросы;
- косвенные показатели (проявление интереса, оформление блюда, экономное расходование сырья, самостоятельность и добросовестность при выполнении работы).

Критерии оценок приготовления изделий и выполнения заданий

Таблица 7

Оценка	Организация рабочего места	Соблюдение требований безопасности труда	Овладение приемами работы	Соблюдение последовательности технологического процесса и технологии приготовления	Качество изделий	Косвенные показатели, влияющие на оценку
«5»	Самостоятельная рациональная организация рабочего места, четко в соответствии с выполняемой	Самостоятельная проверка санитарного состояния оборудования. Заземление пускорегулир	Уверенное и точное владение приемами работ, самостоятельное	Самостоятельное выполнение работ, соблюдение последовательности технологических процессов и норм вложения сырья в	Соблюдение всех показателей качества: внешний вид, форма, цвет, запах и вкус.	Проявление интереса к приготовлению изделий. Добросовестное отношение к работе,

	производственной операцией и видом приготовления изделия.	ующих приборов, установка на необходимый температурный режим.	выполнение работ с применением освоенных приёмов и контроль качества изделий.	технологии приготовления, отвечающих всем органолептическим показателям.		экономное расходование сырья, материалов, электроэнергии.
«4»	Самостоятельная рациональная организация рабочего места в соответствии с выполняемой производственной операцией (возможны отдельные несущественные ошибки, исправленные самим).	Самостоятельная проверка санитарного состояния оборудования. Заземление пускорегулирующих приборов. Несущественные ошибки при установке температурного режима.	Самостоятельное выполнение работ с применением освоенных приёмов (возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим обучающимся).	Самостоятельное выполнение работ, соблюдение последовательности технологических процессов (возможны значительные ошибки, исправляемые самим обучающимся).	Соблюдение всех показателей качества, возможны несущественные ошибки, исправляемые самим обучающимся (недосолённые изделия).	Самостоятельная работа на технологическом процессе, проявление интереса к приготовлению изделий, неустойчивое стремление решить поставленные задачи.
«3»	Организация рабочего места в соответствии с выполняемой производственной операцией с незначительными ошибками, исправляемыми с помощью мастера, преподавателя или наставника.	Недостаточно уверенная проверка санитарного состояния оборудования, заземления пускорегулирующих приборов, установки температурного режима.	Недостаточно владение приёмами работ с применением освоенных приёмов при наличии несущественных ошибок, исправляемых с помощью посторонней помощи.	Самостоятельное выполнение работ, соблюдение последовательности операций и технологий приготовления, недостаточное соблюдение норм вложения (пересолили).	Соблюдение всех показателей качества с несущественными ошибками, исправляемыми с помощью мастера, преподавателя или наставника.	Самостоятельное планирование предстоящей работы с несущественной посторонней помощью, не всегда добросовестное выполнение поручений и неэкономное расходование сырья и электроэнергии.
«2»	Неумение правильно организовать рабочее место в соответствии с выполняемыми операциями.	Недостаточно уверенная проверка санитарного состояния оборудования. Неумение регулировать температурный режим приготовления изделий.	Недостаточно владение приёмами работы и контроля качества продукции с существенными ошибками, неумение осуществлять контроль за выполняемым и действиями.	Несоблюдение последовательности технологических операций, технологии приготовления изделий.	Несоблюдение показателей качества, допущенные ошибки при проведении механической и тепловой обработке продуктов.	Существенные ошибки в работе, недобросовестное отношение к выполнению поручений наставников, неэкономное расходование сырья и электроэнергии.

1) **Ход выполнения задания**

Таблица 6

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
-------------------------------------	-------------------------------------	--------------------------

ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Правильность организации рабочего места	
	Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды	
	Соответствие требованиям техники безопасности и культуре труда	
	Рациональное распределение времени на выполнение задания	
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования. Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)	
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд.	
	Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены	
	Соответствие требованиям качества и оформления, подачи блюд	
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования. Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)	
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд.	
	Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены	
	Соответствие требованиям качества и оформления, подачи блюд	
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.	Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования. Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)	
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд.	
	Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены	
	Соответствие требованиям качества и оформления, подачи блюд	
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных	Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования. Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации,	

блюды из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)	
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд.	
	Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены	
	Соответствие требованиям качества и оформления, подачи блюд	
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.	Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования. Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)	
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд.	
	Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены	
	Соответствие требованиям качества и оформления, подачи блюд	
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.	Точность выполнения расчетов	
	Грамотность оформления технологических карт	

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении профессиональных задач. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет	

необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики; Умение работать в группе; Наличие лидерских качеств; Участие в студенческом самоуправлении; Участие в культурно-массовых мероприятиях	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Понимание значимости своей специальности. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей, сущности гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей. Демонстрация знаний правил поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Соблюдение норм экологической безопасности Определение направлений ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Участие в спортивных мероприятиях. Использование средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности. Использование современного программного обеспечения.	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Планирование собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)	

2) Подготовленный продукт / осуществленный процесс:

Таблица 7

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Правильно организованное рабочее место	
	Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды	
	Рациональное распределение времени на выполнение задания	
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Соответствие эталону качества	
	1. Внешний вид Продукты хорошо зачищены, аккуратно нарезаны, красиво оформлены и декорированы.	
	2. Цвет и запах, характерный данному виду продукта	
	3. Консистенция (плотная, мягкая, упругая и др.)	
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Соответствие эталону качества	
	1. Внешний вид Продукты хорошо зачищены, аккуратно нарезаны, красиво оформлены и декорированы.	
	2. Цвет и запах, характерный данному виду продукта	
	3. Консистенция (плотная, мягкая, упругая и др.)	
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей	Соответствие эталону качества	
	1. Внешний вид Продукты хорошо зачищены, аккуратно нарезаны, красиво оформлены и декорированы.	
	2. Цвет и запах, характерный данному виду продукта	

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	3.Консистенция (плотная, мягкая, упругая и др.)	
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	Соответствие эталону качества	
	1. Внешний вид Продукты хорошо зачищены, аккуратно нарезаны, красиво оформлены и декорированы соусом.	
	2. Цвет и запах, характерный данному виду продукта	
	3.Консистенция (плотная, мягкая, упругая и др.)	
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.	Соответствие эталону качества	
	1. Внешний вид Продукты хорошо зачищены, аккуратно нарезаны, красиво оформлены и декорированы соусом.	
	2. Цвет и запах, характерный данному виду продукта	
	3.Консистенция (плотная, мягкая, упругая и др.)	
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.	Соответствие эталону качества	
	1. Внешний вид Продукты хорошо зачищены, аккуратно нарезаны, красиво оформлены и декорированы соусом.	
	2. Цвет и запах, характерный данному виду продукта	
	3.Консистенция (плотная, мягкая, упругая и др.)	

3) Устное обоснование результатов работы (не предусмотрено)

Таблица 8

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

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

ФИО _____

обучающийся на __ курсе по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело освоил(а) программу 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**

в объеме ____ час.с «__».____.201__ г. по «__».____.201__ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля (если предусмотрено учебным планом).

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 03.01.Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Дифференцированный зачет	
МДК 03.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Дифференцированный зачет	
УП.02	Дифференцированный зачет	
ПП.02	Дифференцированный зачет	

Результаты выполнения и защиты курсового проекта (работы) (только для СПО, если предусмотрено учебным планом).

Не предусмотрено учебным планом

Тема «_____»

Оценка _____.

Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Правильность организации рабочего места	
	Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды	
	Соответствие требованиям техники безопасности и культуре труда	
	Рациональное распределение времени на выполнение задания	
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования. Рациональное распределение времени на выполнение задания(ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)	
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд.	
	Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены	
	Соответствие требованиям качества и оформления, подачи блюд	
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования. Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)	
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд.	
	Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены	
	Соответствие требованиям качества и оформления, подачи блюд	
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.	Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования. Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)	
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд.	
	Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены	

	Соответствие требованиям качества и оформления, подачи блюд	
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.	Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования. Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)	
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд.	
	Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены	
	Соответствие требованиям качества и оформления, подачи блюд	
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.	Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования. Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)	
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд.	
	Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены	
	Соответствие требованиям качества и оформления, подачи блюд	
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.	Точность выполнения расчетов	
	Грамотность оформления технологических карт	

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении профессиональных задач.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	
--	--	--

<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики; Умение работать в группе; Наличие лидерских качеств; Участие в студенческом самоуправлении; Участие в культурно-массовых мероприятиях</p>	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе</p>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Понимание значимости своей специальности. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей, сущности гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей. Демонстрация знаний правил поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Соблюдение норм экологической безопасности Определение направлений ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности</p>	
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической</p>	<p>Участие в спортивных мероприятиях. Использование средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	

подготовленности.		
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности. Использование современного программного обеспечения.	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Планирование собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)	
Дата __. __.20__ Подписи членов экзаменационной комиссии		
Председатель комиссии _____		
Члены комиссии _____		

5.2. Требования к портфолио

Тип портфолио: *смешанный.*

Состав портфолио:

Обязательные документы:

1. Аттестационный лист по учебной практике (производственному обучению);
2. Аттестационный лист по производственной практике (дневник производственной практики, производственная характеристика, заверенная работодателем).

Дополнительные документы:

1. Работы участников научно-практических конференций;
2. Грамоты за успехи в учебной и производственной деятельности;
3. Грамоты за спортивные и общественные достижения;
4. Дипломы и свидетельства за участие в олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства по профессии «Повар, кондитер».
5. Рефераты, творческие работы обучающихся.
6. Дневник по практике.
7. Тетрадь для самостоятельных работ.
8. Тетрадь для практических работ.
9. Диск с презентацией по итогам изучения модуля.

Состав портфолио:

1. Титульный лист (ФИО, год рождения)

2. Сводная ведомость оценок выполнения тестовых заданий по каждой теме МДК.
3. Аттестационный лист выполнения практических и лабораторных работ.
4. Аттестационный лист по учебной практике (характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики).
5. Аттестационный лист по производственной практике.
6. Дневник производственной практики.
7. Творческие работы (рефераты, проекты, презентации).
8. Сводная ведомость достижений обучающегося (участие в конкурсах профессионального мастерства, внеклассных мероприятиях, соревнованиях, выставках и т.п.)

Грамоты, дипломы, свидетельства, демонстрирующие высокую результативность ВПД.

5.4.2. Проверяемые результаты обучения:

Код	Наименование результата обучения
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.

5.4.3. Критерии оценки

Оценка портфолио

Таблица 10

Коды проверяемых компетенций	Показатели результатов подготовки	Оценка (да / нет)
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении профессиональных задач. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.</p> <p>Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности)</p> <p>Применение современной научной профессиональной терминологии</p> <p>Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	

6. Вариант сводной таблицы

Результаты обучения по профессиональному модулю		Текущий и рубежный контроль				Промежуточная аттестация по ПМ		Экзамен (квалификационный)			
		Тестирование	Решение ситуационных задач	Защита ЛПЗ	Контрольные работы	Экзамены по МДК	Дифференцированные зачеты по практике	Ход выполнения задания	Подготовленный продукт / осуществленный процесс	Устное обоснование результатов работы	Портфолио и его защита
Основные											
ПК 1, 2, 3	Правильность в определении доброкачества сырь		+				+		+		
	Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт	+					+		+		
	Правильность организации рабочего места		+	+							+
	Соблюдение технологической дисциплины		+	+							+

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
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 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.										+
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.							+			
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.										+
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.		+								+

Вспомогательные	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
-----------------	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----

Иметь практическ ий опыт	ПО 1						+				
	ПО 2			+			+				
	ПО 3			+			+				
	ПО 4			+			+				
Уметь	У1			+							
	У2			+			+				
	У 3	+	+	+	+		+				
	У 4			+			+				
	У 5	+		+			+				
	У 6	+									
	У 7	+	+		+						
Знать	31	+			+	+					
	32	+			+	+					
	3 3	+			+	+					
	3 4	+			+	+					
	3 5	+			+	+					
	3 6	+			+	+					
	3 7	+		+	+	+					