

6. Лист согласования

Дополнения и изменения к комплекту ФОС на учебный год

Дополнения и изменения к комплекту ФОС на _____ учебный год по дисциплине

В комплект ФОС внесены следующие изменения:

Дополнения и изменения в комплекте ФОС обсуждены на заседании методической комиссии общеобразовательных дисциплин

« _____ » _____ 20 _____ г. (протокол № _____).

Председатель МК _____ / _____ /

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

ГАПОУ ИО «ЗАПТ»

_____ О.В. Сутырина

« ____ » _____ 2021 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА.

Фонд оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессии среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, и рабочей программы модуля, положения о промежуточной аттестации ЗАПТ, положения о текущем контроле ЗАПТ.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Заларинский агропромышленный техникум».

Разработчики: Нагорная Татьяна Ростиславовна, преподаватель ГАПОУ ИО «ЗАПТ».
Искандарова Наталья Анатольевна, мастер производственного обучения ГАПОУ ИО «ЗАПТ».

Рецензент:
(от работодателя)
ИП глава КФХ

А.Д.Галсанов

Рассмотрена и одобрена
на методической комиссии
общеобразовательных дисциплин
От «» 20 г. Протокол №
Председатель МК
_____ А.В Аникина

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ

ПРОВЕРКЕ

**3.ФОРМЫ КОНТРОЛЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ
МОДУЛЮ**

4.КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ МОДУЛЯ

**5.ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ, ОБОРУДОВАНИЯ И
ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В
АТТЕСТАЦИИ**

6. ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

1. Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности по ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, программе профессионального модуля составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОП 011 в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

2.1. Профессиональные и общие компетенции:

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАСС.П), требованиями охраны труда и техники безопасности: - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; - рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря,

	<p>инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов приготовления и</p>

	<p>подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none">- корректное использование разделочных досок;- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;- соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;- соответствие времени выполнения работ нормативам;- соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов;- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;- соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:- соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски;- аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет, сочетание, баланс, композиция)- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого
--	---

	<p>ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>-соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда, изделия заданию, рецептуре</p> <p>-эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>
--	---

Общие компетенции	Показатели оценки результата
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>-точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>-адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>-оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>-адекватность определения потребности в информации;</p> <p>-эффективность поиска;</p> <p>-адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>-разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>-точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение 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>-оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>-адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>-точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>-адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности.</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>-актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</p> <p>-точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии.</p>
<p>ОК. 04</p>	<p>-эффективность участия в деловом</p>

Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	общении для решения деловых задач; -оптимальность планирования профессиональной деятельности.
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	-грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; -толерантность поведения в рабочем коллективе.
ОК 06. Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	- понимание значимости своей профессии.
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте.
ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	-адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); -адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); -правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

2.2В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

П01.подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

П02.выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

П03.упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

П04.порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;

П05.ведения расчетов с потребителями, уметь:

У1. рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

У2. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У3.выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У4.порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции, знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

З1.виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

З2.ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

З3нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

З4.правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

3. Формы контроля по профессиональному модулю

Элемент модуля	Формы контроля			
		текущий		
	промежуточный	Раздел или тема	Форма контроля	ПК, ОК, ПО, У,З
	Диф. зачет			
МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.		Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
		Тема 1.1. Общая характеристика технологических процессов производства холодной кулинарной продукции	Устный опрос. Письменный опрос. ПЗ № 1 Тренинг по сервировке столов. Самостоятельная работа.	
		Тема 1.2 Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления холодной кулинарной продукции	Устный опрос. Письменный опрос. ПЗ № 2 Изучение устройства, принципа действия и правил эксплуатации холодильного оборудования. ПЗ № 3 Изучение устройства, принципа действия и правил эксплуатации механического оборудования холодного цеха. ПЗ № 4 Изучение устройства весоизмерительного оборудования, используемого на предприятиях общественного питания. Самостоятельная работа. Контрольная работа по разделу 1.	
МДК.03.02 Процессы	Диф. зачет	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодной кулинарной продукции.		

<p>приготовления подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>		<p>Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок</p>	<p>Устный опрос. Письменный опрос, ПЗ № 5 Расчет потребности сырья и количества порций для приготовления холодных соусов и салатных заправок. ПЗ № 6 Расчет количества порций холодных соусов и салатных заправок из имеющихся продуктов. ЛР № 1 Приготовление холодных соусов и салатных заправок.</p>	
		<p>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов.</p>	<p>Устный опрос. Письменный опрос, ПЗ № 7 Расчет потребности сырья и количества порций из имеющихся продуктов с учетом взаимозаменяемости для приготовления бутербродов. ЛР № 2 Приготовление бутербродов.</p>	
		<p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Устный опрос. Письменный опрос. ПЗ № 8 Расчет потребности сырья и количества порций для приготовления салатов разнообразного ассортимента. ПЗ № 9 Расчет количества порций салатов разнообразного ассортимента из имеющихся продуктов с учетом взаимозаменяемости. ЛР № 3 Приготовление салатов из сырых и вареных овощей и винегретов. ЛР № 4 Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов разнообразного ассортимента. ЛР № 5 Приготовление салатов - коктейлей и салатов из мяса и птицы. Контрольная работа по темам 2.2;</p>	

			2.3	
		<p>Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.</p>	<p>Устный опрос. Письменный опрос. ПЗ №10 Расчет потребности сырья и количества порций из имеющихся продуктов с учетом взаимозаменяемости для приготовления холодных блюд и закусок из овощей и грибов. ПЗ № 11 Расчет потребности сырья и количества порций из имеющихся продуктов с учетом взаимозаменяемости для приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов. ПЗ № 12 Расчет потребности сырья и количества порций из имеющихся продуктов с учетом взаимозаменяемости для приготовления холодных блюд и закусок из мяса и мясных субпродуктов. ПЗ № 13 Расчет потребности сырья и количества порций из имеющихся продуктов с учетом взаимозаменяемости для приготовления холодных блюд и закусок из птицы. ЛР № 6 Приготовление холодных блюд и закусок из овощей и грибов. ЛР № 7 Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов. ЛР № 8 Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и мясных субпродуктов.</p>	

			ЛР № 9 Приготовление холодных блюд и закусок из птицы. Самостоятельная работа.	
УП.02	дз	Оценка выполнения практических работ, оценка за выполнение квалификационной практической работы		
ПП02				
ПМ.02		Экзамен (квалификационный)		

4. Комплект оценочных средств модуля.

4.1 Задания для оценки освоения МДК

Дифференцированный зачет для оценки освоения МДК.03.01; МДК.03.02

Вариант 1

Выбрать правильный ответ

1 Все группы помещений на предприятии общественного питания должны быть расположены:

- 1) по ходу технологического процесса
- 2) сначала складские, производственные, затем торговые, с ними должны быть удобно взаимосвязаны административно- бытовые и технические
- 3) компоновка всех групп помещений должна удовлетворять требования нормативных документов, санитарным и пожарным правилам.
- 4) взаимное расположение помещений должно обеспечить кратчайшие связи между ними без пересечения.
- 5) все утверждения верны
- 6) все утверждения не верны

2. К основным требованиям по организации труда на производстве можно отнести

- 1) . правильное составление производственной программы с учетом специфики уровня квалификации кадров и их численности
- 2) четкое распределение обязанностей между работниками с учетом их квалификации
- 3) правильный учет движения продукции и своевременная отчетность
- 5) все утверждения верны
- 6) все утверждения не верны

3. Важным фактором на производстве является, при производстве холодной продукции является

- 1) квалификация сотрудников
- 2) организация отдельных рабочих мест
- 3) обеспеченность оборудованием и инвентарем
- 4) обеспеченность необходимой посудой
- 5) все утверждения верны
- 6) Все утверждения не верны

4. Рабочее место считается правильно организованным, при соблюдении условий

- 1) у рабочего отсутствуют лишние движения и чрезмерно статические условия, вызываемые неудобной позой
- 2) используемая посуда и инвентарь располагаются в зоне максимальной досягаемости рук

3) работающий может чередовать работу как сидя, так и стоя, чередовать рабочую позу

4) предметы, которые берутся правой рукой расположены справа.

5) все утверждения верны

6) все утверждения не верны

5. В производственных цехах посуду и инструменты подбираю по критериям

1) прочность

2) надежность

3) эстетичность

4) по требованиям стандартов

5) все утверждения верны

6. При организации холодного цеха необходимо учитывать его особенности

1) продукция цеха после приготовления и порционирования, не подвергается вторичной тепловой обработке

2) холодные блюда отпускаются после охлаждения в холодильном шкафу и должны иметь температуру 10-14° С

3) заправлять салаты и винегреты непосредственно перед отпуском

4) не допускаются к реализации блюда, оставшиеся с предыдущего дня.

5) все утверждения верны

7..Работники производства выполняют в процессе труда основные и вспомогательные операции.(приведите примеры заполните таблицу.)

Основные операции	Вспомогательные операции

Выбрать правильные ответы

8. При размещении рабочего места при приготовлении холодных блюд должна быть предусмотрена

1) удобная связь с горячим цехом

2) моечной

3) овощным цехом

5) все утверждения верны

9. Технология КЭЧ (cook & chill) предусматривает

1) наличие вакуумной упаковки

2) наличие охлаждаемой витрины

3) наличие шкафов шоковой заморозки

4) наличие производственных столов и моечной

5) наличие слайсера

10. Сделайте подбор инструментов необходимых для приготовления

Группа холодных блюд	Инструменты холодного цеха
Бутерброды	
Салаты из овощей	
Закуски из мяса и птицы	

Вариант 2

Выбрать правильный ответ

1 Все группы помещений на предприятии общественного питания должны быть расположены:

- 1) компоновка всех групп помещений должна удовлетворять требования нормативных документов, санитарным и пожарным правилам.
- 2) все производственные и складские помещения должны быть не проходными
- 3) взаимное расположение помещений должно обеспечить кратчайшие связи между ними без пересечения.
- 4) все утверждения верны
- 5) все утверждения не верны

2. К основным требованиям по организации труда на производстве можно отнести

- 1) правильное составление производственной программы с учетом специфики изготавливаемой продукции
2. правильное составление производственной программы с учетом специфики уровня квалификации кадров и их численности
- 3) правильный учет движения продукции и своевременная отчетность
- 5) все утверждения верны
- 6) все утверждения не верны

3. Важным фактором на производстве является, при производстве холодной продукции является

- 1) квалификация сотрудников
- 2) организация отдельных рабочих мест
- 3) обеспеченность оборудованием и инвентарем
- 4) обеспеченность необходимой посудой
- 5) все утверждения верны
- 6) Все утверждения не верны

4. Рабочее место считается правильно организованным, при соблюдении условий

- 1) у рабочего отсутствуют лишние движения и чрезмерно статические условия, вызываемые неудобной позой

- 2) используемая посуда и инвентарь располагаются в зоне максимальной досягаемости рук
- 3) работающий может чередовать работу как сидя, так и стоя, чередовать рабочую позу
- 4) предметы, которые берутся левой рукой расположены слева
- 5) все утверждения верны
- 6) все утверждения не верны

5. В производственных цехах посуду и инструменты подбираю по критериям

- 1) прочность
- 2) надежность
- 3) эстетичность
- 4) по требованиям стандартов
- 5) все утверждения верны

6. При организации холодного цеха необходимо учитывать его особенности

- 1) продукция цеха после приготовления и порционирования, не подвергается вторичной тепловой обработке
- 2) необходимо строго соблюдать санитарные правила при организации производства
- 3) заправлять салаты и винегреты непосредственно перед отпуском
- 4) не допускаются к реализации блюда, оставшиеся с предыдущего дня.
- 5) холодные блюда изготавливаются в количестве, реализуемом в короткий срок.
- 6) все утверждения верны

7. Работники производства выполняют в процессе труда основные и вспомогательные операции. (приведите примеры заполните таблицу.)

Основные операции	Вспомогательные операции

Выбрать правильные ответы

8. При размещении рабочего места при приготовлении холодных блюд должна быть предусмотрена

- 1) удобная связь с горячим цехом
- 2) моечной
- 3) овощным цехом
- 5) все утверждения верны

9. Технология КЭЧ (cook & chill) предусматривает

- 1) наличие вакуумной упаковки
- 2) наличие охлаждаемой витрины

3) наличие шкафов шоковой заморозки

4) наличие слайсера

10. Сделайте подбор инструментов необходимых для приготовления

Группа холодных блюд	Инструменты холодного цеха
Закуски из рыбы	
Салаты из мяса и птицы	
Нарезки из гастрономических продуктов	

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно

80% - «4» хорошо

90% - и выше «5» отлично

Выберите правильный ответ

1. **Канapé - это бутерброд:**
 - а) открытый;
 - б) закрытый;
 - в) закусочный;
 - г) сложный.
2. **Салат-коктейль - это:**
 - а) нарезанные продукты перемешаны, заправлены майонезом;
 - б) нарезанные продукты перемешаны, политы майонезом;
 - в) нарезанные продукты для салата, заправлены майонезом, уложены слоями;
 - г) нарезанные продукты для салата, уложены в креманку слоями не перемешивая, политы майонезом.
3. **Мясо для салата мясного:**
 - а) отваривают, жарят;
 - б) жарят, запекают;
 - в) отваривают, запекают;
 - г) припускают, жарят.
4. **Салаты украшают:**
 - а) зеленью, морепродуктами;
 - б) майонезом, овощами;
 - в) продуктами, входящими в состав салата, зеленью;
 - г) овощами, зеленью.
5. **Нормы хлеба для закрытых бутербродов обычно:**
 - а) 20 г;
 - б) 30-40 г;
 - в) 50 г;
 - г) 10 г.
6. **На ржаном хлебе готовят бутерброды с продуктами:**
 - а) любыми;
 - б) слабовыраженного вкуса;
 - в) не жирными;
 - г) жирными и продуктами с резко выраженным вкусом и запахом
7. **Отпускают холодные блюда и закуски при температуре:**
 - а) 0-5° С;
 - б) 6-9° С;
 - в) 10-14° С;
 - г) 15-18° С.
8. **Причина, по которой салат из свежих огурцов и помидоров не солят:**
 - а) ухудшаются вкусовые качества;
 - б) ухудшается внешний вид блюда и снижается его пищевая ценность;
 - в) ухудшается внешний вид блюда;
 - г) ухудшается консистенция овощей.
9. **Для салата «Летнего» отварной картофель нарезают:**
 - а) мелким кубиком;

- б)ломтиком;
- в)соломкой;
- г)брусочками.

10. Салат из квашеной капусты доводят до вкуса:

- а)соль, сахар, уксус;
- б)соль, сахар, перец;
- в)сахар, уксус, перец;
- г)соль, сахар.

11. Определите состав салатов:

А. Салат мясной	Продукты	Б. Салат столичный
	1. Птица	
	2. Майонез	
	3. Яйца	
	4. Крабы	
	5. Г овядина (свинина)	
	6. Огурцы	
	7. Салат	
	8. Картофель	
	9. Грибы	

12. Определите состав продуктов для приготовления винегрета:

- | | |
|-----------------------|------------------------|
| 1) яйца; | 7) свекла; |
| 2) морковь; | 8) лук; |
| 3) капуста свежая; | 9) редис; |
| 4) капуста квашенная; | 10) салатная заправка; |
| 5) соленью огурцы; | 11) картофель. |
| 6) чеснок; | |

13. Укажите последовательность операций приготовления салата из белокочанной капусты:

- | | |
|--|---|
| 1) капусту охлаждают; | б) добавляют соль; |
| 2) отпуск; | 7) переключивают в широкую кастрюлю; сахар; |
| 3) добавляют растительное масло, сахар | |
| 8) перемешивают; | |
| 4) вливают уксус; | 9) нагревают при непрерывном помешивании |
| 5) капусту топко шинкуют; | |

14. Укажите основные требования, применяемые при приготовлении холодных блюд и закусок:

- а) продукты должны быть охлажденными до $4 \pm 0,5 \text{ } ^\circ\text{C}$;
- б)перемешивать продукты нужно продолжительное время;
- в)овощные наборы для салатов, винегретов, закусок готовят на один час реализации блюд и хранят в холодильнике;
- г) перемешивать продукты необходимо осторожно;
- д) продукты готовят из расчета па одни сутки;
- е)заправлять салаты необходимо за 1 час до отпуска;
- ж)соблюдать санитарные правила

15. Соотнесите:

А. Сельдь, рубленая с гарниром	Продукты	Б. Сельдь с гарниром
	1. Сельдь	
	2. Яйца свежие	
	3. Яйца вареные	
	4. Хлеб пшеничный	
	5. Молоко или вода	
	6. Лук репчатый	
	7. Яблоки	
	8. Масло растительное	
	9. Масло сливочное	
	10. Соль	
	11. Уксус	
	12. Сахар	
	13. Огурцы свежие	
	14. Помидоры свежие	
	15. Лук зеленый	
	16. Морковь	
	17. Картофель	

16. Соотнесите:

А. Салат «Летний»	Продукты	Б. Салат картофельный с огурцами
	1. Сметана	
	2. Картофель	
	3. Лук зеленый	
	4. Яйца	
	5. Помидоры свежие	
	6. Огурцы свежие	
	7. Огурцы соленые	
	8. Фасоль стручковая	
	9. Морковь вареная	

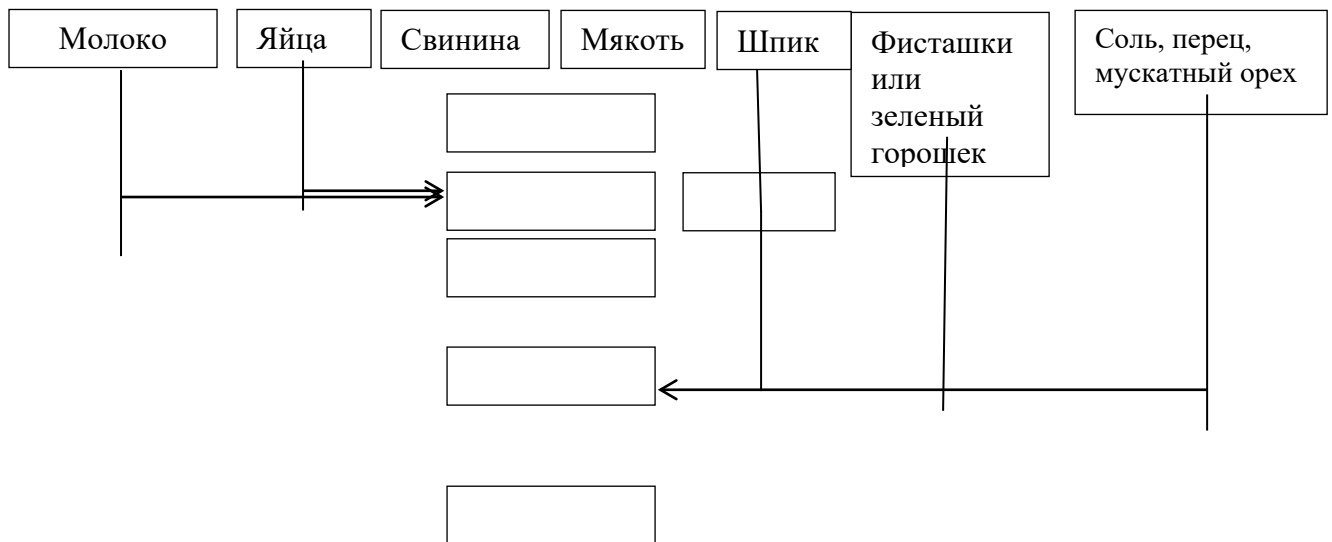
17. Соотнесите:

Блюда	Требования к качеству
1) Винегрет	а) листья нарезаны поперек широкими лентами, цвет зеленый, консистенция плотная, эластичная, не допускаются пожелтевшие листья, грубые черешки; консистенция зеленого лука хрустящая; уложен горкой. б) консистенция овощей мягкая, но не переваренная, хорошо зачищена, без остатков кожицы, без посторонних запахов и привкусов; уложен горкой. в) вкус слабо соленый, правильно разделана, без ржавчины и привкуса окисленного жира. г) овощи свежие, не заветренные, хорошо вымыты и зачищены, без пожелтевших листьев салата и перьев зеленого лука. д) консистенция продуктов мягкая, нарезаны в той основному продукту; вкус и цвет соответствует продуктам; уложен горкой.
2) Сельдь натуральная	
3) Салат зеленый	
4) Салат «Весна»	
5) Салат мясной	

18. Соотнесите:		
А. Холодные блюда	Блюда	Б. Холодные закуски
	Икра осетровая	
	Жюльен из птицы	
	Рыба под маринадом	
	Салат мясной	
	Ассорти мясное с	
	Язык заливной	
	Ростбиф с гарниром	
	Сельдь с луком	
	Щука фаршированная	
	Салат фруктовый	

3 уровень

19. По набору продуктов составить технологическую схему изготовления фарша для блюда «Птица фаршированная (галантин)»:



20. Решить задачу. Определить массу брутто 40 порций крабов (консервы): масса консервов по табл. 17 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из морепродуктов» Сборника рецептов (с.546) -70 г процент отходов при холодной обработке крабов - 20% (отходы на сок и пергамент).

Оценочная ведомость по дифференцированному зачету МДК

ГАПОУ ИО «Заларинский агропромышленный техникум»

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Наименование ПМ 03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

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

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

Группа № 33

№ п/п	ФИО обучающегося	№ варианта	Оценка уровня освоения дисциплины	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК9	ОК10	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ВПД освоен/ не

«5»	чел.	%
«4»	чел.	%
«3»	чел.	%
«2»	чел.	%

Дата проведения дифференцированного зачета

Экзаменующий преподаватель _____ / _____
(подпись) (расшифровка подписи)

4.2. Оценка результатов по учебной практики

Оценка результатов учебной практики предполагает оценку:

- 1) сформированности общих и профессиональных компетенций;
- 2) наличия практического опыта и умений.

Формой аттестации по практикам является дифференцированный зачёт, в ходе которого обязательно учитываются виды работ, выполненные обучающимся во время практики, их объем, качество выполнения.

Оценка по учебной практики выставляется по результатам дифференцированного зачёта. Основанием служат данные аттестационного листа с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

Итоговым результатом, является дифференцированный зачёт по учебной практики.

Обучающиеся допускаются к сдаче дифференцированного зачета при условии выполнения всех видов работ на практике, предусмотренных рабочей программой и перспективно-тематическим планом, и своевременном предоставлении следующих документов:

-положительного аттестационного листа.

Дифференцированный зачет проходит в форме зачета.

Требования к дифференцированному зачету по учебной практики.

Общие положения

Дифференцированный зачет по учебной практике выставляется на основании данных аттестационного листа с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика, в соответствии с Положением об учебной практике студентов, осваивающих ОПОП СПО.

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

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

Виды работ	Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО, У)
<p>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</p> <p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>7. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p>	<p>ПК 3.1 - ПК 3.6 ОК 1 - ОК 7 ОК 9, ОК 10 ПО 1 -поз У1 -У4</p>

10. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.
11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
15. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
17. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.

Задание для проведения дифференцированного зачета по учебной практике

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

Задание № 1.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 3.1-ПК 3.6

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Приготовление, оформление и отпуск блюда «Бутерброд с икрой», «Салат картофельный с кальмарами».

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептов.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Задание №2.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 3.1-ПК 3.6

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Приготовление, оформление и отпуск блюда «Бутерброд с колбасой и сыром», «Винегрет овощной»

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.

2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептур.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Задание №3

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 3.1-ПК 3.6

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Приготовление, оформление и отпуск блюда «Бутерброд закрытые (сэндвичи)», салат «Весна»

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептур.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Задание №4.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 3.1-ПК 3.6

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Приготовление, оформление и отпуск блюда «Бутерброд закусочный «канапе»», «Салат витаминный»

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептур.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Задание №5.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 3.1-ПК 3.6

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Приготовление, оформление и отпуск блюда «Бутерброд горячий с сыром и ветчиной», «Салат мясной».

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептур.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.

7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Задание №6.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 3.1-ПК 3.6

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Приготовление, оформление и отпускблюда «Бутерброд с паштетом», «Печеночный паштет»

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептов.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Задание №7.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 3.1-ПК 3.6

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Приготовление, оформление и отпускблюда «Яйца фаршированные сыром и чесноком», «Салат из капусты с грибами»

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.

3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюдов* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептур.
5. Выполните приготовление *блюдов* с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества *блюдов* в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу *блюдов* с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация *блюда*)

Задание №8.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 3.1-ПК 3.6

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Приготовление, оформление и отпуск *блюда* «Икра баклажанная», «Ростбиф с гарниром»

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления *блюдов* в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления *блюдов* и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюдов* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептур.
5. Выполните приготовление *блюдов* с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества *блюдов* в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу *блюдов* с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация *блюда*)

Задание №9.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 3.1-ПК 3.6

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Приготовление, оформление и отпуск блюда «Рыба отварная с гарниром», «Салат из свежих огурцов»

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептур.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Задание №10.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 3.1-ПК 3.6

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Приготовление, оформление и отпуск блюда «Рыба заливная с гарниром», салат «Зимний»

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептур.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда).

Задание №11.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 3.1-ПК 3.6

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Приготовление, оформление и отпуск блюда «Жареная рыба под маринадом», «Винегрет мясной».

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептов.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Задание №12.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 3.1-ПК 3.6

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Приготовление, оформление и отпуск блюда «Креветки под майонезом», «Рулет с макаронами»

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептов.

5.Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.

6.Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.

7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Задание №13.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 3.1-ПК 3.6

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Приготовление, оформление и отпускблюда «Паштет из печени», салат «Летний»

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.

2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.

3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.

4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептов.

5.Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.

6.Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.

7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Задание №14.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 3.1-ПК 3.6

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Приготовление, оформление и отпускблюда «Салат рыбный с морской капустой», икра «Дары осени»

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептур.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Задание №15.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 3.1-ПК 3.6

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Приготовление, оформление и отпуск блюда «Салат рыбный», «Помидоры фаршированные мясным салатом»

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептур.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Задание №16.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 3.1-ПК 3.6

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Приготовление, оформление и отпуск блюда салат «Столичный», закуска «Лаззат»

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептов.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Задание №17.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 3.1-ПК 3.6

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Приготовление, оформление и отпуск блюда «Закуска из яиц со шпротами», «Филе птицы под иайонезом»

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептов.

5.Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.

6.Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.

7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Задание №18.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 3.1-ПК 3.6

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Приготовление, оформление и отпускблюда «Форшмак картофельный с сельдью», «Салат из свежих помидор»

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.

2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.

3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.

4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептов.

5.Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.

6.Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.

7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Задание №19.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 3.1-ПК 3.6

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Приготовление, оформление и отпускблюда «Мясной хлеб в форме», «Ветчина с гарниром»

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептур.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Задание №20.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 3.1-ПК 3.6

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Приготовление, оформление и отпуск блюда «Корзиночки фаршированные салатом», салат «Яичный»

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептур.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Задание №21.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 3.1-ПК 3.6

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Приготовление, оформление и отпускблюда «Волованы с курицей», «Жульен с курицей и грибами»

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептов.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Задание №22.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 3.1-ПК 3.6

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Приготовление, оформление и отпускблюда «Галантин из рыбы»

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептов.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.

6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.

7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Задание №23.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 3.1-ПК 3.6

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Приготовление, оформление и отпуск блюда «Рулет из птицы»

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.

2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.

3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.

4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептов.

5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.

6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.

7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Задание №24.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 3.1-ПК 3.6

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Приготовление, оформление и отпуск блюда «Курица фаршированная (галантин)»

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.

2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.

3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюдов* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептур.
5. Выполните приготовление *блюдов* с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества *блюдов* в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу *блюдов* с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация *блюда*)

Задание №25.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 3.1-ПК 3.6

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Приготовление, оформление и отпуск *блюда* «Яблоки, фаршированные птицей».

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления *блюдов* в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления *блюдов* и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюдов* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептур.
5. Выполните приготовление *блюдов* с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества *блюдов* в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу *блюдов* с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация *блюда*)

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Условия выполнения

Количество вариантов каждого задания / пакетов заданий для экзаменуемого
25

Время выполнения каждого задания: 3 ч.

Оборудование:

- Механическое оборудование.

- Весоизмерительное оборудование.
- Тепловое оборудование.
- Вспомогательное оборудование и производственный инвентарь.

Критерии оценки:

- Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара;
- соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности;
- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);
- рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;
- соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;
- своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;
- соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;
- правильное использование ножей;
- точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам;
- приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции;
- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
- соответствие потерь при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок действующим нормам;
- оптимальность процесса приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;
- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;
- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;
- соответствие времени выполнения работ нормативам;
- соответствие массы холодных блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры;

- соответствие внешнего вида холодных блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры;
- эстетичность, аккуратность и креативность подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептов.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Критерии оценки:

- «5» (отлично)** – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.
- «4» (хорошо)** – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.
- «3» (удовлетворительно)** – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.
- «2» (неудовлетворительно)** – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Аттестационный лист по учебной практике

1. ФИО обучающегося _____
2. № группы _____
3. Профессия _____

4. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес _____

5. Время проведения практики _____

6. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:

№ Вид работ	Количество час.	Качество выполнения работ
<p>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</p> <p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного</p>	<p>72</p>	<p>-наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>-оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</p> <p>-проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>-выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>-взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>-выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных</p>

<p>ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>7. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов,</p>		<p>блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>-приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>-выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>-оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>-хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>-порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>-охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>-хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд,</p>
--	--	---

<p>порционирование(комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>15. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>17. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	<p>кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>-выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования</p> <p>-разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>-разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>-расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>-консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>-выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. -</p>
--	---

		<p>проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

Дата

Подписи руководителя практики,
ответственного лица организации

Оценочная ведомость учебной практики по дифференцированному зачет ПМ.03.

ГАПОУ ИО «Заларинский агропромышленный техникум»

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Наименование ПМ 03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Группа № 33

№ п/п	ФИО обучающегося	№ задания	Оценка уровня освоения учебной практики	Заключение о сформированности компетенций														ВПД освоен/ не освоен		
				ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК9	ОК10	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5		ПК 3.6	

«5»	чел.	%
«4»	чел.	%
«3»	чел.	%
«2»	чел.	%

Дата проведения дифференцированного зачета

Ассистент (подпись) (расшифровка подписи) _____ / _____

Экзаменующий преподаватель / (подпись) (расшифровка подписи)

4.2.1. Оценка результатов по производственной практики

Оценка результатов производственной практики предполагает оценку:

- 1) сформированность общих и профессиональных компетенций;
- 2) наличия практического опыта и умений.

Формой аттестации по практикам является зачёт, в ходе которого обязательно учитываются виды работ, выполненные обучающимся во время практики, их объем, качество выполнения.

Оценка по производственной практики выставляется по результатам зачёта. Основанием служат данные аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

Итоговым результатом по производственной практики, является дневник по практике, презентация, видео или фото отчет.

Обучающиеся допускаются к сдаче дифференцированного зачета при условии выполнения всех видов работ на практике, предусмотренных рабочей программой и перспективно-тематическим планом, и своевременном предоставлении следующих документов:

- положительного аттестационного листа - характеристики по практике руководителей практики от организации прохождения практики об уровне освоения профессиональных компетенций;
- дневника практики;
- отчета по практике в соответствии с заданием на практику.

Зачет проходит в форме защиты отчета по практике с иллюстрацией материала.

Требования к зачету по производственной практики.

Общие положения.

Зачет по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика, в соответствии с Положением о производственной практике студентов, осваивающих ОПОП СПО.

**Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по
профессиональному модулю
Производственная практика**

Виды работ	Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО, У)
<p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>4. Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>5. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>6. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 8. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>9. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>10. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче</p> <p>11. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	<p>ПК 3.1-ПК 3.6 ОК 1 - ОК 7 ОК 9, ОК10 ПО 1 -П05 У1- У4</p>

Аттестационный лист по производственной практике

1. ФИО обучающегося _____
2. № группы _____
3. профессия _____

4. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес _____

5. Время проведения практики _____

6. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:

№ Вид работ	Количество час.	Качество выполнения работ
<p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>4. Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>5. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием</p>		<p>-организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>-подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>-проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>-прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>-выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>

<p>(заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>6.Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>7.Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>8.Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>9.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>10.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче</p> <p>11.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>		<p>сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>б-подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>-упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>8.Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>-подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>-самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче</p> <p>-консультирование потребителей,</p>
--	--	---

		оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.
--	--	--

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

Дата

М.П.

Подписи руководителя практики,
ответственного лица организации

4.3 Критерии оценок практик

Оценка	Критерии
отлично	Изложение материалов полное, последовательное, грамотное. Отчет написан аккуратно, без исправлений. Выполнено индивидуальное задание с приложениями. Отчет сдан в установленный срок. Программа практики выполнена. Отзыв (характеристика) положительный.
хорошо	Изложение материалов полное, последовательное в соответствии с требованиями программы. Допускаются несущественные и стилистические ошибки. Оформление аккуратно. Выполнено индивидуальное задание с приложениями. Отчет сдан в установленный срок. Программа практики выполнена. Отзыв (характеристика) положительный.
удовлетворительно	Изложение материалов неполное. Оформление не аккуратно. Отчет сдан в установленный срок. Индивидуальное задание с приложениями выполнен с замечаниями. Программа практики выполнена не в полном объеме. Отзыв положительный.
неудовлетворительно	Изложение материала, неполное, бессистемное. Существуют ошибки, оформление не аккуратно. Индивидуальное задание с приложениями отсутствует. Отчет сдан с нарушением установленных сроков. Отзыв (характеристика) отрицательный. Программа практики не выполнена.

Обучающиеся, не прошедшие практику или получили отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

Форма аттестационного листа

(характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время учебной/производственной практики)

1. ФИО обучающегося, № группы, специальность
2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес
3. Время проведения практики _____
4. Виды и объем работ, выполненные обучающимися во время практики:
5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

Дата

Подписи руководителя практики,

М.П.

ответственного лица организации

Оценочных материалов для экзамена (квалификационного)

Задания к экзамену могут формироваться 3 способами:

Задания, ориентированные на проверку освоения вида деятельности (всего модуля) в целом.

Задания, проверяющие освоение группы компетенций, соответствующих определенному разделу модуля.

Задания, проверяющие освоение отдельной компетенции внутри ПМ.

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

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

4.4 Контрольно-оценочные материалы для квалификационного экзамена по ПМ.03.

Квалификационный экзамен включает выполнение практического задания. Оценка формируется с учетом результатов учебной и производственной практик по данному модулю. Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

I. ПАСПОРТ

Назначение:

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения ПМ.03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

4.4.1 Выполнение практических заданий

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН

курс, очное отделение Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
---	--

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 3.1-ПК 3.6

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и отпускблюда «Бутерброд с икрой», «Салат картофельный с кальмарами».

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.

3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюдов* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептур.
5. Выполните приготовление *блюдов* с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества *блюдов* в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу *блюдов* с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация *блюда*).

Критерии оценки:

«5» (**отлично**) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (**отлично**) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (**хорошо**) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (**удовлетворительно**) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (**неудовлетворительно**) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №2.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 3.1-ПК 3.6

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и отпуск *блюда* «Бутерброд с колбасой и сыром», «Винегрет овощной»

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления *блюдов* в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления *блюдов* и обоснуйте сделанный выбор.

3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюдов* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептур.
5. Выполните приготовление *блюдов* с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества *блюдов* в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу *блюдов* с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация *блюда*).

Критерии оценки:

«5» (**отлично**) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (**отлично**) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (**хорошо**) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (**удовлетворительно**) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (**неудовлетворительно**) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №3

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 3.1-ПК 3.6

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и отпуск *блюда* «Бутерброд закрытые (сэндвичи)», салат «Весна»

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления *блюдов* в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления *блюдов* и обоснуйте сделанный выбор.

3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюдов* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептур.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда).

Критерии оценки:

«5» (**отлично**) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (**отлично**) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (**хорошо**) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (**удовлетворительно**) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (**неудовлетворительно**) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №4.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 3.1-ПК 3.6

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и отпуск блюда «Бутерброд закусочный «канапе»», «Салат витаминный»

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.

3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюдов* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептур.
5. Выполните приготовление *блюдов* с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества *блюдов* в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу *блюдов* с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация *блюда*).

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №5.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 3.1-ПК 3.6

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и отпуск *блюда* «Бутерброд горячий с сыром и ветчиной», «Салат мясной».

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления *блюдов* в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления *блюдов* и обоснуйте сделанный выбор.

3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюдов* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептур.
5. Выполните приготовление *блюдов* с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества *блюдов* в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу *блюдов* с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация *блюда*).

Критерии оценки:

«5» (**отлично**) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (**отлично**) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (**хорошо**) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (**удовлетворительно**) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (**неудовлетворительно**) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №6.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 3.1-ПК 3.6

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и отпуск *блюда* «Бутерброд с паштетом», «Печеночный паштет»

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления *блюдов* в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления *блюдов* и обоснуйте сделанный выбор.

3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюдов* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептур.
5. Выполните приготовление *блюдов* с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества *блюдов* в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу *блюдов* с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация *блюда*).

Критерии оценки:

«5» (**отлично**) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (**отлично**) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (**хорошо**) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (**удовлетворительно**) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (**неудовлетворительно**) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №7.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 3.1-ПК 3.6

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и отпуск *блюда* «Яйца фаршированные сыром и чесноком», «Салат из капусты с грибами»

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления *блюдов* в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления *блюдов* и обоснуйте сделанный выбор.

3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюдов* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептур.
5. Выполните приготовление *блюдов* с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества *блюдов* в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу *блюдов* с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация *блюда*).

Критерии оценки:

«5» (**отлично**) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (**отлично**) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (**хорошо**) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (**удовлетворительно**) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (**неудовлетворительно**) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №8.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 3.1-ПК 3.6

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и отпуск *блюда* «Икра баклажанная», «Ростбиф с гарниром»

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления *блюдов* в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления *блюдов* и обоснуйте сделанный выбор.

3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюдов* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептур.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда).

Критерии оценки:

«5» (**отлично**) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (**отлично**) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (**хорошо**) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (**удовлетворительно**) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (**неудовлетворительно**) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №9.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 3.1-ПК 3.6

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и отпуск блюда «Рыба отварная с гарниром», «Салат из свежих огурцов»

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.

3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептур.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда).

Критерии оценки:

«5» (**отлично**) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (**отлично**) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (**хорошо**) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (**удовлетворительно**) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (**неудовлетворительно**) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №10.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 3.1-ПК 3.6

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и отпуск блюда «Рыба заливная с гарниром», салат «Зимний»

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.

3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюдов* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептур.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда).

Критерии оценки:

«5» (**отлично**) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (**отлично**) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (**хорошо**) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (**удовлетворительно**) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (**неудовлетворительно**) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №11.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 3.1-ПК 3.6

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и отпуск блюда «Жареная рыба под маринадом», «Винегрет мясной».

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.

3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюдов* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептур.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда).

Критерии оценки:

«5» (**отлично**) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (**отлично**) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (**хорошо**) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (**удовлетворительно**) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (**неудовлетворительно**) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №12.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 3.1-ПК 3.6

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и отпуск блюда «Креветки под майонезом», «Рулет с макаронами»

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.

3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюдов* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептур.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда).

Критерии оценки:

«5» (**отлично**) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (**отлично**) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (**хорошо**) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (**удовлетворительно**) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (**неудовлетворительно**) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №13.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 3.1-ПК 3.6

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и отпуск блюда «Паштет из печени», салат «Летний»

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.

3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюдов* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептур.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда).

Критерии оценки:

«5» (**отлично**) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (**отлично**) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (**хорошо**) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (**удовлетворительно**) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (**неудовлетворительно**) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №14.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 3.1-ПК 3.6

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и отпуск блюда «Салат рыбный с морской капустой», икра «Дары осени»

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.

3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюдов* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептур.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда).

Критерии оценки:

«5» (**отлично**) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (**отлично**) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (**хорошо**) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (**удовлетворительно**) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (**неудовлетворительно**) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №15.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 3.1-ПК 3.6

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и отпуск блюда «Салат рыбный», «Помидоры фаршированные мясным салатом»

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.

3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюдов* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептур.
5. Выполните приготовление *блюдов* с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества *блюдов* в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу *блюдов* с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация *блюда*).

Критерии оценки:

«5» (**отлично**) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (**отлично**) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (**хорошо**) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (**удовлетворительно**) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (**неудовлетворительно**) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №16.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 3.1-ПК 3.6

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и отпуск *блюда* салат «Столичный», закуска «Лаззат»

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления *блюдов* в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления *блюдов* и обоснуйте сделанный выбор.

3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюдов* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептур.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда).

Критерии оценки:

«5» (**отлично**) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (**отлично**) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (**хорошо**) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (**удовлетворительно**) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (**неудовлетворительно**) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №17.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 3.1-ПК 3.6

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и отпуск блюда «Закуска из яиц со шпротами», «Филе птицы под иайонезом»

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.

3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюдов* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептур.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда).

Критерии оценки:

«5» (**отлично**) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (**отлично**) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (**хорошо**) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (**удовлетворительно**) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (**неудовлетворительно**) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №18.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 3.1-ПК 3.6

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и отпуск блюда «Форшмак картофельный с сельдью», «Салат из свежих помидор»

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.

3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептур.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда).

Критерии оценки:

«5» (**отлично**) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (**отлично**) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (**хорошо**) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (**удовлетворительно**) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (**неудовлетворительно**) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №19.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 3.1-ПК 3.6

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и отпуск блюда «Мясной хлеб в форме», «Ветчина с гарниром»

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.

3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюдов* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептур.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда).

Критерии оценки:

«5» (**отлично**) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (**отлично**) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (**хорошо**) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (**удовлетворительно**) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (**неудовлетворительно**) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №20.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 3.1-ПК 3.6

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и отпуск блюда «Корзиночки фаршированные салатом», салат «Яичный».

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.

3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюдов* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептур.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда).

Критерии оценки:

«5» (**отлично**) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (**отлично**) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (**хорошо**) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (**удовлетворительно**) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (**неудовлетворительно**) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №21.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 3.1-ПК 3.6

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и отпуск блюда «Волованы с курицей», «Жульен с курицей и грибами»

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.

3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюдов* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептур.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда).

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №22.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 3.1-ПК 3.6

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и отпуск блюда «Галантин из рыбы»

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.

4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюдов* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептов.
5. Выполните приготовление *блюдов* с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества *блюдов* в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу *блюдов* с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация *блюда*).

Критерии оценки:

- «5» (отлично)** – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.
- «4» (хорошо)** – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.
- «3» (удовлетворительно)** – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.
- «2» (неудовлетворительно)** – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №23.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 3.1-ПК 3.6

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и отпуск *блюда* «Руллет из птицы»

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления *блюдов* в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления *блюдов* и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.

4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюдов* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептов.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда).

Критерии оценки:

«5» (**отлично**) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (**отлично**) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (**хорошо**) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (**удовлетворительно**) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (**неудовлетворительно**) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №24.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 3.1-ПК 3.6

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и отпуск блюда «Курица фаршированная (галантин)»

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.

4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюдов* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептов.
5. Выполните приготовление *блюдов* с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества *блюдов* в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу *блюдов* с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация *блюда*).

Критерии оценки:

- «5» (**отлично**) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (**отлично**) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.
- «4» (**хорошо**) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.
- «3» (**удовлетворительно**) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.
- «2» (**неудовлетворительно**) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №25.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания 180 мин.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 3.1-ПК 3.6

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 – ОК10

Задание. Приготовление, оформление и отпуск *блюда* «Яблоки, фаршированные птицей».

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления *блюдов* в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.
2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления *блюдов* и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.

4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюдов* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептов.
5. Выполните приготовление *блюдов* с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества *блюдов* в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу *блюдов* с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация *блюда*).

Критерии оценки:

- «5» (**отлично**) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (**отлично**) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.
- «4» (**хорошо**) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.
- «3» (**удовлетворительно**) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.
- «2» (**неудовлетворительно**) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Условия выполнения

Количество вариантов каждого задания / пакетов заданий для экзаменуемого
25

Время выполнения каждого задания: 3 ч.

Оборудование:

- Механическое оборудование.
- Весоизмерительное оборудование.
- Тепловое оборудование.
- Вспомогательное оборудование и производственный инвентарь.

Критерии оценки:

- Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара;
- соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности;
- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду

- выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);
- рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;
 - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;
 - своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;
 - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;
 - правильное использование ножей;
 - точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам;
 - приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции;
 - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
 - соответствие потерь при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок действующим нормам;
 - оптимальность процесса приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
 - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;
 - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;
 - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;
 - соответствие времени выполнения работ нормативам;
 - соответствие массы холодных блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры;
 - соответствие внешнего вида холодных блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры;
 - эстетичность, аккуратность и креативность подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Условия выполнения задания:

1. Дайте обоснованный выбор и оценку годности выбранного сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими требованиями к кулинарной продукции.

2. Выберите оборудование, инвентарь и посуду для приготовления блюд и обоснуйте сделанный выбор.
3. Выполните технологические операции при подготовке продуктов.
4. Составьте технологическую карту и рассчитайте сырьё, для приготовления *блюд* в количестве 2 порции по II второй колонке Сборника рецептов.
5. Выполните приготовление блюд с соблюдением последовательности выполнения технологических операций, температурного режима, санитарных требований и правил техники безопасности.
6. Дайте оценку качества блюд в соответствии с требованиями проведения бракеража готовой продукции.
7. Выполните подачу блюд с учетом правил отпуска, обоснуйте выбор посуды и способ оформления (презентация блюда)

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

**Оценочная ведомость по квалификационному экзамену профессионального модуля
ГАПОУ ИО «ЗАПТ»**

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Наименование ПМ 03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Группа № 33

№ п/ п	ФИО обучающегося	Оценка результатов промежуточной аттестации			Оценка результата итоговой аттестации Эквал.	Заключение о сформированности компетенций													ВПД освоен/ не освоен							
		мдк	уп	пп		ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК9	ОК10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4		ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8			

Итого: «5» _____ чел. _____ %
 «4» _____ чел. _____ %
 «3» _____ чел. _____ %
 «2» _____ чел. _____ %

Дата проведения экзамена _____

Председатель экзаменационной комиссии _____ / _____
 (подпись) (расшифровка подписи)

Члены комиссии _____ / _____
 (подпись) (расшифровка подписи)
 _____ / _____
 (подпись) (расшифровка подписи)

5. Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых в аттестации.

Оборудование:

- Механическое оборудование.
- Весоизмерительное оборудование.
- Тепловое оборудование.
- Вспомогательное оборудование и производственный инвентарь.

Литература для обучающегося:

Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования/ Г.П. Семичева.- М.: Издательский центр «Академия», 2018.

Дополнительные источники:

1. Дубровская Н.И. Кулинария: Лабораторный практикум (4-е изд., стер.) учеб. пособие Изд.центр «Академия», 2014

2. Качурина Т.А. Кулинария: Рабочая тетрадь (9-е изд., стер.) учеб. Пособие Изд.центр «Академия», 2014

3. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров (11-е изд., стер.) учеб. пособие Изд.центр «Академия», 2015

4.Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.) учеб. пособие Изд.центр «Академия», 2017

5.Чуканова Н.В.Производственное обучение профессии <Повар>: Рабочая тетрадь: В 4 ч.Ч. 4 (4-е изд., стер.) учеб. пособие Изд.центр «Академия», 2016

6. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: учебное пособие для СПО. – М.: Проф.Обр.Издат, 2002 – 328с.

7. Монахова Г.М. Кулинарные работы: уч.пособие для 10-11кл. Изд.центр «Академия», 2004 - 208 с.

8.Андросов В.П. Производственное обучение профессии <Повар>: В 4 ч.Ч. 2 (7-е изд., стер.) учеб. пособие Изд.центр «Академия», 2014

9. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: учебное пособие для СПО. – М.: Проф.Обр.Издат, 2002 – 328с.Изд.центр «Академия», 2004 - 208 с.

Интернет-источники:

1. [Разработка МДК. Форма доступа: perviydoc.ru](http://perviydoc.ru)
2. [Методическая копилка. Форма доступа: ru86.ucoz.ru](http://ru86.ucoz.ru)
3. [Копилка методических разработок. Форма доступа: korilkaurokov.ru](http://korilkaurokov.ru)
4. [Видео ролики по Кулинарии. Форма доступа: pteachka.ru](http://p Teachka.ru)
5. [Презентации по Технологии. Форма доступа: ppt4web.ru](http://ppt4web.ru)
6. (Электронные ссылки на ГОСТ и СанПин):
7. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
8. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
9. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
10. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>
11. <http://ppt4web.ru/>
12. <https://pu32.jimdo.com/>

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ
Освоение профессиональных компетенций

Наименование компетенции и показатели их выполнения	Компетенция	Освоена			Не освоена
		«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	
<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); -рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; -соответствие содержания рабочего места требованиям 	<p>ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>				

<p>стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none">-своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;-рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;-правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;-соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки;-соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,					
---	--	--	--	--	--

<p>весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; -правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; -точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>					
<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: -адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; -соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; -оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и</p>	<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок</p>				

<p>приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</p> <ul style="list-style-type: none"> -профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; -правильное.оптимальное. адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; -соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: -корректное использование цветных разделочных досок; -раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; -соблюдение требований персональной гигиены 	<p>разнообразного ассортимента ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>				
--	---	--	--	--	--

<p>в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций; хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды:</p> <ul style="list-style-type: none">- соответствие времени выполнения работ нормативам;- соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;- точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;- соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;					
--	--	--	--	--	--

-аккуратность выкладки готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос					

Освоение общих компетенций

Наименование компетенции	Показатели выполнения	Освоена	Не освоена
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности информации: -эффективность поиска; -адекватность определения источников нужных ресурсов; -разработка детального плана действий; -правильность оценки рисков на каждом шагу; -точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение 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>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>		
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии.</p>		
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности.</p>		

<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе.</p>		
<p>ОК06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.</p>	<p>-понимание значимости своей профессии.</p>		
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте.</p>		
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>— адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.</p>		
<p>ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы): адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</p>		

