Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Иркутской области

"Тайшетский промышленно-технологический техникум"

Фонды оценочных средств

по профессиональному модулю
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Образовательной программы (ОП)
по профессии СПО
43.01.09. Повар, кондитер

2018

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Тайшетский промышленно технологический техникум

Разработчики: Шалаева С.А. преподаватель ГБПОУ ТПТТ
Шаркова Е.В. мастер производственного обучения, ГБПОУ ТПТТ
Шевченко Л.И. мастер производственного обучения, ГБПОУ ТПТТ
Машукова М.В. мастер производственного обучения, ГБПОУ ТПТТ

Рецензент:

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии профессионального цикла, протокол № 9 от 31 мая 2018г.

Председатель комиссии Мусифулина М.Ш.

Заключение
на фонды оценочных средств по профессиональному модулю
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих) по профессии СПО
43.01.09 Повар, кондитер

составленный преподавателем: Шалаевой Светланой Андреевной

Представленный фонд оценочных средств по профессиональному модулю **ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** соответствует требованиям ФГОС СПО.

Предлагаемые составителями формы и средства текущего и промежуточного контроля соответствуют целям и задачам реализации программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих) по профессии СПО **43.01.09 Повар, кондитер**

Оценочные средства для текущей и промежуточной аттестации, итогового контроля успеваемости представлены в полном объеме.

Виды оценочных средств, включенные в представленный комплект, отвечают основным требованиям формирования ФОС.

Разработанный и представленный для экспертизы фонд оценочных средств рекомендуется к использованию в образовательном процессе.

ИП Т.М.Фарутина _____Т.М.Фарутина

Заключение

Фонд оценочных средств по профессиональному модулю

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

программы квалифицированных рабочих (служащих) по профессии СПО

43.01.09 Повар, кондитер

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка	
		да (+)	нет (-)
Экспертиза оформления титульного листа			
1.	Наименование фонда оценочных средств профессионального модуля на титульном листе совпадает с наименованием профессионального модуля в ППКРС	+	
2.	Оборотная сторона титульного листа заполнена в соответствии с рекомендациями	+	
Экспертиза паспорта комплекта оценочных средств			
3.	Паспорт фонда оценочных средств заполнен полностью	+	
4.	Пункт «Приобретенный практический опыт, освоенные умения, усвоенные знания» заполнен в соответствии с ФГОС и программой ПМ	+	
5.	Пункт «Результаты обучения ПК, ОК» заполнен в соответствии с ФГОС и программой	+	
6.	Пункт «Основные показатели оценки результата» заполнен в соответствии с программой	+	
7.	Наличие в паспорте распределения ФОС для текущего контроля знаний, умений обучающихся по МДК, разделам и темам профессиональных модулей; для промежуточной аттестации по МДК, учебной и производственной практике.	+	
8.	Перечень основной и дополнительной литературы включает общедоступные источники информационной базы образовательной организации	+	
9.	Перечисленные Интернет-ресурсы актуальны и достоверны	+	
10.	Перечисленные источники соответствуют библиографическим требованиям оформления	+	
11.	Задания для квалификационного экзамена по профессиональному модулю представлены	+	
Экспертиза оформления фонда оценочных средств			
12.	Фонд оценочных материалов оформлен в соответствии с рекомендациями.	+	
13.	Оценочные средства позволяют определить уровень сформированности общих и профессиональных компетенций по профессиональному модулю.	+	
Итоговое заключение *(следует выбрать одну из альтернативных позиций)*			
Фонд оценочных средств по профессиональному модулю может быть рекомендован к утверждению		+	

Фонд оценочных средств по профессиональному модулю следует доработать	+	
Фонд оценочных средств по профессиональному модулю не рекомендуется к использованию в образовательном процессе	+	
Замечания и рекомендации эксперта по доработке:		

Оглавление

I . Паспорт фонда оценочных средств.....4

1.1 Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю.....5

II. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене квалификационном.....5

2.1. Профессиональные и общие компетенции.....5

III. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля. 7

3.1. Типовые задания для оценки освоения.....7

3.2 Проверяемые результаты обучения:.....8

3.3 Освоение умений и усвоение знаний.....10

3.4. Форма аттестационного листа по практике (заполняется на каждого обучающегося).....11

IV. Организация контроля и оценки освоения программы профессионального модуля.....16

V.Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля. .16

5.1 Типовые задания для оценки освоения МДК.03.01 и МДК 03.02.....16

VI. Пакет экзаменатора.....40

6.1. Форма оценочной ведомости.....40

6.2. Форма комплекта экзаменационных материалов (очной части).....42

I . Паспорт фонда оценочных средств

ФОС предназначен для контроля образовательных достижений обучающихся, осваивающих программу профессионального модуля:

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

К экзамену квалификационному по профессиональному модулю допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и МДК 03.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, учебной и производственной практике в рамках данного профессионального модуля.

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППКРС в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен квалификационный. Экзамен квалификационный включает:

Практическое задание: приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: (в соответствии с вариантом).

Объектом, оценивая, является приготовление кулинарной продукции бутербродов в ассортименте, приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

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

1.1 Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	**2**
МДК. 03.01	зачет
МДК. 03.02	зачет
УП. 03	зачет
ПМ. 03	**Экзамен квалификационный**

II. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене квалификационном

2.1. Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю **ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** 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 в соответствии с инструкциями и регламентами.	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами для приготовления холодных закусок. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, для приготовления холодных закусок.
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусокв соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных

реализации салатов разнообразного ассортимента.	свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания).
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	Пересчитывать и изменять закладку продуктов соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Владеть техниками, приемами приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа Владеть техниками, приемами приготовления 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.	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

Общие компетенции	**Показатели оценки результата**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам**.**	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую ля решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной смежных сферах;
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами..

руководством, клиентами.	
ОК7 Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности, Определять направления ресурсосбережения в рамка профессиональной деятельности по профессии (специальности).

III. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Типовые задания для оценки освоения

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

Вопросы для контроля

1.Способы хранения и укладки сырья и продуктов.

2. Для чего предназначено суповое отделение.

3. Организация работы раздаточной.

4.Что является визитной карточкой предприятия общественного питания.

эталоны ответов

1вариант

1 Перечислить виды варочно – жарочного оборудования.

_____

_____

2.**Определите производственную деятельность заготовочных предприятий**

а) обрабатывающие сырье, приготавливающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;

б) вырабатывающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;

в)выполняющие полный производственный цикл по обработке сырья, приготовлению п/ф, выпускающие готовую продукцию и реализующие ее.

3.Дать характеристику организации рабочих мест в рыбном цехе.

_____

_____

_____

4.Дать характеристику организации рабочих мест в суповом отделении.

_____

_____

2 вариант.

1. Правила эксплуатации электрических плит.

_____
_____
_____

2.Определите деятельность предприятий с полным производственным циклом:
а) работающие на сырье2-3 наименований;
б) обрабатывающие сырье и производящие п/ф;
в)перерабатывающие сырье, вырабатывающие п/ф, производящие готовую продукцию и реализующие ее.

3.Организация работы овощного цеха.

_____
_____
_____

4.Перечислить виды аппаратов для жарки и выпечки.

_____
_____
_____

3 вариант.

1.Опишите правила эксплуатации и безопасности при работе картофеле очистительной машины.

_____
_____
_____

2 .Дать характеристику производственной деятельности столовой.

_____
_____

3. Ассортимент выпускаемой продукции специализируемых предприятий.
а) разнообразные блюда,
б) различные полуфабрикаты;
в) продукция из определенного вида сырья

4. Перечислить оборудование устанавливаемое в соусном отделении горячего цеха.

_____
_____

4 вариант.

1.Перечислить виды холодильного оборудования.

_____
_____

2.Опишите последовательность организации рабочего места в мясном цехе.

_____
_____
_____

3.Дайте объяснение калибровки картофеля для очистительной машины:

а) для большей загрузки в рабочую камеру;
б) для равномерной очистки;
в) для быстрой загрузки.

4.Правила эксплуатации холодильного оборудования.

_____
_____
_____
_____

Перечень вопросов

практических заданий для проведения дифференцированного зачета по

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

1.Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд

2. Алгоритм действий при организации рабочего места (овощного, мясного, рыбного, птицегольевого, холодного, горячего цеха, моечного отделения, линии раздачи, обслуживания посетителей) в соответствии с видом изготовляемых блюд

3. Подбирать необходимое технологическое оборудование, производственный инвентарь.

4.Алгоритм действий при подборе необходимого оборудования и производственного инвентаря кулинарного и кондитерского производства для работы (в овощном, мясном, рыбном, птицегольевом, холодном, горячем цехе, моечном отделении, линии раздачи).

5.производить отпуск готовой кулинарной продукции

6.Алгоритм действий при отпуске готовой кулинарной продукции (закусок, супов, вторых блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий) в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания» и правилами СанПиН 42-123-4117-86

7. Расчет потерь при тепловой обработке мяса отварного.

8. Расчет необходимого количества сырья для приготовления рыбы жареной с луком

9. Расчет необходимого количества сырья для приготовления салата столичного

10. Расчет необходимого количества сырья для приготовления каши гречневой рассыпчатой

11. Расчет необходимого количества сырья для приготовления пирожков с капустой

12. Расчет необходимого количества сырья для приготовления биточков по-селянски

13. расчет потерь при тепловой обработке овощей

14. расчет потерь при тепловой обработке мяса

15. Заполнение калькуляционных карточек

Тест - это инструмент оценивания обученности обучающихся, состоящий из системы тестовых заданий, стандартизованной процедуры проведения, обработки и анализа результатов.

Задания для оценки освоения МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий по темам

Задание №1

1.Как влияют экстрактивные вещества на свойства отвара при варке рыбы?
А) повышают калорийность
Б) придают цвет
В) придают вкус и аромат

2. Какой алгоритм приготовления костного бульона правильный:
А) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой
Б) кости моют, измельчают, заливают горячей водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой
В) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке?
3. Какой алгоритм приготовления мясо-костного бульона правильный:
А) мясо одновременно с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой
Б) мясо с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке
В) варят мясной бульон, добавляют грудинку или лопатку и варят в течение 2-2,5 ч до готовности?
4. С какой целью овощи для супов пассеруют
А) для улучшения вкуса и аромата готовых изделий
Б) сокращения продолжительности варки
В) изменения консистенции?
5. С какой целью в некоторые заправочные супы вводят мучную пассеровку
А) для равномерности распределения гарнира и улучшения цвета
Б) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира и стабилизации витамина С
В) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира?
6. Какой формы нарезают капусту для борща «Московский»
А) соломка
Б) шашки
В) рубка?
7. Какой тепловой обработке подвергают белые коренья и морковь при приготовлении супов
А) пассерование
Б) варка
В) припускание

Задание № 2

1. Какой тепловой обработке подвергают огурцы соленые при приготовлении рассольников
А) варка
Б) бланширование
В) припускание

2. Чем существенно отличается солянка мясная от солянки мясной сборной?
А) составом мясных продуктов
Б) подачей
В) отпуском?
3. При какой температуре подают горячие супы?
А) 40…50^{0}С
Б) 70…75^{0}С
В) 80……..85^{0}С
4. В какой последовательности необходимо закладывать картофель при варке супов
А) до кислотосодержащих продуктов
Б) после кислотосодержащих продуктов
В) одновременно с кислотосодержащими продуктами
5. С какой целью на рабочем месте повара, который готовит супы, устанавливают охлаждаемые шкафы или холодильники
А) для недлительного хранения жира, сметаны, зелени и другой продукции
Б) хранение концентрированного бульона
В) хранение пассеровок?
6. Какие наполнители вводят в красный основной соус:
А) подготовленная красная сухая мучная пассеровка., пассерованные коренья и лук, пассерованное томат-пюре
Б) белая мучная жировая пассеровка
В) подготовленная белая жировая мучная пассеровка, пассерованные белые коренья?
7. Какой соус имеет неоднородную консистенцию
А) томатный
Б) грибной
В) паровой?
8. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусо
А) бульон, сливки, уксус, растительное масло
Б) сметана, бульон, растительное масло
В) сливки, сметана, уксус
Г) растительное масло, уксус
Д) растительное и сливочное масло?
9. Какие соусы относятся к холодным
А) заправки, маринады, сливки
Б) майонез, маринады, заправки
В) красный, майонез, молочный
Г) белый, сметанный, молочный?
10. Укажите продолжительность хранения яично-масляных соусов
А) до 2 ч
Б) 4 ч
В) 1 ч
Г) 30 мин.

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно
80% - «4» хорошо
90% - и выше «5» отлично

Задание № 3

1. Перечислите способы подготовки свеклы для борщей _____
_____
2. Назовите ассортимент супов по жидкой основе:
_____
_____

3. Почему при варке молочного рисового супа крупу отваривают в воде

А) Это ускоряет процесс приготовления

Б) способствует приготовлению крупы

В) улучшает визуальные и вкусовые показатели супа?

4. Какие жидкие основы можно использовать для приготовления холодных супов?

5. Перечислите гарниры для сладких супов _____

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно

80% - «4» хорошо

90% - и выше «5» отлично

Задание № 4

1. Заполните таблицу:

Суп	Внешний вид	Консистенция	Цвет	Вкус и запах
Борщи				
Щи				
Рассольники				
Овощные				
Из круп				
С макаронными изделиями				
Суп-пюре				
Молочные				
Окрошки				
Сладкие				

2. Укажите консистенцию и использование разных видов молочных соусов.

Консистенция молочного соуса	Использование

3. Какое сырье используют для приготовления сладких соусов?_____

_____

4. Заполните таблицу:

Соус	Цвет	Вкус и запах	Консистенция	Форма нарезки и густота наполнителя
Красный основной				
Белый				
Томатный				
Рыбный				
Грибной				
Молочный				
Сметанный				
Яично-				

масляный				
Маринад				
Майонез				

5. Составьте таблицу по указанной форме:

Классификационные признаки	Виды супов

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно
80% - «4» хорошо
90% - и выше «5» отлично

Задание № 6

1. Опишите последовательность приготовления:
А) Бульона из птицы
Б) Грибного отвара
2. Что закладывают раньше:
А) Пассерованные овощи или картофель?
Б) Тушеная квашенная капуста или картофель?
3. В чем отличительные особенности приготовления борща украинского от борща флотского?
4. Перечислите продукты, входящие в состав супа:
А) картофельного с макаронными изделиями?
Б) картофельного с бобовыми?
5. Для каждого предложения подберите соответствующую концовку и запишите ее номер после многоточия.

Предложение	Концовка
У вареной птицы… Бобовые перед варкой…. У печени снимают…. Крупу перед варкой…. Морковь, петрушку для приготовления супа пюре …..	Замачивают Отделяют мякоть от костей Просеивают Промывают Протирают Пленку Верхний слой Пассеруют Очистить от грязи и песка Перебирают

6. Для каждого вопроса выберите правильный вариант ответа и впишите соответствующую цифру в колонку «ответ»

Вопрос	Варианты ответов	Ответ
1.Какие продукты используют для яблочного супа? 2. Что является жидкой основой сладкого супа? 3. Как подготовить свежие яблоки для супа? 4. Как подготовить сухофрукты? 5. С чем отпускают сладкий суп? 6. Из чего готовят отвар для супа из свежих плодов?	1.Гарнир, сметана, сливки 2. Яблоки, сахар, корица, лимонная кислота, крахмал 3. Яблоки, чернослив, изюм, урюк, сахар, лимонная кислота, крахмал 4. Со сметаной или сливками 5. Перебрать, промыть, очистить от кожицы и семян, нарезать 6. Перебрать, разобрать по видам, промыть, нарезать	1-… 2-… 3-… 4-… 5-… 6-… 7-….

7. Какие гарниры подходят для отпуска сладких супов? 8. Как подготовить крахмал для заправки супа? 9. Когда вводят крахмал в суп? 10. Что составляет плотную основу супа для сухофруктов?	7. Фруктовый отвар 8. Из кожицы, сердцевины 9. Отварной рис, саго, клецки, вареники с ягодами, кукурузные хлопья или палочки и др. 10. Развести охлажденным отваром 11. В конце варки 12. В начале варки.	8-… 9-… 10-…

7. Составьте таблицу по указанной форме

Наименование холодного супа	Жидкая основа	Состав сырья	Технология приготовления	Отпуск

8. Какие виды гарниров используют при отпуске прозрачных супов?
9. Что такое оттяжка? Что входит в состав оттяжки для мясного бульона?
10.Составьте технологическую схему приготовления соуса «Абрикосовый»

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно
80% - «4» хорошо
90% - и выше «5» отлично

Задание № 7

1. Отметьте в таблице продукты, входящие в соус:

Продукты	Соус			
	Луковый	Красный с луком и огурцами	Красный с кореньями	Красный кисло-сладкий
Зеленый горошек				
Лук репчатый				
Масло сливочное				
Морковь				
Огурцы маринованные				
Орехи				
Петрушка				
Сахар				
Соус «Кетчуп»				
Соус красный основной				
Специи				
Уксус				
Чернослив, изюм				

2. Отметьте в таблице продукты, входящие в соус:

Продукты	Соус			
	Польский	Польский с белым соусом	сухарный	Голландский
Бульон				
Вода				
Масло сливочное				
Зелень петрушки				

Кислота лимонная				
Мука пшеничная				
Сок лимонный				
Соль				
Сухари из хлеба				
Яйца				

3.2 Проверяемые результаты обучения:

Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта

Иметь практический опыт	Виды работ на учебной практике и требования к их выполнению
в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. 3.Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 4 Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5.Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подач 6 Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

	7.Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. **Производственная практика** 1.Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. 2.Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3.Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фаршировании, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно- 108 гигиеническими требованиями 4.Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 5.Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6.Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 7.Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов

	обслуживания.

3.3 Освоение умений и усвоение знаний

Описание результатов обучения

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов. уметь: рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, вес измерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	Знать**:** ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	Уметь соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	Уметь сохранять пищевую ценность продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации бутербродов, холодных закусок, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
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.	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

3.4. Форма аттестационного листа по практике (заполняется на каждого обучающегося)

Министерство образования Иркутской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области
«Тайшетский промышленно-технологический техникум» (ГБПОУ ИО ТПТТ)

Аттестационный лист прохождения практики

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

(вид практики, модуль)

Ф.И.О. студента _____
Группы № _____, _____
_____
(указать специальность / профессию)

Место проведения практики_____
(наименование организации)

Сроки проведения практики_____

Виды и объем работ, выполненные студентам во время практики

Профессиональные компетенции		Виды работ	Объем работ (час)	Качество выполнения работ (балл)
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.		
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в		

		соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.		
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.		
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимета.	Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.		

Особое мнение о студенте:

_____

_____

«____» _____20__г.

Руководитель практики от организации

_____

Подпись Ф.И.О. должность

Руководитель практики от техникума

_____

Подпись Ф.И.О. должность

Министерство образования Иркутской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области

«Тайшетский промышленно-технологический техникум» (ГБПОУ ИО ТПТТ)

Аттестационный лист прохождения практики

Производственная практика Учебная практика ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

(вид практики, модуль)

Ф.И.О. студента

_____

Группы № _____, _____

(указать специальность / профессию)

Место проведения практики_____

(наименование организации)

Сроки проведения практики_____

Виды и объем работ, выполненные студентам во время практики

Профессиональные компетенции		Виды работ	Объем работ (час)	Качество выполнения работ (балл)
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам при приемке продуктов со склада.		
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам при приемке продуктов со склада.		
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.		

ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса		
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче		
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.		

Особое мнение о студенте:

_____

_____

«____» _____20__г.

Руководитель практики от организации

_____

Подпись Ф.И.О. должность

Руководитель практики от техникума

_____

Подпись Ф.И.О. должность

IV. Организация контроля и оценки освоения программы профессионального модуля

Промежуточный контроль освоения вида профессиональной деятельности по 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 осуществляется по тестовым заданиям, ситуационным, производственным задачам.

Контроль и оценка деятельности обучающихся по учебной и производственной практикам выполняется путем аттестации. Результаты заносятся в аттестационные листы с указанием видов работ, выполненных обучающимися во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

Текущий контроль по ПМ 03 проводится в форме экзамена квалификационного.

Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Условием допуска к экзамену квалификационному является положительная аттестация по МДК 03.01 и МДК 03.02, учебной и производственной практике.

Экзамен квалификационный предполагает проверку теоретических знаний и практических умений выполнения действий, формируемых в рамках профессионального модуля.

Теоретическая часть содержит вопросы, которые позволяют оценить уровень владения теоретическими знаниями и умениями.

Практическая часть экзамена проверяет сформированность практических умений и профессиональных компетенций соответствующего модуля.

V.Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

5.1 Типовые задания для оценки освоения ПМ. 03

Задания для экзамена квалификационного

Билет № 1

1 Ассортимент и товароведная характеристика холодных блюд
2 Технология приготовления бутербродов открытых
3 Технология приготовления салата из свежей капусты
4 Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления бутербродов открытых и салата из свежей капусты
5 Правила проведения бракеража блюд

Билет № 2

1 Ассортимент и товароведная характеристика холодных закусок
2 Технология приготовления бутербродов закрытых
3 Технология приготовления салата «Весна»
4 Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления бутербродов закрытых и салата «Весна»
5 Способы заправки салатов

Билет № 3

1 Организация механической кулинарной обработки овощей и зелени
2 Технология приготовления бутербродов закусочных
3 Технология приготовления винегрета овощного
4 Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления бутербродов закусочных и винегрета овощного
5 Способы сервировки и варианты оформления салатов из сырых овощей

Билет № 4

1 Организация механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов
2 Технология приготовления салата витаминного
3 Технология приготовления яиц фаршированных
4 Перечислите инвентарь и оборудование, необходимые для приготовления салата витаминного и яиц фаршированных
5 Правила хранения холодных блюд

Билет №5

1 Организация механической кулинарной обработки мяса и мясных продуктов
2 Технология приготовления помидор фаршированных
3 Технология приготовления салата «Летнего»
4 Перечислите оборудование, необходимые для приготовления помидор фаршированных и помидор фаршированных
5 Требования к качеству бутербродов

Билет № 6

1 Организация механической кулинарной обработки гастрономических продуктов (сыр, масло сливочное)
2 Технология приготовления салата рыбного
3 Технология приготовления салата из редиса
4 Перечислите инвентарь, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления салата рыбного и салата рыбного

5 Температурный режим и сроки хранения холодных блюд

Билет № 7

1 Значение холодных блюд в питании человека

2 Технология приготовления салата «Весна»

1 тчины с гарниром и салата из свежих огурцов

2 Требования к качеству и срок хранения салатов из сырых овощей

Билет № 13

1 Характеристика салатов- коктейлей

2 Технология приготовления салата из квашеной капусты

3. Технология приготовления студня гоТехнология приготовления сельди с гарниром

4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата «Весна» и сельди с гарниром

5. Правила проведения бракеража блюд

Билет № 8

1 Классификация холодных блюд

2 Технология приготовления яиц под майонезом с гарниром

3 Технология приготовления икры баклажанной

4 Перечислите инвентарь и инструменты для приготовления яиц под майонезом с гарниром и икры баклажанной

5 Общая характеристика холодных блюд и закусок

Билет № 9

1 Классификация бутербродов

2 Технология приготовления сельди с картофелем и маслом

3 Технология приготовления паштета из печени

4 Перечислите оборудование для приготовления сельди с картофелем и маслом и паштета из печени

5 Требования к качеству мясных холодных блюд

Билет №10

1 Классификация салатов из сырых овощей

2 Технология приготовления салата мясного

3 Технология приготовления салата из свежих помидор

4 Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата мясного и салата из свежих помидор

5 Правила охраны труда и техники безопасности при работе в холодном цехе

Билет № 11

1 Требования к организации рабочего места для приготовления холодных блюд и закусок

2 Технология приготовления салата из зеленого лука

3 Технология приготовления сельди рубленой

4 Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата из зеленого лука и сельди рубленой

5 Требования к качеству рыбных холодных закусок

Билет № 12

3. Требования к организации рабочего места для приготовления бутербродов

4. Технология приготовления ветчины с гарниром

5. Технология приготовления салата из свежих огурцов

3. Перечислите оборудование для приготовления вевяжьего
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата из квашеной капусты и студня говяжьего
5. Требования к качеству и срок хранения салатов из вареных овощей

Билет № 14

1 Требования к качеству винегретов
2 Технология приготовления языка отварного с гарниром
3 Технология приготовления салата картофельного
4 Перечислите оборудование, инвентарь и инструменты для приготовления языка отварного с гарниром и салата картофельного
5 Правила проведения бракеража

Билет № 15

1 Требования к качеству паштетов
2 Технология приготовления ростбифа с гарниром
3 Технология приготовления крабов или креветок под майонезом
4 Перечислите инструменты и инвентарь для приготовления ростбифа с гарниром и крабов или креветок под майонезом
5 Правила охраны труда и техники безопасности при работе в холодном цехе

Билет № 16

1 Ассортимент и характеристика мясных блюд и закусок
2 Технология приготовления птицы отварной с гарниром
3 Технология приготовления салата картофельного с кальмарами
4 Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления птицы отварной с гарниром и салата картофельного с кальмарами
5 Правила проведения бракеража блюд

Билет № 17

1 Правила оформления салатов
2 Технология приготовления салата столичного
3 Технология приготовления грибов соленых с луком
4 Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления салата столичного и грибов соленых с луком
5 Способы сервировки и варианты оформления холодных блюд из кур, цыплят

Билет №18

1 Ассортимент и характеристика рыбных блюд и закусок
2 Технология приготовления кильки с луком и маслом
3 Технология приготовления салата из краснокочанной капусты
4 Перечислите оборудование, необходимые для приготовления кильки с луком и маслом и салата из краснокочанной капусты
5 Требования к качеству студня

Билет №19

1 Значение холодных закусок в питании человека
2 Технология приготовления рыбы жареной под маринадом
3 Технология приготовления салата –коктейля с ветчиной и сыром
4 Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления рыбы жареной под маринадом и салата –коктейля с ветчиной и сыром
5 Правила проведения бракеража блюд

Билет № 20

1 Правила подачи холодных блюд и закусок
2 Технология приготовления салата зеленого
3 Технология приготовления рыбы отварной с гарниром и хреном
4 Перечислите оборудование для приготовления салата зеленого и рыбы отварной с гарниром и хреном
5 Правила хранения холодных блюд

Задание для выполнения практической квалификационной работы

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 3.1 –ПК3.3
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск салата картофельного

Задание 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 3.4 –ПК 3.5
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск сельди с гарниром

Задание 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 3.4 –ПК 3.5
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск рыбы под маринадом

Задание 4

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 3.1 – ПК 3.3
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск салата из белокочанной капусты

Задание 5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 3.1 – ПК 3.3

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 120 мин
Текст задания: Приготовление и отпуск салата из помидоров и огурцов
Задание 6
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 3.6
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 120 мин
Текст задания: Приготовление и отпуск паштета из печени
Задание 7
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 3.4
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 120 мин
Текст задания: Приготовление и отпуск винегрета с грибами
Задание 8
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 3.1 – ПК3.4
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 120 мин
Текст задания: Приготовление и отпуск сельди рубленой
Задание 9
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 3.1 – ПК3.4
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 120 мин
Текст задания: Приготовление и отпуск помидор фаршированных яйцом и луком
Задание 10
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 3.6
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 120 мин
Текст задания: Приготовление и отпуск студня из говядины
Задание 11
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 3.1 – ПК3.4
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 120 мин
Текст задания: Приготовление и отпуск помидор фаршированных грибами
Задание 12
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 3.4
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 120 мин
Текст задания: Приготовление и отпуск кальмаров в сметанном соусе
Задание 13
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 3.2 – ПК 3.4
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 120 мин
Текст задания: Приготовление и отпуск винегрета с сельдью
Задание 14
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 3.1 т-ПК 3.3
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 120 мин
Текст задания: Приготовление и отпуск сельди с картофелем и маслом
Задание 15
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 3.1 – ПК3.6
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин
Текст задания: Приготовление и отпуск салата мясного
Задание 16
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК .3.2-ПК3.4
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Время выполнения задания 120 мин
Текст задания: Приготовление и отпуск сельди рубленой с гарниром

VI. Пакет экзаменатора

6.1. Форма оценочной ведомости

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

_____.

(ФИО)

обучающийся на _____курсе по профессии СПО

43.01.09. Повар, кондитер

успешно освоил программу профессионального модуля ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в объеме 364 часа с «_____»_____20_____г. по «_____»_____20_____г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля:

Элементы модуля (код и наименование практики)	Итоговая оценка по результатам контроля освоения программы ПМ	Формы промежуточной аттестации	Оценка
Учебная практика		Зачет	
Производственная практика		Зачет	
ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		Экзамен (квалификационный)	

Итоги экзамена (квалификационного):	
Коды и наименование проверяемых компетенций	Оценка (да/нет)
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	

Дата: «_____»_____20____г.

Подписи членов экзаменационной комиссии:

_____/ФИО, должность

_____/ФИО, должность

_____/ФИО, должность

6.2. Форма комплекта экзаменационных материалов (очной части)

В состав комплекта входит задание для экзаменующегося и пакет экзаменатора.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА Показатели оценки результатов освоения программы профессионального модуля			
Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата	Номер и содержание задания	
		Задание № 1	Задание № 2
		освоил/ не освоил	освоил/ не освоил
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента. ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами для приготовления холодных закусок. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, для приготовления холодных закусок. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов,		

	требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). Пересчитывать и изменять закладку продуктов соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Владеть техниками, приемами приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента		

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую ля решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной смежных сферах; Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.. Соблюдать нормы экологической безопасности, Определять направления ресурсосбережения в рамка профессиональной деятельности по профессии (специальности).		

УСЛОВИЯ

Количество вариантов задания для экзаменующегося – 16

Время выполнения задания – 90 минут

Требования охраны труда:

Перед началом практического занятия:

1. Внимательно прослушайте вводный инструктаж преподавателя о порядке и особенностях выполнения практического занятия;
2. Внимательно изучите методические указания к работе, которую выполняете и строго руководствуетесь;
3. Подготовьте рабочее место для безопасной работы: уберите его, если на нем находятся посторонние предметы;
4. Проверьте и подготовьте к работе, согласно методическим указаниям, необходимые инструменты и принадлежности.

Во время работы:

1. Выполняйте только ту работу, которая разрешена преподавателем;
2. За разъяснениями по всем вопросам выполнения практического занятия обращайтесь к преподавателю
3. Будьте внимательны и аккуратны. Не отвлекайтесь сами и не отвлекайте других. Не вмешивайтесь в процесс работы других обучающихся, если это предусмотрено инструкцией

По окончании работы:

1. Наведите порядок на рабочем месте и сдайте его преподавателю;
2. Сдайте преподавателю учебную литературу и инструменты;

При выполнении работы строго запрещается:

1. Бесцельно ходить по кабинету;
2. Покидать помещение кабинета в рабочее время без разрешения преподавателя.

Оборудование: рабочие столы, электроплиты, жарочные шкафы, печи с СВЧ нагревом, электрофритюрницы, электромясорубки, слайсер, блендеры, миксеры, электронные весы, холодильник, морозильник.

- инвентарь: доски разделочные ОС,ОВ, ножи кухонные ОС, ОВ, сита, дуршлаги, ложки, вилки, кастрюли разного объема, сковороды наплитные, лотки для полуфабрикатов ОС,ОВ

Литература для экзаменующихся:

2. ФГОС по профессии повар, кондитер.
3.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 02.01.2000 ФЗ-29
4. Андросов В. П., Т. В. Пыжова, Л. И. Федорченко и др. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч., Ч. 1: Механическая кулинарная обработка продуктов. Учеб.пособие, Издательство: Академия, 2010 г., 96 стр.
5. Андросов В. П., Т. В. Пыжова, Л. И. Федорченко и др. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч., Ч. 3: Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. Учеб.пособие, Издательство: Академия, 2010 г., 96 стр.
6. Анфимова Н. А. Кулинария, Издательство: Академия, 2010 г., 400 стр.
7 . Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания 2009 г, 288 стр.
8. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь, Издательство: Академия, 2010 г., 160 стр.

III б. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ
Экспертный лист

Показатели		Выполнил	Не выполнил
1.	Выполнение расчёта расхода сырья в технологической карте		
2.	Наличие полного комплекта санитарной одежды		
Организация рабочего места			
3.	Санитарная подготовка рабочего места		
4.	Рациональный подбор оборудования, инструментов, инвентаря, посуды		
5.	Рациональное размещение на рабочем месте инвентаря, посуды в соответствии с установленными требованиями в течение рабочего дня		
Подготовка сырья			
6.	Проверка качества сырья (органолептическим способом качество продуктов)		
7.	Отмеривание и отвешивание сырья		
8.	Подготовка сырья (просеивание, протирание и др.)		
9.	Соблюдение последовательности технологии приготовления блюда		
10.	Рациональное распределение рабочего времени		
11.	Соблюдение в процессе работы правил техники безопасности		
12.	Соблюдение в процессе работы правил санитарии и гигиены		
Подача блюда			
13.	Правильный подбор посуды для подачи блюда		
14.	Соблюдение правил порционирования блюда		
15.	Соответствие выхода блюда		
16.	Соблюдение температура подачи блюда		
17.	Оформление блюда		
18.	С элементами новизны оформлено блюдо		
Бракераж блюда			
19.	Умение провести бракераж блюда		
20.	Умение исправить недостатки блюда		
Итого выполнено показателей:			

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.

В.М. Калинина Охрана труда в организации питания Москва Издательский центр «Академия» 2018г.

В.М.Калинина Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности Москва Издательский центр «Академия» 2017г.

И.П. Самородова Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Москва Издательский центр «Академия» 2017г.

И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных и кондитерских изделий Москва Издательский центр «Академия» 2017г.

Л.З. Шильман Технологические процессы предприятия питания Москва Издательский центр «Академия» 2017г.

Л.З. Шильман Технология кулинарной продукции Москва Издательский центр «Академия» 2017г.

М.В.Володина, Т.А. Сопачева Организация хранения и контроль запасов и сырья Москва Издательский центр «Академия» 2017г.

Н.И. Андонова, Т.А. Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий , закусок сложного ассортимента Москва Издательский центр «Академия» 2018г.

Т.А. Качуринва Метрология и стандартизация Москва Издательский центр «Академия» 2018г.

Электронные издания

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

Дополнительные источники:

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
ты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..