Частное профессиональное образовательное учреждение

Вологодский кооперативный колледж

Комплект контрольно-оценочных средств

по профессиональному модулю

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

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Вологда, 2020

Рассмотрено на заседании цикловой
комиссии технологии и сервиса
Протокол № 1 от 02 «сентября» 2020
Председатель цикловой комиссии
Гадаева М.И.

Утверждаю
Заместитель директора по учебной работе
А.А. Дроздова

Одобрено на заседании методического совета
Протокол № 1 от 09 «сентября» 2020

Организация-разработчик: ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Разработчик: Ерёмина А.С. преподаватель ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело для подготовки программы профессионального модуля ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Эксперты от работодателя:
Комплект контрольно-оценочных средств составлен в соответствии с требованиями ФГОС СПО. Предлагаемые формы и средства текущего и промежуточного контроля адекватны целям и задачам реализации программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Разработанный комплект контрольно-оценочных средств рекомендуется к использованию в процессе обучения по ППССЗ.

Т.к. Вологодская трапеза председатель

(место работы, должность) *(подпись)* Т.Г. Карач *(ФИО)*

МП

I ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1 Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля (ПМ) ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ППССЗ по специальности *43.02.15 Поварское и кондитерское дело* в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД): Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

В результате освоения программы ПМ у обучающихся должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции (ПК) и общие компетенции (ОК).

Таблица 1. Показатели оценки сформированности ПК

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Демонстрировать умения и навыки по организации технологического процесса, рабочих мест для приготовления сложных холодных закусок;	Текущий контроль успеваемости: – оценка преподавателем выполнения заданий самостоятельной работы; – оценка преподавателем дидактических материалов, конспектов; – наблюдение за выполнением учебной практики; – анализ и оценка преподавателем документов на учебной практике обучающихся; – наблюдение, оценка преподавателем решения профессиональных задач; – наблюдение, оценка преподавателем выполнения практического задания. Промежуточная аттестация на экзамене по МДК, аттестация по практике, на экзамене квалификационном: – оценка преподавателем
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Демонстрировать навыки приготовления, хранения и отпуска холодных соусов и заправок	
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Демонстрировать навыки в приготовлении, хранении и отпуске салатов сложного приготовления	
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Демонстрировать навыки в приготовлении, хранении и реализации канапе и холодных закусок сложного приготовления	

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Демонстрировать навыки в приготовлении, хранении и реализации холодных блюд из рыбы	усвоения теоретических знаний и профессионально значимой информации и решение профессиональных задач по МДК; – экспертное наблюдение и оценка за выполнением производственной практики; – экспертная оценка освоения компетенций на практическом экзамене.
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Демонстрировать навыки в приготовлении, хранении и реализации холодных блюд из мяса и птицы	
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Демонстрировать навыки разработки рецептур холодных блюд и закусок с использованием инновационных методов приготовления и новых видов технологического оборудования	

Таблица 2. Показатели оценки сформированности ОК

Общие компетенции	Показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Определяет основные виды деятельности на рабочем месте и необходимые орудия труда	Текущий контроль успеваемости: – оценка преподавателем выполнения заданий самостоятельной работы; – оценка преподавателем дидактических материалов, конспектов; – наблюдение за выполнением учебной практики; –анализ и оценка преподавателем документов на учебной практике обучающихся; – наблюдение, оценка преподавателем решения профессиональных задач; – наблюдение, оценка преподавателем выполнения практического задания. Промежуточная аттестация на экзамене по МДК, аттестация по практике, на экзамене квалификационном: – оценка преподавателем усвоения теоретических
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Пользуется документацией, регламентирующей деятельности предприятий общественного питания	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Берет на себя ответственность за качество и безопасное приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий в соответствии с заданной рецептурой	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Умеет организовать свою работу и работу группы (бригады, коллектива)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на	Создает презентации в различных формах	

государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста		– знаний и профессионально значимой информации и решение профессиональных задач по МДК; – экспертное наблюдение и оценка за выполнением производственной практики; – экспертная оценка освоения компетенций на практическом экзамене.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Выбирает стиль общения в соответствии с ситуацией	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Организует работу по выполнению задания в соответствии с инструкциями, соблюдает правила техники безопасности	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Грамотное применение специализированного программного обеспечения для сбора, хранения и обработки информации; -Правильная интерпретация интерфейса специализированного программного обеспечения и нахождение контекстной помощи; -Правильное использование автоматизированных систем.	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Ориентируется в нормативно-технологической документации при работе.	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Выявляет достоинства и недостатки коммерческой идеи, презентует идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности.	

В ходе освоения ПМ обучающиеся приобретают следующий практический опыт.

Таблица 3. Показатели оценки приобретения практического опыта

Иметь практический опыт	**Показатели оценки результаты**	**Формы и методы контроля и оценки**
Разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Демонстрировать умения по разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Наблюдение за деятельностью обучающегося и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
Разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания	Способность в разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания	Наблюдение за деятельностью обучающегося и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
Организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического	Иметь представление, как производится организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и	Наблюдение за деятельностью обучающегося и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по

оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	учебной и производственной практике
Подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	Способность демонстрировать умения в подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	Наблюдение за деятельностью обучающегося и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
Упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности	Демонстрировать способность в упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности	Наблюдение за деятельностью обучающегося и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
Контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции	Способность производить контроль качества и обеспечивать безопасность готовой кулинарной продукции	Наблюдение за деятельностью обучающегося и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
Контроле хранения и расхода продуктов	Способность производить контроль хранения и расхода продуктов	Наблюдение за деятельностью обучающегося и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике

В ходе освоения ПМ обучающиеся осваивают следующие знания и умения.

Таблица 4. Показатели оценки освоения знаний и умений

Знания, умения	**Показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
Уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Способность разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практические и самостоятельные работы, тестирования, диктанты по определениям и основным понятиям на занятиях, фронтальный опрос по теории
Уметь: обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с	Способность обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к	

учетом нормативов, требований к безопасности	безопасности	
Уметь: оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям	Способность оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям	
Уметь: организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	Способность организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	
Уметь: применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	Способность применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	
Уметь: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	Способность соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	
Уметь: порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	Способность порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	
Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания	Знание требований охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания	Практические и самостоятельные работы, тестирования, диктанты по определениям и основным понятиям на занятиях, фронтальный опрос по теории
Знать: виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	Знать виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	
Знать: ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных	Знание ассортимента, требований к качеству, условиям и срокам хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных	
Знать: рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых,	Знание рецептур, современных методов приготовления, вариантов оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	

региональных		
Знать: актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции	Знание актуальных направлений в приготовлении холодной кулинарной продукции	
Знать: способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции	Знание способов сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции	
Знать: правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты	Знание правил составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты	
Знать: виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Знание видов и форм обслуживания, правил сервировки стола и правил подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	

1.3 Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Обязательной формой аттестации по итогам освоения программы ПМ является экзамен (квалификационный). Результатом этого экзамена является однозначное решение: «Вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Таблица 5. Запланированные формы промежуточной аттестации

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК 03.01Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Теоретический экзамен
ПП Производственная практика (по профилю специальности)	Дифференцированный зачёт
УП Учебная практика	Дифференцированный зачёт
ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Экзамен (квалификационный)

II ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

2.1 Формы и методы оценивания

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций. Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов.

Таблица 6. Контроль и оценка освоения МДК 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Элемент МДК (раздел,	Текущий контроль		Промежуточная аттестация		
	Оценочное	Проверяемые	Форма	Оценочн	Проверяемые

тема)	средство	умения, знания	контроля	ое средство	умения, знания
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Проверочные и самостоятельные работы на занятиях, проверка домашних заданий, диктант по определениям и понятиям. .	**уметь:** применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; **знать:** ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Теоретический экзамен Для теоретического экзамена билеты состоят из 3 теоретических вопросов и 1 практического задания		**уметь:** - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение технологического процесса по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок		**уметь:** - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; **знать:** - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительныхприборов, посуды и правила ухода за ними;			
Тема 1.3. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного		**уметь:** - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии			

ассортимента **Тема 1.4.** Приготовление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента **Тема 1.5.** Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента **Тема 1.6.** Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента **Тема 1.7.** Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента		с изменением спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. **знать:** - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;		подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. **знать:** - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				
Тема 1. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	Практические и лабораторные работы, проверка домашних заданий	**уметь:** - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых,	Квалификационный экзамен Для квалификационного экзамена билеты составлены в форме ситуаций	

ассортимента		региональных; рецептуры, **знать:** - современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;		том числе авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

2.2 Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по МДК

По итогам изучения профессионального модуля предусмотрены теоретический экзамен по междисциплинарному курсу. Для экзамена по междисциплинарному курсу экзаменационные билеты состоят из 3-х теоретических вопросов и 1-го практического задания.

Содержание заданий

Примерный перечень вопросов для теоретического экзамена

1. Проанализируйте ассортимент, правила выбора продуктов для приготовления:
   - канапе;
   - легких закусок;
   - блюд из мяса, рыбы, птицы;
   - холодных соусов и гарниров.
2. Раскройте технологический процесс приготовления:
   - канапе;
   - легких закусок;
   - блюд из мяса, рыбы, птицы;
   - холодных соусов и гарниров.
3. Подберите оборудование, инвентарь и инструменты для организации рабочего места для приготовления:
   - канапе;
   - легких закусок;
   - блюд из мяса, рыбы, птицы;
   - холодных соусов и гарниров.

Примерный перечень практических заданий для подготовки к теоретическому экзамену

1. Определите закладку сырья для приготовления 40 порций блюда «Филе из кур фаршированное». Расчёты выполнить по I-ой колонке Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.
2. Определите набор сырья для приготовления 60 порций блюда «Жареная рыба под маринадом», используя I-ую колонку Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.
3. Рассчитать количество охлажденного языка и желатина для приготовления 50 порций блюда «Язык заливной». Расчеты выполните по I-ой колонке Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.
4. Определите пищевую и энергетическую ценность блюда «Яйцо, фаршированное сельдью и луком» по II-ой колонке Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.

Задание для экзаменующегося

Билет 1

1. Дайте товароведную характеристику сыров.
2. Раскройте технологический процесс приготовления соуса «Галантез», варианты подачи, ассортимент соусов приготовленных на его основе.
3. Подберите оборудование, инвентарь и инструменты для организации рабочего места для приготовления сложных холодных закусок из птицы.
4. **Задача:** Рассчитать количество охлажденного языка и желатина для приготовления 50 порций блюда «Язык заливной». Расчеты выполните по I-ой колонке Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.

Критерии оценки

Оценка «отлично» ставится обучающемуся, если правильно раскрыты три вопроса по данному билету и правильно выполнено практическое задание (решена задача);

Оценка «хорошо» ставится обучающемуся, если правильно раскрыто три вопроса по данному билету или раскрыто правильно два вопроса, а один вопрос раскрыт с небольшими неточностями, правильно выполнено практическое задание (решена задача);

Оценка «удовлетворительно» ставится обучающемуся, если правильно раскрыт только один вопрос по данному билету, а по двум вопросам обучающийся ответил с наводящими вопросами, или при раскрытии вопросов допущены существенные ошибки, задача решена правильно, или решена, но допущены ошибки;

Оценка «неудовлетворительно»ставиться обучающемуся, если раскрыт всего один вопрос по данному билету, или полностью нет правильного раскрытия ни одного вопроса, задача не решена или решена неправильно;

Если при сдаче данного модуля получена оценка «неудовлетворительно», то материал считается не усвоенным, а студент неуспевающим по данному профессиональному модулю.

2.3 Перечень практических работ

Таблица 7. Практические работы по МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

№	Название практического или лабораторного занятия	Кол-во часов
	Практические работы	
1.	Практическая работа № 1,2 Решение производственных ситуаций по организации рабочих мест по производству холодных закусок (канапе, из мясной и рыбной гастрономии). Подбор оборудования, инвентаря.	4
2.	Практическая работа № 3,4. Решение производственных ситуаций по организации рабочих мест по производству горячих закусок и тёплых салатов.	4
3.	Практическая работа № 5. Решение производственных ситуаций по организации хранения подготовленных продуктов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения.	2
4.	Практическая работа № 6. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе и сложных соусов	2
5.	Практическая работа №7 Оценка качества бутербродов (канапе) органолептическим методом, физико-химическим методом	2
6.	Практическая работа № 8, 9. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок	4
7.	Практическая работа № 10, 11. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов	4
8.	Практическая работа № 12. Оценка качества и безопасности сложных холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов органолептическим методом, физико-химическим методом	2
9.	Практическая работа № 13, 14. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд их мяса и птицы	4
10.	Практическая работа № 15. Оценка качества и безопасности сложных холодных блюд из мяса и птицы органолептическим методом, физико-химическим методом	2
11.	Практическая работа № 16, 17. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих закусок.	4
12.	Практическая работа № 18. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных теплых салатов	2
	Лабораторные работы	
1.	Лабораторная работа № 1. Приготовление сложных холодных соусов. Органолептическая оценка качества. Варианты оформления тарелок и	6

	блюд сложными холодными соусами.	
2.	Лабораторная работа № 2. Приготовление канапе. Органолептическая оценка качества с различными ингредиентами	6
3.	Лабораторная работа № 3. Приготовление легких и сложных холодных закусок. Органолептическая оценка качества	6
4.	Лабораторная работа № 4. Приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов. Органолептическая оценка качества	6
5.	Лабораторная работа № 5. Приготовление сложных холодных блюд их мяса и птицы. Органолептическая оценка качества	6
6.	Лабораторная работа № 6. Приготовление горячих закусок и теплых салатов. Органолептическая оценка качества блюд	6

III ОЦЕНКА ПО УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

3.1 Формы и методы оценивания

Предметом оценки по учебной и производственной практике является сформированность общих и профессиональных компетенций, а также дидактические единицы «иметь практический опыт» и «уметь».

Контроль и оценка сформированности профессиональных и общих компетенций осуществляется с использованием следующих форм и методов: наблюдение за обучающимся на практике.

Контроль и оценка дидактических единиц «иметь практический опыт» и «уметь» осуществляются с использованием следующих форм и методов: наблюдение за обучающимся на практике.

Оценка по учебной (на предприятии) или производственной практике выставляется по результатам дифференцированного зачета на основании данных аттестационного листа, характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике с указанием освоенных общих и профессиональных компетенций, видов работ и качества их выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика. Дифференцированный зачет проводится в форме защиты отчета по практике. Итоговая оценка результатов учебной (на предприятии) или производственной практики выставляется на основании оценки, выставленной руководителем практики от организации и оценки, полученной обучающимся при защите отчета по практике, как среднее арифметическое, в пользу студента.

Оценка по учебной практике выставляется по результатам дифференцированного зачета на основании выполненных на учебных занятиях заданий по освоению общих и профессиональных компетенций.

3.2 Перечень видов работ для проверки результатов освоения программы профессионального модуля на практике

Таблица 8. Перечень видов работ учебной практики

Виды работ	Коды и наименования проверяемых результатов			
	ПК	ОК	практический опыт	умения
Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для	разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса с учетом

Технологический процесс приготовления и оформления соусов, канапе.	потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	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.	подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
Расчёт сырья и оформление технологической документации для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,	разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса

Приготовление и оформление закусок из овощей	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	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.	формы обслуживания;	с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
Оформление документации на отпуск сырья. Оформление калькуляционных карточек и заполнение сырьевой ведомости. Приготовление блюд и закусок из рыбы и морепродуктов.	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд,	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	разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом

	кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.		нормативов, требований к безопасности;
Организация рабочего места при приготовлении сложных холодных блюд. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и птицы	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
Приготовление холодных блюд и	ПК 3.1. Организовывать подготовку	ОК 01. Выбирать способы решения задач	подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке	применять, комбинировать различные

закусок и их презентация. Оформление и подача. Приготовление горячих закусок и их оформление.	рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных	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.	качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных

	закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			

Таблица 9. Перечень видов работ производственной практики

Виды работ	Коды и наименования проверяемых результатов			
	ПК	ОК	практический опыт	умения

Ознакомление с предприятием общественного питания. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления сложных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями регламентами.	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	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.	- разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.	- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления,
Технологический процесс приготовления, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			
Технологический процесс приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			

Технологический процесс приготовления, творческое оформление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
Технологический процесс приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			
Технологический процесс приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных			

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

3.3 Форма аттестационного листа

Форма аттестационного листа

Аттестационный лист

Вид практики производственная

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

Студент (ФИО) _____

Место прохождения практики _____

Руководитель практики _____

Сроки прохождения практики _____

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Группа

ПК/ОК	Наименование общих и профессиональных компетенций	Оценка уровня освоения компетенции (освоена/не освоена)
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ОК. 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	
ОК.02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	

ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	
ОК. 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

Дата Оценка за практику_____

Руководитель практики _____ /_____

М.П.

IV ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО)

4.1 Форма проведения экзамена (квалификационного)

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Экзамен (квалификационный) представляет собой практический этап, который заключается в решении ситуации.

4.2 Перечень заданий, выполняемых в ходе экзамена (квалификационного)

Содержание заданий

Ситуация 1.Приготовить две порции 1 вида закуски в количестве 10 штук (5 и 5 на каждом блюде) по типу Finger Food (на два укуса) с использованием слоеного теста, обязательного компонента из «Черного ящика» - печень куриная. Общая продолжительность выполнения задания 2 часа без учёта уборки рабочего места.

Задание

1. Произвести расчет массы сырья на две порции блюда, и составить технологическую карту или технико-технологическую карту;
2. Организовать рабочее место для приготовления холодной закуски сложного ассортимента;
3. Подаются два идентичных блюда, на 2 плоских белых тарелках диаметром 30-32 см. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается;
4. Дать качественную оценку.
5. По окончании выполнения задания необходимо убрать рабочее место (используемое оборудование, рабочие поверхности, мойку).

Ситуация 2.Приготовить две порции салата из сырых овощей, с использованием 1 вида заправки и обязательного компонента из «Черного ящика» - огурец. Общая продолжительность выполнения задания 2 часа без учёта уборки рабочего места.

Задание:

1. Произвести расчет массы сырья на две порции блюда, и составить технологическую или технико – технологическую карту;
2. Организовать рабочее место для приготовления холодного блюда сложного ассортимента;
3. Масса блюда при подаче должна составлять минимум 100 г – максимум 150 г. Подаются два идентичных блюда, на тарелках, соответствующих для подачи салата. Температура подачи тарелки от 1°С до 14°С. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается;
4. Дать качественную оценку.
5. По окончании выполнения задания необходимо убрать рабочее место (используемое оборудование, рабочие поверхности, мойку).

Ситуация 3.Приготовить две порции холодного блюда из рыбы, подобрать 2 гарнира на выбор, 1 соус, с использованием обязательного компонента из «Черного ящика» - соленый огурец. Общая продолжительность выполнения задания 2 часа без учёта уборки рабочего места.

Задание:

1. Произвести расчет массы сырья на две порции блюда, и составить технологическую или технико-технологическую карту;
2. Организовать рабочее место для приготовления холодного блюда сложного ассортимента;
3. Масса блюда при подаче должна составлять минимум 100 г – максимум 150 г. Подаются два идентичных блюда, на тарелках, соответствующих для подачи холодного блюда. Температура подачи тарелки от 1°С до 14°С. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается;
4. Дать качественную оценку;
5. По окончании выполнения задания необходимо убрать рабочее место (используемое оборудование, рабочие поверхности, мойку).

Критерии оценки

№	Показатели (этапы)	Критерий оценки	«5»	«4»	«3»
1	Объективный показатель работы	Адаптированный процесс выполнения подготовки и выполнения	-Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами	-Правильное, но не уверенное выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами	-Медленное, не с критическими ошибками выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, сырья, оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами
		Спецодежда соответствует требованиям	-Форма чистая, отглаженная, в колпаке и чистой обуви. Руки и ногти чистые, волосы убраны	-Форма чистая, отглаженная, в колпаке и чистой обуви. Руки и ногти чистые, волосы убраны	-Форма чистая, не отглаженная, в колпаке и чистой обуви. Руки и ногти чистые, волосы убраны
		Достаточный заказ продуктов по ордер листу (списку продуктов).	- Заказ сырья сдан вовремя, дозаказ сырья отсутствует в день экзамена	- Заказ сырья сдан вовремя, но был произведен дозаказ одного продукта в день экзамена	- Заказ сырья сдан вовремя, но был произведен дозаказ двух продукта в день экзамена
		Контроль отходов (брак)	- Соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам	Соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам	Есть не соответствия отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам
		Расточительность	- Расход сырья экономный, целесообразная обработка сырья, количество отходов минимально	- Расход сырья экономный, но применяется не целесообразная обработка сырья, количество отходов	- Не экономное расходование сырья, не большое количество отходов, нецелесообразная обработка сырья.

				допустимо	
		Корректное использование мусорных баков (пищевые/непищевые)	- Мусорные отходы распределяются верно	- Мусорные отходы распределяются верно, но допущена одна ошибка	- Мусорные отходы распределяются верно, но допущен ряд ошибок
		Использование оборудования и инвентаря по назначению	- Адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов	- Адекватный выбор, целевое и безопасное, но не уверенное использование оборудования, инвентаря, инструментов.	- Выбор не всегда рационален, использование безопасное, но допускаются не грубые ошибки.
2	Субъективные показатели работы	Планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов выделяя наиболее важные задачи	- Правильная и качественная организация труда и рабочего места перед работой, во время работы и после окончания работы	Соблюдение правил организации труда и рабочего места при наличии единичных нарушений	Соблюдение правил организации труда и рабочего места при наличии единичных нарушения
		Персональная гигиена	Сервировка и порционирование блюд осуществляется с использованием одноразовых перчаток для каждого вида блюд, так же перчатки используются при обработке красящего продукта. Проба блюда снимается в соответствии с правилами	Сервировка и порционирование блюд осуществляется с использованием одноразовых перчаток но не для каждого вида блюд, так же перчатки используются при обработке красящего продукта. Проба блюда снимается в соответствии с правилами	-Сервировка осуществляется с использованиемодноразовых перчаток, но порционирование проводилось без них; -проба блюда снимается пальцами, одной ложкой - нарушение санитарно-гигиенических норм (не снятые ювелирные украшения, длинные ногти, не забранные волосы, мятая спецодежа)
		Рабочее место	- Правильная и качественная организация труда и рабочего места перед работой, во время работы и после окончания работы: - правильный выбор производственного инвентаря, оборудования; - соблюдение чистоты на рабочей поверхности производственного стола; - качественная	Соблюдение правил организации труда и рабочего места при наличии единичных нарушений: - инвентарь, инструменты подготовлены не в полном объёме; - периодическое загрязнение производственного стола; - несвоевременное мытьё посуды	соблюдение правил организации труда и рабочего места при наличии единичных нарушения: - не подготовлен инвентарь, инструменты; - загрязнение производственного стола; - некачественная уборка рабочего места

			уборка рабочих мест по завершению работы		
		Техника безопасности на рабочем месте	-Четкое и грамотное соблюдение правил безопасности труда	Соблюдение правил безопасности труда с допустимыми отклонениями, не приводящими к травмам	Соблюдение основных правил безопасности при наличии единых нарушений: - нарезка сырья на весу
		Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки	- Выбор соответствующих способов и приемов подготовки сырья; - безошибочное, последовательное и уверенное выполнение всех приемов обработки и подготовки сырья	- Правильное, выполнение всех основных действий по подготовке и обработке сырья при наличии несущественных недостатков	- Выполнение действий по подготовке и обработке сырья с нарушениями, не приводящими к браку; - несоблюдение товарного соседства сырья на производственном столе; - нарушение последовательности выполнения операций
3	Объективные показатели презентации	Контроль времени подачи	-Блюдо приготовлено вовремя, подача своевременная	-Блюдо приготовлено вовремя, интервал подачи +5 мин	-Блюдо приготовлено вовремя, интервал подачи +5 мин
		Использование обязательных ингредиентов в соответствии с заданием	-Продукты использовалисьиз списка продуктов (ордер лист), основной продукт из черного ящика виден в блюде	-Продукты использовалисьиз списка продуктов (ордер лист), основной продукт из черного ящика виден в блюде	-Продукты использовалисьиз списка продуктов (ордер лист), но основной продукт из черного ящика не виден в блюде
		Правильность подачи в соответствии с заданием	-Тарелка чистая, без капель и отпечатков пальцев; -масса блюда соответствует конкурсному заданию; -температура блюда соответствует экзаменационному заданию; - правильный подбор гарнира, соуса и продуктов для украшения	-Масса блюда не соответствует экзаменационному заданию; -правильность подачи (соответствие заданию); -чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев). недочетами; - правильный подбор гарнира, соуса и продуктов для украшения	- Неправильная подача кулинарной продукции; - не обоснованный подбор гарнира, соуса и продуктов для оформления; - небрежность при оформлении
4	Субъективные показатели презентации	Качество приготовленныхблюд сложного ассортимента	-Полное соответствие требованиям к качеству: - вкус и внешний вид блюда; - консистенция; - цвет на разрезе; - запах;	-Соответствие требованиям к качеству с незначительными отступлениями: - вкус и внешний вид блюда; - консистенция; - цвет на разрезе;	-Допущены недочеты в соответствии требованиям к качеству: - вкус и внешний вид блюда; - консистенция; - цвет на разрезе; - запах; - общая гармоничность блюда

			- общая гармоничность блюда	- запах; - общая гармоничность блюда	