

Министерство образования и науки
Забайкальского края
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Приаргунский государственный колледж»

Утверждаю:
Заместитель директора по УПР
ГПОУ «ПГК»
_____ Димова О. А.
« ____ » _____ 2021 г.

**Комплект
оценочных средств
по профессиональному модулю**
ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного
ассортимента
43.01.09 «Повар, кондитер»

Приаргунск, 2021

Организация-разработчик: ГПОУ «ЛГК»

Разработчики:

Скорнякова Л.М., преподаватель спецдисциплин ГПОУ «ЛГК»

Рассмотрено на заседании ПЦК информационно-экономического и кулинарного профилей

« ____ » _____ 2021г

Председатель ПЦК _____ Скорнякова Л. М.

Эксперты от работодателя:

_____	_____	_____
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)
_____	_____	_____
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)

Содержание

1. Паспорт комплекта оценочных средств	4
1.1. Область применения.....	4
1.1.1. Перечень профессиональных, общих компетенций, а также знаний, умений, практического опыта Табл. 1.1.....	4
1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ.....	9
1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля Табл. 2.....	9
1.2.2. Организация контроля и оценки освоения ПМ.....	9
2. Комплект заданий для оценки освоения умений и усвоения знаний	9
2.1. Комплект заданий для оценки освоения умений и усвоения знаний по МДК 03.01...	9
3. Приобретения в ходе освоения профессионального модуля практического опыта...	20
4. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности для ЭК.....	20
4.1. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий.....	21
4.2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием портфолио	30
4.3. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности в форме защиты курсового проекта (работы).....	30

1. Паспорт комплекта оценочных средств

1.1. Область применения

Комплект оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля (далее ПМ) основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер» в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.1.1. Перечень профессиональных, общих компетенций, а также знаний, умений, практического опыта

Комплект оценочных средств позволяет оценивать освоение профессиональных компетенций (ПК) и общих компетенций (ОК), соответствующих виду профессиональной деятельности:

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 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. 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.

Умения:

У 1: Рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

У 2: Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 3: Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого

оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 4: Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Знания:

З 1: Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

З 2: Виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

З 3: Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

З 4: Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

З 5: Правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Практический опыт:

ПО1: В подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

ПО2: В выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

ПО3: В упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

ПО4: В порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ПО5: В ведении расчетов с потребителями.

Декомпозиция ПК до элементарных знаний и умений и элементов практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС путем кодирования, обозначающего логические связи: знание - умение - практический опыт - компетенция по следующей форме

Таблица 1

профессиональные компетенции по ФГОС	Код и наименование основных показателей оценки результатов (ОПОР)	Код и наименование элемента практического опыта ПО	Код и наименование элемента умений (У)	Код и наименование элемента знаний (З)
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями регламентами;	Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ПО1: В подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;	У1 У2 У3	З1 З2
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок различного ассортимента;	Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	ПО2: В выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента, в том числе региональных; ПО3: В упаковке, складировании неиспользованных продуктов; ПО4: В порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ПО5: В ведении расчетов с потребителями	У2, У3, У4	З2,З3,З4,З5
ПК 3.3. Осуществлять при-	Приготовление, подготовка к реа-	ПО2: В выборе, оценке качества, безопасно-	У2, У3, У4	З2,З3,З4,З5

<p>готовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;</p>	<p>лизации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>сти продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПО3: В упаковке, складировании неиспользованных продуктов; ПО4: В порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ПО5: В ведении расчетов с потребителями</p>		
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p>	<p>Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок</p>	<p>ПО2: В выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПО3: В упаковке, складировании неиспользованных продуктов; ПО4: В порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ПО5: В ведении расчетов с потребителями</p>	<p>У2, У3, У4</p>	<p>32,33,34,35</p>
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p>	<p>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы,</p>	<p>ПО2: В выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПО3: В упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p>	<p>У2, У3, У4</p>	<p>32,33,34,35</p>

		ПО4: В порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ПО5: В ведении расчетов с потребителями		
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из, мяса, птицы	ПО2: В выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПО3: В упаковке, складировании неиспользованных продуктов; ПО4: В порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ПО5: В ведении расчетов с потребителями	У2, У3, У4	32,33,34,35

1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ

Текущий контроль успеваемости проводится преподавателями на любом из видов учебных занятий. Методы текущего контроля выбираются преподавателем и мастером производственного обучения, исходя из специфики учебной дисциплины, профессионального модуля, МДК, практики. Дифференцированные зачеты проводятся за счет учебного времени отведенного на модуль, экзамены в свободный день от занятий в соответствии учебным графиком.

1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля

Таблица 1

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
МДК 03.01 Технология приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	Дифференцированный зачет
МДК 03.02 Технология приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Экзамен
УП 01	Дифференцированный зачет
ПП 01	ДЭ
ПМ 03	Квалификационный экзамен

1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ

Текущий контроль знаний проводится преподавателем в процессе изучения тем, разделов в форме: устного опроса, письменных заданий, выполнения практических заданий, применяя современные технологии тестирования. Рубежный контроль проводится по завершению изучения основных разделов модуля и по завершению сессии в виде контрольных работ. Итоговый контроль по завершению МДК, ПМ и практики в форме экзамена(ДЭ) или зачета(ДЗ).

Освоенные умения, усвоенные знания (У,З)	№№ заданий для проверки <i>Задания для проверки умений и знаний нумеруются следующим образом: Задание Зд1, Зд2, Здп...</i>
У1	ПЗ1, ПЗ2 ПЗ3 КР1
У2	ЛПЗ1, ЛПЗ2 ЛПЗ3 ЛПЗ4 ЛПЗ5 ЛПЗ6 ЛПЗ7 ЛПЗ8 ЛПЗ9 ЛПЗ10
У3	ЛПЗ1, ЛПЗ2 ЛПЗ5 ЛПЗ8 ЛПЗ9 ЛПЗ10
У4	ЛПЗ1, ЛПЗ2 ЛПЗ5 ЛПЗ8 ЛПЗ9 ЛПЗ10
З1	ПЗ1, ПЗ2 ПЗ3 КР1
З2	ПЗ1, ПЗ2 ПЗ3 КР1
З3	ЛПЗ1, ЛПЗ2 ЛПЗ5 ЛПЗ8 ЛПЗ9 ЛПЗ10 КР2
З4	ЛПЗ1, ЛПЗ2 ЛПЗ3 ЛПЗ4 ЛПЗ5 ЛПЗ6 ЛПЗ7 ЛПЗ8 ЛПЗ9 ЛПЗ10 КР2
З5	ЛПЗ1, ЛПЗ2 ЛПЗ5 ЛПЗ8 ЛПЗ9 ЛПЗ10 КР2

2. Комплекты заданий для оценки освоения умений и усвоения знаний по МДК (текущий, промежуточный контроль и итоговая аттестация)

2.1. Комплект заданий для оценки освоения умений и усвоения знаний

Задание 1

Проверяемые результаты :У1.31,32,.

Контрольная работа 1:

1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.

2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.
3. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции.
4. Технология **Cook&Serve**– технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.
5. Какие санитарные правила необходимо соблюдать при приготовлении холодных блюд и закусок? С чем это связано?
6. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой.
7. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.
8. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок.
9. Система **ХАССП** в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.
10. Организация подготовки к реализации порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке).
11. Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола»

Задание 2

Проверяемые результаты: У1,31,32,

Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок.

Задание: организовать рабочее место повара для приготовления холодной кулинарной продукции Записать результаты в таблицу. (см. методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических работ по ПМ 03)

Задание 3

Проверяемые результаты: У1,31,32,

Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.

Задание: организовать рабочее место повара для приготовления холодной кулинарной продукции Записать результаты в таблицу. (см. методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических работ по ПМ 03)

Задание 4

Проверяемые результаты: У1,31,32,

Практическое занятие 3. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения

Задание: организовать рабочее место повара для приготовления холодной кулинарной продукции Записать результаты в таблицу. (см. методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических работ по ПМ 03)

Задание 5

Проверяемые результаты: У2, У3, У4,32,33,34,35

Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фрук-

товый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции

Задание: Приготовить, оформить, порционировать и подать холодные закуски согласно задания. Записать результаты в таблицу. (см. методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических работ по ПМ 03)

Задание 6

Проверяемые результаты: У2, У3, У432,33,34,35

Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (*винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом*). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции

Задание: Приготовить, оформить, порционировать и подать холодные закуски согласно задания. Записать результаты в таблицу. (см. методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических работ по ПМ 03)

Задание 7

Проверяемые результаты: у1, У2, У3, У4, 34,35

Практическое занятие 3 Расчет количества сырья, выхода бутербродов

Задание: Расчитать норму сырья для приготовления бутербродов Записать результаты в таблицу. (см. методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических работ по ПМ 03)

Задание 7

Проверяемые результаты: У2, У3, У4, 34,35

Практическое занятие 4 Расчет количества сырья для приготовления холодных закусок

Задание: Расчитать норму сырья для приготовления холодных закусок. Записать результаты в таблицу. (см. методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических работ по ПМ 03)

Задание 8

Проверяемые результаты: У2, У3, У432,33,34,35

Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции

Задание: Приготовить, оформить, порционировать и подать холодные закуски согласно задания. Записать результаты в таблицу. (см. методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических работ по ПМ 03)

Задание 9

Проверяемые результаты: У2, У3, У432,33,34,35

Практическое занятие 6 . Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (*тематический вечер, праздник и т.д.*) для различных форм обслуживания

Задание: Составить план меню, меню, технологические карты и заявку в кладовую. Записать результаты в таблицу. (см. методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических работ по ПМ 03)

Задание 10

Проверяемые результаты: У2, У3, У4, 34,35

Практическое занятие 7 . Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд

Задание: Расчитать норму сырья для приготовления холодных закусок. Записать результаты в таблицу. (см. методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических работ по ПМ 03)

Задание 11

Проверяемые результаты: У2, У3, У432,33,34,35

Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции

Задание: Приготовить, оформить, порционировать и подать холодные закуски со-

гласно задания. Записать результаты в таблицу. (см. методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических работ по ПМ 03)

Задание 12

Проверяемые результаты: У2, У3, У432,33,34,35

Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции

Задание: Приготовить, оформить, порционировать и подать холодные закуски согласно задания. Записать результаты в таблицу. (см. методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических работ по ПМ 03)

Задание 13

Проверяемые результаты: У2, У3, У432,33,34,35

Лабораторная работа 10. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции

Задание: Приготовить, оформить, порционировать и подать холодные закуски согласно задания. Записать результаты в таблицу. (см. методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических работ по ПМ 03)

Задание 14

Проверяемые результаты: У1 У2, У3, У4 32,33,34,35

Комплект тестовых заданий по всем темам

Тема: «Холодные блюда и закуски»

1 уровень

Выберите правильный ответ	Балл
1. Канапе – это бутерброд:	2
а) открытый;	
б) закрытый;	
в) закусочный;	
г) сложный.	
2. Салат-коктейль – это:	2
а) нарезанные продукты перемешаны, заправлены майонезом;	
б) нарезанные продукты перемешаны, политы майонезом;	
в) нарезанные продукты для салата, заправлены майонезом, уложены слоями;	
г) нарезанные продукты для салата, уложены в креманку слоями не перемешивая, политы майонезом.	
3. Мясо для салата мясного:	2
а) отваривают, жарят;	
б) жарят, запекают;	
в) отваривают, запекают;	
г) припускают, жарят.	
4. Салаты украшают:	2
а) зеленью, морепродуктами;	
б) майонезом, овощами;	
в) продуктами, входящими в состав салата, зеленью;	
г) овощами, зеленью.	
5. Нормы хлеба для закрытых бутербродов обычно:	2
а) 20 г;	
б) 30-40 г;	
в) 50 г;	
г) 10 г.	
6. На ржаном хлебе готовят бутерброды с продуктами:	2
а) любыми;	
б) слабовыраженного вкуса;	

- в) не жирными;
г) жирными и продуктами с резко выраженным вкусом и запахом
- 7. Отпускают холодные блюда и закуски при температуре:** 2
- а) 0-5° С;
б) 6-9° С;
в) 10-14° С;
г) 15-18° С.
- 8. Причина, по которой салат из свежих огурцов и помидоров не солят:** 2
- а) ухудшаются вкусовые качества;
б) ухудшается внешний вид блюда и снижается его пищевая ценность;
в) ухудшается внешний вид блюда;
г) ухудшается консистенция овощей.
- 9. Для салата «Летнего» отварной картофель нарезают:** 2
- а) мелким кубиком;
б) ломтиком;
в) соломкой;
г) брусочками.
- 10. Салат из квашеной капусты доводят до вкуса:** 2
- а) соль, сахар, уксус;
б) соль, сахар, перец;
в) сахар, уксус, перец;
г) соль, сахар.

2 уровень

11. Определите состав салатов:

5

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

- 12. Определите состав продуктов для приготовления винегрета:** 8
- 1) яйца;
2) морковь;
3) капуста свежая;
4) капуста квашенная;
5) соленые огурцы;
6) чеснок;
7) свекла;
8) лук;
9) редис;
10) салатная заправка;
11) картофель.

- 12. Укажите последовательность операций приготовления салата из белокочанной капусты:** 8
- 1) капусту охлаждают;
2) отпуск;
3) добавляют растительное масло, сахар;

- 4) вливают уксус;
- 5) капусту тонко шинкуют;
- 6) добавляют соль;
- 7) перекладывают в широкую кастрюлю;
- 8) перемешивают;
- 9) нагревают при непрерывном помешивании

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

6

- а) продукты должны быть охлажденными до +8 - +10^oС;
- б) перемешивать продукты нужно продолжительное время;
- в) овощные наборы для салатов, винегретов, закусок готовят на один час реализации блюд и хранят в холодильнике;
- г) перемешивать продукты необходимо осторожно;
- д) продукты готовят из расчета на одни сутки;
- е) заправлять салаты необходимо за 1 час до отпуса;
- ж) соблюдать санитарные правила

14. Соотнесите:

10

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

15. Соотнесите:

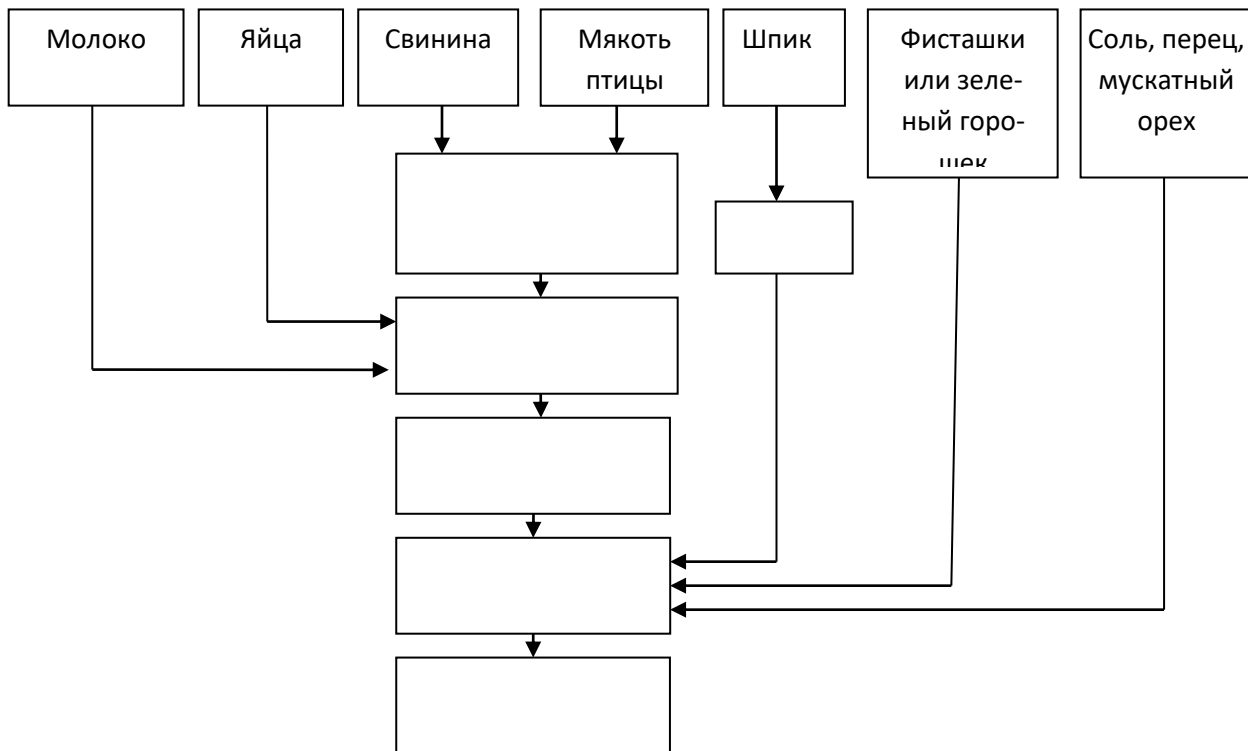
8

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

3 уровень

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

10



17. Соотнесите:

10

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

18. Соотнесите:

5

А. Холодные блюда	Блюда	Б. Холодные закуски
	1. Икра осетровая	
	2. Жюльен из птицы	
	3. Рыба под маринадом	
	4. Салат мясной	
	5. Ассорти мясное с гарниром	
	6. Язык заливной	
	7. Ростбиф с гарниром	
	8. Сельдь с луком	
	9. Щука фаршированная	
	10. Салат фруктовый	

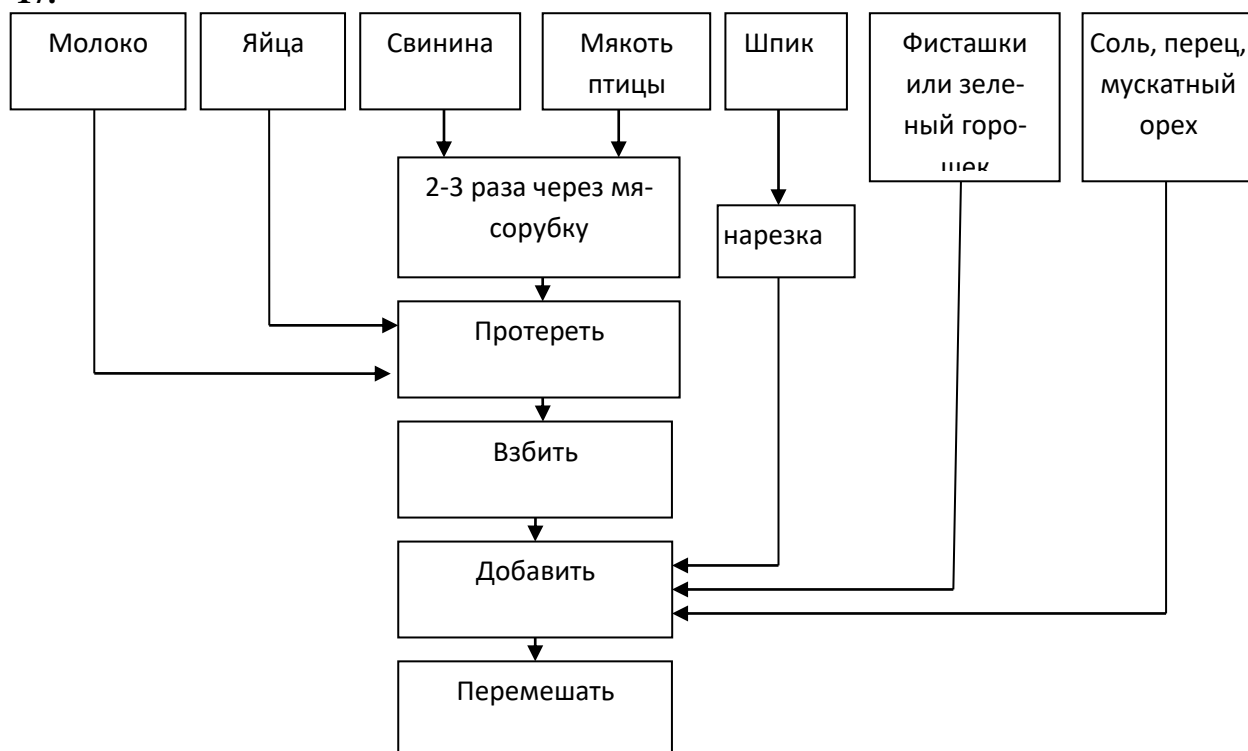
19. Определить массу брутто 40 порций крабов (консервы): масса консервов по табл.17 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из морепродуктов» Сборника рецептов (с.546) -70 г процент отходов при холодной обработке крабов - 20% (отходы на сок и пергамент).

Тема: «Холодные блюда и закуски»

Эталон ответов

1. в.
2. г.
3. а.
4. в.
5. в.
6. г.
7. в.
8. б.
9. б.
10. г.
11. А-2, 3, 4, 5, 6, 7, 8;
Б-1, 2, 3, 4, 6, 7, 8.
12. 2, 4, 5, 7, 8, 10, 11.
13. 5, 7, 4, 6, 9, 1, 3, 8, 2.
14. а, в, г, ж.
15. А-1, 2, 4, 5, 7, 9, 11, 13, 14, 15, 16, 17;
Б-1, 3, 8, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17.
16. А-1, 2, 3, 4, 5, 6, 8;
Б-1, 2, 3, 7, 9, 17.

17.



18. 1-б, 2-в, 3-а, 4-г, 5-д;
19. А-3, 5, 6, 7, 9;
Б-1, 2, 4, 8, 10.
20. 1) Определяем массу нетто 40 порций крабов: $70 \cdot 40 = 2,8 \text{ кг}$, что составляет $80\% (100 - 20) = 80\%$;
2) $2,8 \cdot 80 / 100 = 2,240 \text{ кг}$.

ТЕСТ № 1

Выберите правильный вариант ответа.

1. Какова масса (г) блюда «Рыба заливная»?
 - а) 30...40;
 - б) 50...75;
 - в) 100... 125.

2. Из рыбы какого семейства получаются хорошие бульоны и порционные куски для блюда «Рыба заливная»?
- а) карповых, тресковых;
 - б) окуневых, осетровых;
 - в) лососевых, камбаловых.
3. Когда вводят в бульон «оттяжку» из взбитых белков для осветления бульона?
- а) после введения желатина, соли и уксуса;
 - б) после введения уксуса и охлаждения до температуры 70 °С;
 - в) после перемешивания и доведения до кипения.
4. Какой должен быть слой рыбного желе в глубоком противне для застывания порционных кусков рыбы?
- а) 1... 1,5 см;
 - б) 0,7... 1 см;
 - в) 0,5 см.
5. Какое должно быть расстояние между кусками рыбы от края посуды при раскладывании ее на застывшее желе?
- а) 1...2 см;
 - б) 3...4 см;
 - в) 4...5 см.
6. Какой слой желе должен быть на поверхности рыбы?
- а) 1... 1,5 см;
 - б) 0,5...0,6 см;
 - в) 0,7...0,8 см.
7. Какова масса (г) рыбы и желе при отпуске блюда «Рыба заливная»?
- а) 40/60;
 - б) 75/125;
 - в) 50/100.
8. Какие соусы используют при отпуске блюда «Рыба заливная»?
- а) польский;
 - б) майонез с корнионами;
 - в) хрен с уксусом.

ТЕСТ № 2

Выберите правильный вариант ответа.

1. Какое филе рыбы используют для блюда «Рыба жареная под маринадом»?
- а) филе с кожей и костью;
 - б) чистое филе;
 - в) филе с кожей.
2. Какое филе сельди используется для блюда «Сельдь с картофелем и маслом»?
- а) филе с кожей и костью;
 - б) чистое филе;
 - в) кругляши.
3. С какой целью свеклу для винегрета после нарезки заправляют растительным маслом?
- а) для улучшения вкуса;
 - б) для сохранения витаминов и минеральных веществ;
 - в) чтобы свекла не окрашивала другие овощи.
4. Почему салаты из вареных овощей заправляют только частью майонеза (50%)?
- а) для того, чтобы лучше формовалась «горочка» из салата;
 - б) для улучшения вкуса;
 - в) чтобы остался майонез для оформления салата.
5. Почему овощи для салатов нельзя переваривать?
- а) снижается санитарное состояние;
 - б) увеличивается потеря массы и витаминов;
 - в) при последующем нарезании овощи крошатся.

6. Что нужно сделать, чтобы яблоки, входящие в состав некоторых салатов и используемые для украшения, после очистки и нарезания не темнели?
- а) бланшировать;
 - б) хранить в подкисленной воде;
 - в) посыпать сахаром.
7. Что нужно сделать, если масса блюда «Сельдь рубленая» оказалась не однородной, с кусочками не протертых продуктов и мелких костей?
- а) протереть через сито;
 - б) пропустить повторно через мясорубку;
 - в) снять с реализации.

Вопросы для экзамена МДК 03.02

Экзамен

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

Экзаменационный билет №1

1. Последовательность технологических операций при приготовлении открытых бутербродов.
2. Технология приготовления и отпуск салата «Салат мясной», требования к качеству.

Экзаменационный билет №2

1. Характеристика винегретов. Правила приготовления. Требования к качеству.
2. Приготовление и отпуск холодной закуски «Паштет из печени». Требования к качеству.

Экзаменационный билет №3

1. Способы приготовления сложных бутербродов.
2. Технология приготовления холодной закуски «Валованы с начинкой». Характеристика, правила подачи.

Экзаменационный билет №4

1. Первичная обработка продуктов для приготовления блюд и закусок из яиц.
2. Технология приготовления и отпуск блюда икра грибная. Требования к качеству.

Экзаменационный билет №5

1. Классификация, характеристика и технология приготовления закуски «Шаурма».
2. Приготовление и отпуск салата столичного, требования к качеству.

Экзаменационный билет №6

1. Организация рабочего места для приготовления холодных блюд и закусок.
2. Приготовление и отпуск блюда «Рыба под маринадом».

Экзаменационный билет №7

1. Характеристика, ассортимент, правила приготовления закрытых бутербродов.
2. Приготовление заправки: масло зеленое, винегрет, горчичная заправка, заправка для салатов

Экзаменационный билет №8

1. Ассортимент, характеристика, правила приготовления закусок «Фингер-фуд».
2. Технология приготовления салата-коктейля с курицей и фруктами. Оформление, подача, требования к качеству.

Экзаменационный билет №9

1. Оборудование, инвентарь и посуда холодного цеха.
2. Приготовление холодных соусов и заправок: соус майонез, соус «Песто», соус «Цезарь»

Экзаменационный билет №10

1. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в холодном цехе
2. Технология приготовления гамбургеров, подача, требования к качеству.

Экзаменационный билет №11

1. Значение холодных блюд и закусок в питании человека.

2. Приготовление холодной закуски «Помидоры фаршированные мясным салатом». Требования к качеству.

Экзаменационный билет №12

1. Приведите классификацию холодных блюд и закусок.
2. Характеристика, ассортимент, приготовление холодной закуски «Тапас».

Экзаменационный билет №13

1. Характеристика, технология приготовления салата «Греческий». Требования к качеству.
2. Приготовление салата из запеченной свеклы и тыквы с фетаксой

Экзаменационный билет №14

1. Характеристика, особенности приготовления холодной закуски «Роллы».
2. Характеристика салатов. Хранение, правила подачи.

Экзаменационный билет №15

1. Технология приготовления блюда «Яйца фаршированные сельдью и луком»
2. Салаты из вареных овощей. Ассортимент. Используемые продукты. Оформление.

Экзаменационный билет №16

1. Технология приготовления холодного блюда «Форшмак».
2. Технология приготовления холодного блюда «Студень из говядины».

Экзаменационный билет №17

1. Технология приготовления ассорти рыбного, правила оформления и подачи, требования к качеству.
2. Технология приготовления холодного блюда «Рыба заливная». Требования к качеству, оформление и подача.

Экзаменационный билет №18

1. Санитарные нормы и требования при приготовлении холодных блюд и закусок.
2. Технология приготовления салата «Салат из краснокочанной капусты». Требования к качеству.

Экзаменационный билет №19

1. Блюда и закуски из яиц. Ассортимент. Приготовление.
2. Приготовление, рыба заливная с гарниром. Оформление, подача. Требования к качеству.

Экзаменационный билет №20

1. Технология приготовления холодной закуски «Террин из курицы».
2. Отличительные особенности холодного блюда от холодной закуски.

Экзаменационный билет №21

1. Технология приготовления салата «Винегрет овощной», оформление, подача, требования к качеству.
2. Технология приготовления салата «Весна», оформление, подача, требования к качеству.

Экзаменационный билет №22

1. Технология приготовления холодной закуски «Паштет из курицы», оформление, подача, требования к качеству.
2. Характеристика техники «карвинг», необходимый инвентарь, подготовка продуктов, ассортимент украшений.

Экзаменационный билет №23

1. Технология приготовления курицы «Галантин»
2. Характеристика, ассортимент холодной закуски «Гартар».

Экзаменационный билет №24

1. Технология приготовления «Рулет из курицы» с начинкой, оформление и подача, требования к качеству.
2. Характеристика, ассортимент холодной закуски «Веррины»

Экзаменационный билет №25

1. Технология приготовления салата «Цезарь», оформление, подача, требования к качеству.

2. Характеристика, ассортимент холодной закуски «Карпачо»

3. Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта на учебной и производственной практиках (текущий контроль)

Таблица 2

Виды работ (ВР №)3	Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО, У)
Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада.	ПК 3.1, ОК1, ОК3, ОК10, У 1, У4
Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.	ПК 3.1, ОК1, ОК 4, У2, У3
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, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями	ПК 1.3, ОК 8, ОК 9, У 1, У2, У3
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.	ПК 1.2, ОК 3, ОК 5, ОК 7, У 2
Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.	ПК 1.3, ОК 8, ОК 9, У 1, У2, У3
Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.	ПК 3.1, ОК1, ОК 4, У2, У3
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.	ПК 3.1, ОК1, ОК 4, У2, У3

4. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности для экзамена квалификационного (далее - ЭК)

Таблица 3

Профессиональные и общие компетенции (сгруппированные для каждого задания, если заданий более одного)	Показатели оценки результата	Средства проверки (№№ заданий)

ПК 3.1. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК5, ОК 09, ОК 10, ОК 11	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;	К7.К12.К14.К9.К17.К19.
ПК 3.2 . ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК5, ОК 09, ОК 10, ОК 11	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;	К4.К15.К2.К5,к13.К18.К6
ПК 3.3. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК5, ОК 09, ОК 10, ОК 11	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;	К7.К12.К14.К9
ПК 3.4. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК5, ОК 09, ОК 10, ОК 11	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;	К4.К15.К2.К5
ПК 3.5. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК5, ОК 09, ОК 10, ОК 11	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;	к13.К18.К6
ПК 3.6. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК5, ОК 09, ОК 10, ОК 11	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	К9.К17.К19.

- 4.1. **Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий (время, условия их выполнения) для ДЭ**

Экзамен (квалификационный)

Экзаменационный билет №1

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 3.1-ПК 3.6.; ОК 01, 04, 07.3-1- 3-4. У-1- У-3. ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить и подготовить закуску к презентации «Бутерброд открытый»

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье.

4. Приготовить холодное блюдо, кулинарное изделие, закуску разнообразного ассортимента, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.
5. Провести бракераж готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, указать вес, сроки и температурный режим хранения, произвести вакуумирование.

Экзаменационный билет №2

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт:

ПК 3.1-ПК 3.6.;ОК 01, 04,07.3-1- 3-4.У-1- У-3.ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить и подготовить закуску к презентации «**Бутерброд закрытый**»

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье.
4. Приготовить холодное блюдо, кулинарное изделие, закуску разнообразного ассортимента, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.
5. Провести бракераж готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, указать вес, сроки и температурный режим хранения, произвести вакуумирование.

Экзаменационный билет №3

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт:

ПК 3.1-ПК 3.6.;ОК 01, 04,07.3-1- 3-4.У-1- У-3.ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить и подготовить к презентации салат «**Винегрет**»

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье.
4. Приготовить холодное блюдо, кулинарное изделие, закуску разнообразного ассортимента, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.
5. Провести бракераж готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, указать вес, сроки и температурный режим хранения, произвести вакуумирование.

Экзаменационный билет №4

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт:

ПК 3.1-ПК 3.6.;ОК 01, 04,07.3-1- 3-4.У-1- У-3.ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить и подготовить к презентации Салат «**Витаминный**»

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье.

4. Приготовить холодное блюдо, кулинарное изделие, закуску разнообразного ассортимента, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.
5. Провести бракераж готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, указать вес, сроки и температурный режим хранения, произвести вакуумирование.

Экзаменационный билет №5

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт:

ПК 3.1-ПК 3.6.; ОК 01, 04, 07.3-1- 3-4.У-1- У-3.ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить и подготовить к презентации Салат «Оливье»

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье.
4. Приготовить холодное блюдо, кулинарное изделие, закуску разнообразного ассортимента, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.
5. Провести бракераж готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, указать вес, сроки и температурный режим хранения, произвести вакуумирование.

Экзаменационный билет №6

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт:

ПК 3.1-ПК 3.6.; ОК 01, 04, 07.3-1- 3-4.У-1- У-3.ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить и подготовить к презентации «Салат-коктейль с ветчиной»

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье.
4. Приготовить холодное блюдо, кулинарное изделие, закуску разнообразного ассортимента, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.
5. Провести бракераж готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, указать вес, сроки и температурный режим хранения, произвести вакуумирование.

Экзаменационный билет №7

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт:

ПК 3.1-ПК 3.6.; ОК 01, 04, 07.3-1- 3-4.У-1- У-3.ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить и подготовить к презентации Салат «Цезарь»

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье.

4. Приготовить холодное блюдо, кулинарное изделие, закуску разнообразного ассортимента, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.
5. Провести бракераж готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, указать вес, сроки и температурный режим хранения, произвести вакуумирование.

Экзаменационный билет №8

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт:

ПК 3.1-ПК 3.6.; ОК 01, 04, 07.3-1- 3-4. У-1- У-3. ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить и подготовить закуску к презентации «Канapé с килькой и яйцом»

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье.
4. Приготовить холодное блюдо, кулинарное изделие, закуску разнообразного ассортимента, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.
5. Провести бракераж готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, указать вес, сроки и температурный режим хранения, произвести вакуумирование.

Экзаменационный билет №9

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт:

ПК 3.1-ПК 3.6.; ОК 01, 04, 07.3-1- 3-4. У-1- У-3. ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить и подготовить блюдо к презентации «Корзиночка с салатом»

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье.
4. Приготовить холодное блюдо, кулинарное изделие, закуску разнообразного ассортимента, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.
5. Провести бракераж готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, указать вес, сроки и температурный режим хранения, произвести вакуумирование.

Экзаменационный билет № 10

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт:

ПК 3.1-ПК 3.6.; ОК 01, 04, 07.3-1- 3-4. У-1- У-3. ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить и подготовить к презентации Закуска «Рулетики баклажановые»

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье.

4. Приготовить холодное блюдо, кулинарное изделие, закуску разнообразного ассортимента, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.
5. Провести бракераж готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, указать вес, сроки и температурный режим хранения, произвести вакуумирование.

Экзаменационный билет №11

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт:
ПК 3.1-ПК 3.6.; ОК 01, 04, 07.3-1- 3-4.У-1- У-3.ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить и подготовить блюдо к презентации «Спринг-роллы с креветкой»

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье.
4. Приготовить холодное блюдо, кулинарное изделие, закуску разнообразного ассортимента, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.
5. Провести бракераж готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, указать вес, сроки и температурный режим хранения, произвести вакуумирование.

Экзаменационный билет №12

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт:
ПК 3.1-ПК 3.6.; ОК 01, 04, 07.3-1- 3-4.У-1- У-3.ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить и подготовить к презентации **Канapé«Сельдь под шубой»**

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье.
4. Приготовить холодное блюдо, кулинарное изделие, закуску разнообразного ассортимента, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.
5. Провести бракераж готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, указать вес, сроки и температурный режим хранения, произвести вакуумирование.

Экзаменационный билет №13

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт:
ПК 3.1-ПК 3.6.; ОК 01, 04, 07.3-1- 3-4.У-1- У-3.ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить и подготовить к презентации **Салат «Деликатесный»**

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье.

4. Приготовить холодное блюдо, кулинарное изделие, закуску разнообразного ассортимента, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.
5. Провести бракераж готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, указать вес, сроки и температурный режим хранения, произвести вакуумирование.

Экзаменационный билет №14

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт:
ПК 3.1-ПК 3.6.; ОК 01, 04, 07.3-1- 3-4.У-1- У-3.ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить и подготовить к презентации Салат «Рыбный»

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье.
4. Приготовить холодное блюдо, кулинарное изделие, закуску разнообразного ассортимента, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.
5. Провести бракераж готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, указать вес, сроки и температурный режим хранения, произвести вакуумирование.

Экзаменационный билет №15

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт:
ПК 3.1-ПК 3.6.; ОК 01, 04, 07.3-1- 3-4.У-1- У-3.ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить и подготовить к презентации Салат «Мясной»

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье.
4. Приготовить холодное блюдо, кулинарное изделие, закуску разнообразного ассортимента, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.
5. Провести бракераж готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, указать вес, сроки и температурный режим хранения, произвести вакуумирование.

Экзаменационный билет №16

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт:
ПК 3.1-ПК 3.6.; ОК 01, 04, 07.3-1- 3-4.У-1- У-3.ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить и подготовить к презентации Закуска «Фаршированный кальмар»

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье.
4. Приготовить холодное блюдо, кулинарное изделие, закуску разнообразного ассортимента, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.
5. Провести бракераж готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, указать вес, сроки и температурный режим хранения, произвести вакуумирование.

Экзаменационный билет №17

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт:
ПК 1.1.- ПК 1.4.ОК 01.- ОК 11.;3-1; 3-2; 3-3; 3-4; 3-5.У-1; У-2; У-3.ПО-1 - ПО-5.

Задание: приготовить и подготовить к презентации **Закуска «Лодочки»**

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье.
4. Приготовить холодное блюдо, кулинарное изделие, закуску разнообразного ассортимента, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.
5. Провести бракераж готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, указать вес, сроки и температурный режим хранения, произвести вакуумирование.

Экзаменационный билет №18

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт:
ПК 3.1-ПК 3.6.;ОК 01, 04,07.3-1- 3-4.У-1- У-3.ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить и подготовить к презентации **Закуска «Amuse-bush»**

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье.
4. Приготовить холодное блюдо, кулинарное изделие, закуску разнообразного ассортимента, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.
5. Провести бракераж готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, указать вес, сроки и температурный режим хранения, произвести вакуумирование.

Экзаменационный билет №19

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт:
ПК 3.1-ПК 3.6.;ОК 01, 04,07.3-1- 3-4.У-1- У-3.ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить и подготовить к презентации **Закуска «Пинчо с овощами гриль»**

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье.
4. Приготовить холодное блюдо, кулинарное изделие, закуску разнообразного ассортимента, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.
5. Провести бракераж готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, указать вес, сроки и температурный режим хранения, произвести вакуумирование.

Экзаменационный билет №20

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт:

ПК 3.1-ПК 3.6.; ОК 01, 04, 07.3-1- 3-4. У-1- У-3. ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить и подготовить к презентации **Закуска «Тапас с рыбой и яйцом»**

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье.
4. Приготовить холодное блюдо, кулинарное изделие, закуску разнообразного ассортимента, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.
5. Провести бракераж готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, указать вес, сроки и температурный режим хранения, произвести вакуумирование.

Экзаменационный билет №21

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт:

ПК 3.1-ПК 3.6.; ОК 01, 04, 07.3-1- 3-4. У-1- У-3. ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить и подготовить к презентации **Закуска «Брускетта с красной рыбой»**

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье.
4. Приготовить холодное блюдо, кулинарное изделие, закуску разнообразного ассортимента, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.
5. Провести бракераж готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, указать вес, сроки и температурный режим хранения, произвести вакуумирование.

Экзаменационный билет №22

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт:

ПК 3.1-ПК 3.6.; ОК 01, 04, 07.3-1- 3-4. У-1- У-3. ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить и подготовить к презентации **Закуска «Брускетта с помидором и сыром»**

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом

3. Подготовить необходимое сырье.
4. Приготовить холодное блюдо, кулинарное изделие, закуску разнообразного ассортимента, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.
5. Провести бракераж готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, указать вес, сроки и температурный режим хранения, произвести вакуумирование.

Экзаменационный билет №23

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт:
ПК 3.1-ПК 3.6.; ОК 01, 04, 07.3-1- 3-4.У-1- У-3.ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить и подготовить к презентации Салат «Весна»

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье.
4. Приготовить холодное блюдо, кулинарное изделие, закуску разнообразного ассортимента, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.
5. Провести бракераж готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, указать вес, сроки и температурный режим хранения, произвести вакуумирование.

Экзаменационный билет №24

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт:
ПК 3.1-ПК 3.6.; ОК 01, 04, 07.3-1- 3-4.У-1- У-3.ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить и подготовить к презентации Салат «Летний»

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье.
4. Приготовить холодное блюдо, кулинарное изделие, закуску разнообразного ассортимента, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.
5. Провести бракераж готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, указать вес, сроки и температурный режим хранения, произвести вакуумирование.

Экзаменационный билет №25

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт:
ПК 3.1-ПК 3.6.; ОК 01, 04, 07.3-1- 3-4.У-1- У-3.ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить и подготовить к презентации закуска «Горячий бутерброд»

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье.

4. Приготовить холодное блюдо, кулинарное изделие, закуску разнообразного ассортимента, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.
5. Провести бракераж готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, указать вес, сроки и температурный режим хранения, произвести вакуумирование.

4.2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием портфолио

Критерии для оценки портфолио: НЕ ПРЕДУСМОТРЕНО

4.3. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности в форме защиты курсового проекта (работы)

Критерии для оценки защиты курсового проекта: НЕ ПРЕДУСМОТРЕНО

В состав комплекта входят задания для экзаменуемых и пакет экзаменатора (эксперта).

Вариант ведомости уровня сформированности компетенций у студентов (учащихся) по итогам экзамена квалификационного

Специальность _____ -

Группа _____ -

Наименование профессионального модуля (вид профессиональной деятельности)

Член комиссии (Ф.И.О., должность)

№ п/п	Ф.И.О. студента	Задание 1	Наименование ПК, ОК (сгруппированных для задания)	Показатели (ОПОР)					Итоговая оценка
	Иванов К.Л.			д	д	д	да	да	5 (отл)
	Петров Е.А.			н	д	д	да	да	4 (хор)
	И тд.								
				% да (не менее 70% - вид профессиональной деятельности освоен) 70-80% оценка – 3, и тд.					

Подпись

Дата

Приложение 1

Форма аттестационного листа

Характеристика

<p>учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной / производственной практики</p> <p>ФИО _____,</p> <p>обучающийся(аяся) по профессии НПО / специальности СПО _____</p> <p>_____</p> <p style="text-align: center;"><i>код и наименование</i></p> <p>успешно прошел(ла) учебную/производственную практику по профессиональному модулю _____</p> <p style="text-align: right;"><i>наименование профессионального модуля</i></p> <p>в объеме _____ час. с «__» _____ .20__ г. по «__» _____ .20__ г.</p>
--

В организации _____ <i>наименование организации, юридический адрес</i>	
Виды и качество выполнения работ	
Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
Характеристика студента по итогам практики (по желанию)	
Дата «__».___.20__	Подпись руководителя практики _____ Подпись ответственного лица организации

Приложение 2

**ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

ФИО _____

Обучающийся на 2 курсе по профессии СПО: 43.01.09 «Повар, кондитер», освоил программу профессионального модуля ПМ 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» с оценкой _____

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

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля:

Учебная практика в объеме ___ часов: _____ (оценка или зачтено)

Итоговая аттестация по МДК: экзамен или ДЗ _____ (оценка)

Производственная практика ___ часов, _____ (оценка или зачтено)

Комиссия:

Председатель комиссии:

Члены комиссии: