

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 6 от «24» июня 2022г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГБПОУ «Красноярский колледж
отраслевых технологий и
предпринимательства»

_____/Н. В. Журова
Приказ № 01-75-5П от «30» июня 2022г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

43.02.15 ПОВАР, КОНДИТЕР

(на базе основного общего образования)

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

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

РАССМОТРЕНО

на педагогическом совете

протокол № _____

от « ____ » _____ 20__ г.

СОГЛАСОВАНО

Председатель Государственной экзаменационной комиссии

Неганов Евгений Олегович _____

генеральный директор ООО «ДНС» Кафе «Емеля»

СОГЛАСОВАНО

члены государственной экзаменационной комиссии:

Анисимов Николай Николаевич _____

управляющий ИП Осиновская Н. С. «Обеды в офис»

Гончаров Денис Алексеевич _____

руководитель участка собственного производства ООО Торговый дом «Мясничий»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
 - 1.1. ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ
 - 1.2. ОПИСАНИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНКИ И СИСТЕМЫ ОЦЕНИВАНИЯ
 - 1.2.1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ОЦЕНКИ
 - 1.3. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПРИ ОСВОЕНИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
 - 1.4. ИНСТРУМЕНТЫ ОЦЕНКИ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА
 - 1.5. ИНСТРУМЕНТЫ ОЦЕНКИ ПРОВЕРОЧНОЙ РАБОТЫ
 - 1.6. ИНСТРУМЕНТЫ ОЦЕНКИ ПРАКТИЧЕСКОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ
 2. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО – ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
 - 2.1. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО – ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО МДК
 - 2.2. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО – ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УП
 - 2.3. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО – ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПП
 - 2.4. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ, ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО) ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
- ПРИЛОЖЕНИЯ

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ 03 приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Описание процедуры оценки и системы оценивания

Фонд оценочных средств (ФОС) представляет собой совокупность контролирующих материалов, включающих контрольно-оценочные средства для проведения текущего и промежуточного контроля по **ПМ 03 приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

При разработке оценочных средств учтены требования ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части **ПМ 03 приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**.

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать общие и профессиональные компетенции, формируемые в рамках модуля **ПМ 03 приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**:

Код	Наименование профессиональных компетенций
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

Код	Наименование общих компетенций
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 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт в	- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведения расчетов с потребителями.
уметь	- 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; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
знать	= требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - 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; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

1.21. Общие положения об организации оценки освоения программы ПМ

Освоение профессионального модуля **ПМ 03** приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок **разнообразного ассортимента** осуществляется на 2 и 3 курсе обучения.

Текущую аттестацию проводят за счет времени, отведенного на профессиональный модуль.

По модулю предусмотрен экзамен (квалификационный). В состав экзаменационной комиссии входят представители общественных организаций, обучающихся и работодателей.

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является положительная аттестация по **МДК. 03.01. организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, МДК 03.02. процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок**, учебной практике и производственной практике.

Экзамен (квалификационный) проводится в два этапа: выполнение практического задания в виде решения ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся) и проверки теоретических знаний по **МДК. 03.01. организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, МДК 03.02. процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок**.

1.3 Формы текущего контроля и промежуточной аттестации при освоении профессионального модуля

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания
Текущий контроль	
УП.03 Учебная практика	Проверочная работа
ПП.03 Производственная практика	Практическая квалификационная работа
Промежуточная аттестация	
МДК. 03.01. организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Дифференцированный зачет
МДК 03.02. процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	Дифференцированный зачет
ПМ 03 приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Экзамен квалификационный

1.4 Инструменты оценки для проведения дифференцированного зачета по МДК. 03.01. организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Оцениваемые знания
требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,

производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
Критерии оценки
оценка «5», если ответы на поставленные вопросы излагаются логично, последовательно и не требуют дополнительных пояснений; делаются обоснованные выводы; демонстрируются глубокие знания технологических процессов и операций;
оценка «4», если на поставленные вопросы излагаются систематизировано и последовательно; знания технологических процессов используются, но в недостаточном объеме;
оценка «3», если допускаются нарушения в последовательности изложения; демонстрируются поверхностные знания вопроса, с трудом решаются конкретные задачи; имеются затруднения с выводами;
оценка «2», если материал излагается непоследовательно, сбивчиво, не представляет определенной системы знаний по дисциплине; ответы на дополнительные вопросы отсутствуют
Формы и методы оценки
ответы на вопросы
Тип заданий
контрольные вопросы

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

Оцениваемые знания
- 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;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
Критерии оценки
оценка «5», если ответы на поставленные вопросы излагаются логично, последовательно и не требуют дополнительных пояснений; делаются обоснованные выводы; демонстрируются глубокие знания технологических процессов и операций;
оценка «4», если на поставленные вопросы излагаются систематизировано и последовательно; знания технологических процессов используются, но в недостаточном объеме;
оценка «3», если допускаются нарушения в последовательности изложения; демонстрируются поверхностные знания вопроса, с трудом решаются конкретные задачи; имеются затруднения с выводами;
оценка «2», если материал излагается непоследовательно, сбивчиво, не представляет определенной системы знаний по дисциплине; ответы на дополнительные вопросы отсутствуют
Формы и методы оценки
ответы на вопросы
Тип заданий
контрольные вопросы

1.5 Инструменты оценки проверочной работы

Оцениваемые умения
- 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; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Критерии оценки(ПРИЛОЖЕНИЕ 1)
правильность организации рабочего места; правильность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий; соответствие требованиям инструкций, регламентов; точность применения нормативно-технической документации; рациональность использования основного и дополнительного сырья, владение приемами первичной и тепловой обработки; умение выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки сырья и приготовления полуфабрикатов
Место проведение оценки
мастерские: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков
Методы оценки
наблюдение за организацией рабочего места в процессе деятельности; наблюдение и оценка действий во время выполнения практического задания; сравнительная оценка результатов с требованиями нормативных документов и инструкций; наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности самоанализа принимаемых решений в процессе выполнения проверочной работы

1.6 Инструменты оценки практической квалификационной работы

Оцениваемые действия
- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведения расчетов с потребителями.
Критерии оценки
правильность организации рабочего места; правильность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий; соответствие требованиям инструкций, регламентов; точность применения нормативно-технической документации; рациональность использования основного и дополнительного сырья, владение приемами первичной и тепловой обработки; умение выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки сырья и

приготовления полуфабрикатов
Место проведение оценки
предприятия (базы практики)
Методы оценки
анализ отзывов с мест прохождения практики, аттестационных листов, производственных характеристик и дневников учета работ по производственной практике; защита отчётов по производственной практике; экспертная оценка результатов деятельности в процессе выполнения работ на различных этапах производственной практики; экспертная оценка заключений о выполнении практической квалификационной работы

2. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО – ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1. Комплект контрольно – оценочных средств текущего контроля по МДК

Форма текущего контроля: дифференцированный зачет в виде контрольных вопросов.

Типовое задание: дать ответы на контрольные вопросы.

Условия выполнения задания: выполняется всей группой.

Место проведения: кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства.

Максимальное время выполнения задания: 40 мин./час.

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ

для подготовки к дифференцированному зачету МДК. **03.01. организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок**

- 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 Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой.
Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.
- 6 Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок.
- 7 Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.
- 8 Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ.
- 9 Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».
Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос
- 10 Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ

для подготовки к дифференцированному зачету МДК 03.02. процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

1. Расскажите о значении холодных блюд в питании человека.
2. Опишите классификацию холодных блюд.
3. Какие санитарные правила необходимо соблюдать при приготовлении холодных блюд? С чем это связано?
4. При какой температуре подают холодные блюда и закуски?
5. Классифицируйте бутерброды по способу приготовления.
6. Какие виды хлеба используют для бутербродов?
7. Как нарезают хлеб для простых бутербродов?
8. Как нарезают хлеб для закрытых и закусочных бутербродов?
9. Как подготовить продукты для бутербродов?
10. Как приготовить закусочные бутерброды?
11. Почему при приготовлении салатов нельзя смешивать охлажденные и теплые продукты (должны иметь одинаковую температуру 8... 10°C)?
12. Какими способами готовят салат из белокочанной капусты?
13. Какой из способов позволяет больше сохранить витамин С?
14. Перечислите продукты, входящие в салат из белокочанной капусты.
15. Для каких салатов картофель является основой?
16. Чем отличаются по технологии приготовления салаты из белокочанной и краснокочанной капусты?
17. Какие соусы и заправки используют для холодных блюд и закусок?
18. Как подготавливают свежие овощи для приготовления салатов?
19. Какие формы нарезки овощей используют для холодных блюд и закусок?
20. Перечислите салаты из вареных овощей.
21. Какая форма нарезки используется для вареных овощей?
22. Какие продукты используются при оформлении салатов?
23. Какова норма отпуска салатов из вареных овощей?
24. Какие дефекты могут возникнуть при приготовлении салатов из вареных овощей?
25. Какова особенность подготовки свеклы для салатов из вареных овощей?
26. Какова норма отпуска салатов на 1 порцию?
27. Как хранят подготовленные отварные очищенные овощи для салатов?
28. Перечислите блюда из сельди.
29. Какие овощи входят в состав гарнира к сельди?
30. Какими заправками поливают сельдь при отпуске?
31. Как отпускают блюдо «Сельдь с картофелем и маслом»?

2.2. Комплект контрольно – оценочных средств текущего контроля по учебной практике

Форма текущего контроля: проверочная работа.

Типовое задание: выполнить приготовление мясного салата.

Условия выполнения задания: выполняется всей группой одновременно.

Место проведения: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков.

Максимальное время выполнения задания: 6 часов.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение:

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный.

Тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом.

Механическое оборудование: машина для вакуумной упаковки, процессор кухонный.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: ванны моечные, производственный стол с моечной ванной, стеллажи кухонные, столы производственные.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: столовая посуда и приборы, гастроемкости, доски разделочные, кастрюли различной вместимостью, набор инструментов для карвинга, миски, ножи поварские, рукавицы термостойкие д/кухни, корзины для отходов.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

Сырье: отварной картофель, свежие или соленые огурцы, яйца, мясо, крабы, майонез, соль, соус «Южный».

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Последовательность технологических операций для приготовления салатов из вареных овощей

Операция №1. **Организация рабочего места.** На производственный стол кладут разделочную доску, ставят ВНЦ-2. Справа размещают инвентарь, инструменты, слева - продукты, необходимые для приготовления салатов, посуду.

Операция №2. **Прием продуктов.** Все полученные продукты должны соответствовать товарному виду, стандарту, техническим условиям, без посторонних запахов и примесей.

Операция №3. **Хранение.** Подготовленные продукты хранят в холодильном шкафу.

Операция №4. **Подготовка картофеля.** Картофель варят, охлаждают, очищают от кожуры.

Операция №5. **Подготовка яиц.** Яйца варят и очищают от скорлупы.

Операция №6. **Подготовка соленых и свежих огурцов.** Если соленые огурцы крупные – срезают кожицу, свежие огурцы моют, срезают кожицу со стороны плодоножки и соцветия.

Операция №7. **Варка мяса.** Для приготовления салатов мясо варят, предварительно залив горячей водой. Затем охлаждают.

Операция №8. **Нарезание очищенного картофеля и яиц.** Картофель вареный нарезают ломтиками или кубиками. Из яиц сначала вырезают оформление для салатов, а остальную часть нарезают ломтиками или кубиками.

Операция №9. **Нарезание огурцов.** Огурцы нарезают ломтиками или кубиками.

Операция №10. **Нарезание мяса.** Для мясного салата вареное мясо нарезают ломтиками или кубиками.

Операция №11. **Соединение всех компонентов.** Продукты для салата мясного можно соединять вместе и заправлять перемешивая, можно укладывать слоями.

Операция №12. **Заправка салатов.** Салаты заправляют майонезом с добавлением соуса «Южный», либо просто майонезом, увеличив норму закладки.

Операция №13. **Оформление и хранение.** Украшают теми продуктами, которые входят в состав салата, а также зеленью. Готовый салат хранят не более 1 ч.



Требования к качеству

Овощи, мясные продукты для салатов должны быть свежие. Кроме того, овощи должны быть правильно нарезаны, уложены горкой, красиво оформлены, не переварены, без потемнений. Зелень для оформления свежая, не увядшая.

Правила подачи

Салат укладывают на листья салата в салатник или на порционное блюдо горкой.

Практические задания

1. Произвести подбор производственного инвентаря и оборудования для выполнения проверочной работы.
2. Приготовить дополнительное сырье для приготовления 2 порций салата.
3. Приготовить салат «Мясной».
4. Убрать рабочее место.
5. Презентовать работу.
6. Организовать хранение оставшихся продуктов.

Наименование блюда: «Салат мясной »

Сырье	БРУТТО	НЕТТО	Масса на 2 порции	
			БРУТТО	НЕТТО
Говядина	65	48		
или баранина	66	47		
или свинина	59	50		
или телятина	71	47		
или язык говяжий	51	51		
Масса отварных мясных продуктов	-	30		
Картофель	55	40*		
Огурцы свежие или соленые	38	30		
Яйца	3/8 шт.	15		
Крабы **	6	5		
Майонез	30	30		
Соус «Южный»	8	8		
Выход	-	150		

*Масса вареного очищенного картофеля **Консервы

2.3. Комплект контрольно – оценочных средств текущего контроля по производственной практике

Форма текущего контроля: практическая квалификационная работа.

Типовое задание: выполнить приготовление заливного из птицы, или мясных продуктов в форме.

Условия выполнения задания и место проведения: проводится в индивидуальных условиях для каждого обучающегося, согласно месту трудоустройства на производственной практике, на предприятиях города, при условии наличия необходимого оборудования и инвентаря для её выполнения.

Максимальное время выполнения задания: 6 часов.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение:

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный.

Тепловое оборудование: аппарат паровой-конвекторн.эл., печь микроволновая, плиты электрические или с индукционным нагревом.

Механическое оборудование: машина для вакуумной упаковки, овощерезка, привод универсальный с механизмами, процессор кухонный.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: ванны моечные, производственный стол с моечной ванной, стеллажи кухонные, столы производственные.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: столовая посуда и приборы, венчики, воронки различного диаметра, гасфоемкости, доски разделочные, кастрюли различной вместимостью, набор инструментов для карвинга, контейнеры для СВЧ, кружки мерные, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, рукавицы термостойкие д/кухни, ситейники, терки универсальные, шумовки, корзины для отходов.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

Сырье: кости пищевые (говяжьи), желатин, морковь, лук репчатый, петрушка (корень) или сельдерей (корень), уксус 9% - ный, яйца (белки), лавровый лист, курица (мясные продукты), яйцо, морковь, огурцы, помидоры свежие, горошек зеленый консервированный, капуста цветная маринованная.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Практические задания

1. Произвести подбор производственного инвентаря и оборудования для выполнения работы.
2. Приготовить основное и дополнительное сырье для приготовления блюда: «Заливное из птицы или мясных продуктов в форме».
3. Приготовить желе мясное.
4. Приготовить заливное из птицы или мясных продуктов в форме.
5. Убрать рабочее место.
6. Презентовать работу.
7. Организовать хранение оставшихся продуктов.

Наименование блюда: «Заливное из птицы или мясных продуктов в форме»

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию, гр.	
	Брутто	Нетто
Курица	190	131
Масса отварной курицы	-	50
или мясное ассорти: телятина	47	31
Масса отварной телятины	-	20
окорок копчено - вареный (со шкурой и костями): тамбовский, воронежский	20	15
язык говяжий	25	25
или язык свиной	25	25
или язык бараний	29	29
Масса вареного языка	-	15
Масса готовых продуктов	-	50
Желе мясное №832		75
Яйцо	¼ шт.	10
Морковь	13	10
Огурцы	13	10
Помидоры свежие	24	20
Горошек зеленый консервированный	15	10

Капуста цветная маринованная	18	10
Салат	14	10
Выход		225

Технология приготовления:

Подготовленные языки варят, так же как и мясо. После варки их погружают в холодную воду и, не давая им сильно остыть, снимают кожу. Мякоть птицы или телятины и язык нарезают тонкими ломтиками.

В форму заливают желе и охлаждают. Когда оно застынет у стенок формы слоем 1 см, незастывшую часть желе сливают в два – три приема, наполняют тонко нарезанными ломтиками птицы, или мясным ассорти, а также фигурно нарезанными овощами и салатом. Каждый слой продуктов заливают желе и охлаждают.

Заливное готовят в порционных формах. Перед подачей форму опускают на несколько секунд в горячую воду и выкладывают заливное на блюдо.



Требования к качеству:

Внешний вид – тонкие ломтики мякоти курицы или мясного ассорти (телятина, окорок, язык), ломтики овощей равномерно распределены слоями в прозрачном мясном желе, хорошо сохраняющем форму, поверхность желе блестящая.

Цвет - от светло - до темно-серого.

Консистенция — желе плотное, упругое, мясных продуктов – мягкая

Вкус и запах - свойственный продукту, из которого приготовлено заливное

Наименование блюда: «Желе мясное»

Наименование продуктов	Брутто	Нетто	
Кости пищевые (говяжьи)	1000	1000	
Масса бульона		1000	
Желатин	40	40	
Морковь	25	20	
Лук репчатый	24	20	
Петрушка (корень)	13	10	Требования к качеству: Внешний вид – прозрачная масса, хорошо сохраняющая форму, поверхность блестящая. Цвет - светло - серый. Консистенция — желе плотное, упругое.
или сельдерей (корень)	15	10	
Уксус 9% - ный	15	15	
Яйца (белки)	3 шт.	72	
Лавровый лист	0,3	0,3	
Выход		1000	

Технология приготовления:

Желатин заливают холодной кипяченой водой (1:10), размешивают, чтобы он не прилип ко дну посуды, и выдерживают для набухания 30-60 мин. Набухший желатин откидывают на салфетку и отжимают.

Для приготовления «оттяжки» сырые белки яиц слегка взбивают и соединяют с небольшим количеством холодной. В горячий бульон вводят желатин, растворяют, добавляют уксус или лимонную кислоту, затем в два приема «оттяжку» (при температуре не выше 70°C).

Желе доводят до кипения, проваривают при слабом кипении 15 мин, выдерживают на краю плиты 10-15 мин, процеживают, доводят до кипения и охлаждают.

2.4. Комплект контрольно оценочных средств, для проведения экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ ЭКЗАМЕНА КВАЛИФИКАЦИОННОГО

Типовое задание: практическое задание.

Условия выполнения задания: проводится одновременно для ½ учебной подгруппы.

Место проведения: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков.

Максимальное время выполнения задания: 4 академических часа (160 минут) без перерыва.

Критерии оценок приведены в ПРИЛОЖЕНИИ 1. На основании критериев оценок заполняется бланк экзаменатора (ПРИЛОЖЕНИЕ 3).

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение:

Весоизмерительное оборудование: весы механические, весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: охлаждаемый прилавок-витрина, стол холодильный с охлаждаемой горкой, шкаф морозильный, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки.

Тепловое оборудование: печь микроволновая, плита электрическая или электрическая (с индукционным нагревом).

Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), машина для вакуумной упаковки, овощерезка, привод универсальный с механизмами, процессор кухонный, слайсер, соковыжималка.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: ванны моечные, производственные столы с моечной ванной, стеллажи кухонные, барная станция для порционирования соусов.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: блендер, столовая посуда и приборы, венчики, воронки различного диаметра, гастроемкости, доски разделочные, набор инструментов для карвинга, дуршлаг, емкости д/соусов, кастрюли различной вместимостью, кольца для выкладки гарниров, контейнеры для СВЧ, кружки мерные, ложки гарнирные, ложки для снятия пены, лопатки кулинарные, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, открывалка д/консерв, прессы для чеснока, рукавицы термостойкие д/кухни, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, совки для сыпучих продуктов, сотейники, терки универсальные, шенуа, щипцы универсальные, шумовки, корзины для отходов.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

Сырье: согласно заданиям.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют задания индивидуально. Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Практические задания

1. Используя сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания и калькулятор, выполните задание 1.

2. Произвести подбор производственного инвентаря и оборудования для выполнения задания 2. Произвести подготовку основного и дополнительного сырья для приготовления 1 порции блюда (согласно заданию 2).
3. Выполнить задание 2 и 3.
4. Убрать рабочее место.
5. Организовать хранение оставшихся продуктов.

Вариант № 1	
Задание 1.	Составьте технологическую карту на приготовляемое блюдо
Задание 2.	Приготовьте сельдь с гарниром и оформите блюдо для подачи
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам

Вариант № 2	
Задание 1.	Составьте технологическую карту на приготовляемое блюдо
Задание 2.	Приготовьте рыбу под маринадом и оформите блюдо для подачи
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам

Вариант № 3	
Задание 1.	Составьте технологическую карту на приготовляемое блюдо
Задание 2.	Приготовьте салат из белокочанной капусты и оформите блюдо для подачи
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам

Вариант № 4	
Задание 1.	Составьте технологическую карту на приготовляемое блюдо
Задание 2.	Приготовьте салат из помидоров и огурцов и оформите блюдо для подачи
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам

Вариант № 5	
Задание 1.	Составьте технологическую карту на приготовляемое блюдо
Задание 2.	Приготовьте винегрет и оформите блюдо для подачи
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам

Вариант № 6	
Задание 1.	Составьте технологическую карту на приготовляемое блюдо
Задание 2.	Приготовьте помидоры, фаршированные яйцом и луком и оформите блюдо для подачи
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам

Вариант № 7	
Задание 1.	Составьте технологическую карту на приготовляемое блюдо
Задание 2.	Приготовьте помидоры, фаршированные грибами и оформите блюдо для подачи
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам

Вариант № 8	
Задание 1.	Составьте технологическую карту на приготовляемое блюдо
Задание 2.	Приготовьте яйца под майонезом с гарниром и оформите блюдо для подачи
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам

Вариант № 9	
Задание 1.	Составьте технологическую карту на приготовляемое блюдо
Задание 2.	Приготовьте винегрет с сельдью и оформите блюдо для подачи
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам

Вариант № 10	
Задание 1.	Составьте технологическую карту на приготовляемое блюдо

Задание 2.	Приготовьте салат мясной и оформите блюдо для подачи
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам

Вариант № 11

Задание 1.	Составьте технологическую карту на приготовляемое блюдо
Задание 2.	Приготовьте винегрет овощной и оформите блюдо для подачи
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам

Вариант № 12

Задание 1.	Составьте технологическую карту на приготовляемое блюдо
Задание 2.	Приготовьте салат картофельный с сельдью и оформите блюдо для подачи
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам

Вариант № 13

Задание 1.	Составьте технологическую карту на приготовляемое блюдо
Задание 2.	Приготовьте помидоры, фаршированные рыбным салатом и оформите блюдо для подачи
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам

Вариант № 14

Задание 1.	Составьте технологическую карту на приготовляемое блюдо
Задание 2.	Приготовьте яйца, фаршированные сельдью и луком и оформите блюдо для подачи
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам

Вариант № 15

Задание 1.	Составьте технологическую карту на приготовляемое блюдо
Задание 2.	Приготовьте салат рыбный и оформите блюдо для подачи
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ ЭКЗАМЕНА КВАЛИФИКАЦИОННОГО

Форма текущего контроля: экзамен квалификационный.

Типовое задание: дать ответы на контрольные вопросы билетов.

Условия выполнения задания: выполняется всей группой.

Место проведения: кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства.

Максимальное время выполнения задания: 3 часа.

Критерии оценивания ответов:

оценка «5», если ответы на поставленные вопросы излагаются логично, последовательно и не требуют дополнительных пояснений; делаются обоснованные выводы; демонстрируются глубокие знания технологических процессов и операций;

оценка «4», если на поставленные вопросы излагаются систематизировано и последовательно; знания технологических процессов используются, но в недостаточном объеме;

оценка «3», если допускаются нарушения в последовательности изложения; демонстрируются поверхностные знания вопроса, с трудом решаются конкретные задачи; имеются затруднения с выводами;

оценка «2», если материал излагается непоследовательно, сбивчиво, не представляет определенной системы знаний по дисциплине; ответы на дополнительные вопросы отсутствуют

Билеты для проведения экзамена квалификационного

Билет № 1

1. Ассортимент и товароведная характеристика холодных блюд
2. Технология приготовления бутербродов открытых
3. Технология приготовления салата из свежей капусты

4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления бутербродов открытых и салата из свежей капусты
5. Правила проведения бракеража блюд

Билет № 2

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

Билет № 3

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

Билет № 4

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

Билет №5

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

Билет № 6

1. Организация механической кулинарной обработки гастрономических продуктов (сыр, масло сливочное)
2. Технология приготовления салата рыбного
3. Технология приготовления салата из редиса
4. Перечислите инвентарь, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления салата рыбного и салата из редиса
5. Температурный режим и сроки хранения холодных блюд

Билет № 7

1. Значение холодных блюд в питании человека
2. Технология приготовления салата из свежих огурцов
3. Технология приготовления ветчины с гарниром
4. Перечислите инвентарь, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления салата из свежих огурцов и ветчины с гарниром
5. Требования к качеству и срок хранения салатов из сырых овощей

Билет № 13

1. Характеристика салатов- коктейлей
2. Технология приготовления салата из квашеной капусты
3. Технология приготовления сельди с гарниром
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата из квашеной капусты и сельди с гарниром
5. Правила проведения бракеража блюд

Билет № 8

1. Классификация холодных блюд
2. Технология приготовления яиц под майонезом с гарниром
3. Технология приготовления икры баклажанной
4. Перечислите инвентарь и инструменты для приготовления яиц под майонезом с гарниром и икры баклажанной
5. Общая характеристика холодных блюд и закусок

Билет № 9

1. Классификация бутербродов
2. Технология приготовления сельди с картофелем и маслом
3. Технология приготовления паштета из печени
4. Перечислите оборудование для приготовления сельди с картофелем и маслом и паштета из печени
5. Требования к качеству мясных холодных блюд

Билет №10

1. Классификация салатов из сырых овощей
2. Технология приготовления салата мясного
3. Технология приготовления салата из свежих помидор
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата мясного и салата из свежих помидор
5. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в холодном цехе

Билет № 11

1. Требования к организации рабочего места для приготовления холодных блюд и закусок
2. Технология приготовления салата из зеленого лука
3. Технология приготовления сельди рубленой
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата из зеленого лука и сельди рубленой
5. Требования к качеству рыбных холодных закусок

Билет № 12

1. Требования к организации рабочего места для приготовления бутербродов
2. Технология приготовления ветчины с гарниром
3. Технология приготовления салата из свежих огурцов
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата из квашеной капусты и студня говяжьего
5. Требования к качеству и срок хранения салатов из вареных овощей

Билет № 14

1. Требования к качеству винегретов
2. Технология приготовления языка отварного с гарниром
3. Технология приготовления салата картофельного

4. Перечислите оборудование, инвентарь и инструменты для приготовления языка отварного с гарниром и салата картофельного
5. Правила проведения бракеража

Билет № 15

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

Билет № 16

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

Билет № 17

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

Билет №18

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

Билет №19

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

Билет № 20

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

Билет № 21

1. Требования к организации рабочего места для приготовления холодных блюд из мяса и мясопродуктов
2. Технология приготовления рыбы заливной с гарниром
3. Технология приготовления бутербродов ассорти
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления рыбы заливной с гарниром и бутербродов ассорти
5. Температурный режим и правила хранения холодных блюд из отварных овощей

Билет № 22

1. Характеристика и оснащённость холодного цеха
2. Технология приготовления салата с крабами
3. Технология приготовления винегрета овощного с сельдью
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления салата с крабами и винегрета овощного с сельдью
5. Электробезопасность в холодном цехе

Билет № 23

1. Пожарная безопасность в холодном цехе
2. Технология приготовления икры кабачковой
3. Технология приготовления простых и сложных бутербродов
4. Перечислите инвентарь и оборудование, необходимые для приготовления икры кабачковой, простых и сложных бутербродов
5. Требования к качеству и сроки хранения блюд из яиц и грибов

Билет № 24

1. Техника безопасности при работе на оборудовании для обработки овощей
2. Технология приготовления икры грибной
3. Технология приготовления редьки с маслом или сметаной
4. Перечислите инвентарь, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления икры грибной и редьки с маслом или сметаной
5. Температурный режим и правила приготовления холодных блюд и закусок

Билет № 25

1. Электробезопасность в холодном цехе
2. Технология приготовления кабачков фаршированных мясным салатом
3. Технология приготовления салата картофельного с морепродуктами
4. Перечислите инвентарь и инструменты для приготовления кабачков фаршированных мясным салатом и салата картофельного с морепродуктами
5. Способы сервировки и варианты оформления бутербродов

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

№ П/П	Критерии оценки	Количество баллов			
		5	4	3	2
1.	Организация рабочего места	В соответствии с установленными требованиями	Рабочее место организовано обучающимся самостоятельно, допущены незначительные отклонения от установленных требований, исправленные им самостоятельно	Допущены отдельные незначительные ошибки, исправленные при посторонней помощи	Допущены грубые ошибки
2.	Последовательность технологических операций	Точное выполнение в соответствии с нормативно-технологической документацией	Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документации, допущены незначительные отклонения, исправления обучающимся самостоятельно	Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документацией с незначительными ошибками, исправленными при посторонней помощи	Нарушена
3.	Правила личной гигиены и техники безопасности	Точное соблюдение установленных правил	Допущены незначительные нарушения, устраненные обучающимся самостоятельно	Соблюдение установленных правил с незначительными отклонениями	Несоблюдение правил
4.	Требования к качеству готового блюда(по органолептическим показателям) *	Качество полностью соответствует требованиям	Допущены незначительные отклонения от требований	Допущены незначительные отклонения от установленных требований	Допущены незначительные отклонения от установленных требований
5.	Правила подачи	Полное соблюдение установленных правил	Соблюдение установленных с незначительными отклонениями	Допущены незначительные ошибки	План выполнения работы составлен с посторонней помощью
6.	Косвенные показатели, влияющие на оценку	Проявление повышенного интереса к профессии, самостоятельное планирование предстоящей работы, аккуратность и точность в работе	Самостоятельное планирование предстоящей работы, экономное расходование сырья, электроэнергии, соблюдение трудовой дисциплины	Допущены грубые ошибки, не соблюдена норма подачи	План выполнения работы полностью составлен с посторонней помощью

*оценивается согласно ПРИЛОЖЕНИЮ 2

Шкала снижения оценки качества блюд и кулинарных изделий за обнаруженные дефекты

Наименование показателя	Дефекты	Снижение оценки, баллы
Внешний вид	1. Обработка компонентов произведена не полностью: в основном всех блюд сладких блюд, напитков, гастрономических продуктов закусок, компотов салатов, винегретов	0,5 1,0 2,0 3,0
	2. Несоответствие нарезки компонентов принятой технологии: в основном всех блюд салатов, винегретов, блюд из рыбных и мясных гастрономических продуктов, супов, солянок и прозрачных супов с овощами	0,5 1,0
	3. Несоответствие набора компонентов блюда рецептуре	1,0
	4. Не соблюдено соотношение компонентов в блюде: в основном во всех блюдах в заливных блюдах (рыбных, мясных), гастрономических продуктах, студнях, мороженом в салатах из свежих овощей, компотах в разных овощных консервах	1,0 1,5 2,0 3,0
	5. Наличие мелких частиц: кусочков в блюдах из рыбных и мясных гастрономических продуктов костей в мясных студнях, костей и костных пластинок от голов в рыбных студнях	0,5 3,0
	6. Наличие комочков заварившееся муки, крахмала и манной крупы, хлопьев свернувшихся яиц, непотертых частичек: в жидкой части заправочных супов в соусах, супах-пюре, сладких и других блюдах	0,5 1,0
	7. Наличие слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий	1,0
	8. Нарушена целостность панировки в изделиях, кролика, из жареной рыбы	1,0
	9. Нарушение целостности: кожи в изделиях из птицы и дичи оболочки мучных изделий (вытекание фарша)	1,0 2,0
	10. Наличие трещин на поверхности: пудингов, шарлоток яблок в тесте яблок печеных	0,5 2,0 3,0
	11. Наличие взвешенных частичек (мутность) в желе, напитках, заливных холодных блюдах и прозрачных супах	1,0
	12. Значительное отклонение: жира в соусе, жидкости в салатах из свежих, соленых, квашеных овощей, в икре овощной жидкости в икре кетовой, сливках, сметане (взбитых), киселях	2,0 3,0
	13. Наличие осадка в плодово-ягодных прохладительных напитках	1,0
	14. Несоответствие формы изделия или нарезки продукта принятой технологии: плодов, ягод, бахчевых свежих, рыбы соленой холодного и горячего копчения блюд из мясных, рыбных гастрономических продуктов, рубленых изделий; запеченных блюд; сладких блюд; сыра; колбас корзиночек, гренок для остальных блюд	0,5 2,0 3,0 1,0
	15. Подсыхание поверхности, заветривание: бутербродов, банкетных закусок, холодных блюд и закусок из яиц, рыбы под майонезом, паштетов сыра, колбасы (или выделение жира на поверхности), консервов	1,0 2,0

	рыбных и овощных, салатов, винегретов, мясных и рыбных гастрономических продуктов	
	16. Отсутствие блеска на поверхности: салатов (от масла), желе винегретов	1,0 2,0
	17. Масса плохо взбита, рисунок на поверхности не сохраняется (кремы, взбитые сливки, сметана); на разрезе виден плотный слой неизбитого желе (муссы, самбуки); неоднородная консистенция (муссы, самбуки, кремы)	1,0
	18. Вспенивание киселей, простокваши, ряженки, кефира, ацидофилина	3,0
	19. Пленка на поверхности: киселей, кипяченого молока соусов чая-заварки (чайная пыль)	0,5 2,0 3,0
	20. Отклонение в оформлении блюда	0,5
Цвет	1. Незначительно отличающийся от характерного; жареные изделия имеют на поверхности темноокрашенные вкрапления	0,5
	2. Слабоокрашенные или темноокрашенные; несвойственные для блюда (изделия). Интенсивность окраски жареных (запеченных) блюд для изделий нехарактерная	1,0
	3. Несвойственная окраска изделий, блюд (в том числе на разрезе) или их компонентов	2,0
Запах	1. Немного нетипичный, с небольшим преобладанием одного какой-либо компонента, аромат специй слабо выражен	1,0
	2. Слабовыраженный, малотипичный с заметным преобладанием одного компонента, слабой посторонний	2,0
	3. Посторонний, неприятный, нетипичный: пригорелый, кислый или другой, крайне нежелательный	3,0
Вкус	1. Характерный, слабовыраженный, вкус специй не ощущается, слегка пересаленный	1,0
	2. Нетипичный, нежелательный: слишком острый, соленый, сладкий, кислый	2,0
	3. Посторонний, неприятный; привкус прокисших, прогоревших, несвежих продуктов.	3,0
Консистенция	1. Недоваренные или переваренные компоненты	2,0
	2. Нарушено соотношение массы плотной и жидкой частей (в первых блюдах и компонентах)	2,0
	3. Очень жидкая или густая (в первых блюдах и соусах)	2,0
	4. Неоднородная (в супах-пюре, изделиях из фаршей и различных масс, киселях, кремах, кисло-молочных продуктах)	2,0
	5. Крошливая в мясных, рубленых и запеченных блюдах и изделиях из творога, овощей и др.	2,0
	6. Жесткая, сухая в изделиях из мяса и мясопродуктов, птицы, дичи, кролика и рыбы	2,0
	7. Несочная в салатах из свежих овощей, салатах и закусках из маринованной свеклы и тыквы	2,0
	8. Сухая: в пудингах, шарлотках	1,5
	в бутербродах, банкетных закусках, мясных и рыбных салатах и винегретах	2,0
	9. Мягкая, нехрустящая соленых огурцов и капусты в салатах и винегретах:	
	из вареных овощей	2,0
	из свежих плодов и овощей	3,0
	10. Плотная, резинистая в желе, муссах, самбуках, кремах	2,0
	11. Слабая (заливные студни, желе и другие изделия и блюда не держат формы)	3,0
	12. Липкая, неоднородная в суфле, пудингах, шарлотках	3,0
	13. Хлеб черствый, крошливый (гренки пересушены)	2,0

БЛАНК ЭКЗАМЕНАТОРА

Обучающийся _____

Группа _____ по профессии «Повар, кондитер»

Вариант задания _____

Критерии оценивания	Количество присвоенных баллов	
	Блюдо 1	Блюдо 2
Организация рабочего места		
Последовательность технологических операций		
Правила личной гигиены и техники безопасности		
Правила подачи		
Косвенные показатели, влияющие на оценку		
Требования к качеству готового блюда (по органолептическим показателям)		
Внешний вид		
Цвет		
Запах		
Вкус		
Консистенция		
Количество полученных баллов		
Общее количество баллов		
Полученная ОЦЕНКА*		

*оценка 5 «отлично» выставляется в случае получения обучающимися 96-100 баллов;

оценка 4 «хорошо» выставляется в случае получения обучающимися 80-95 баллов;

оценка 3 «удовлетворительно» выставляется в случае получения обучающимися 60-79 баллов;

оценка 2 «неудовлетворительно» выставляется в случае получения обучающимися менее 60 баллов

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

(Ф.И.О.)

43.01.09 Повар, кондитер

(код, наименование)

обучающийся (аяся) на _____ курсе по профессии СПО

успешно прошел(ла) производственную практику по

профессиональному модулю

(наименование профессионального модуля)

в объеме _____ часов с _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес, телефон)

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика	оценка

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики

Дата _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики _____

ФИО, должность _____

Подпись, печать ответственного лица организации (базы практики) _____

ФИО, должность _____

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

код и наименование профессионального модуля

по профессии/специальности СПО

(код, наименование)

ФИО обучающегося

Курс

Группа

Количество часов ПМ

Срок освоения ПМ

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы текущего контроля и промежуточной аттестации	Оценка
МДК 01.01	дифференцированный зачёт	
МДК 01.02	дифференцированный зачёт	
УП 01	проверочная работа	
ПП 01	практическая квалификационная работа	
ПМ 01	экзамен квалификационный	

Коды проверяемых компетенций	Наименование общих и профессиональных компетенций	Оценка (да / нет)

Результат оценки:

вид профессиональной деятельности

(освоен/не освоен)

Преподаватель: (Ф.И.О.)

Председатель комиссии: (Ф.И.О.)

Члены комиссии: (Ф.И.О.)