

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

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

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 10 от 10.06.2025 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГБПОУ «ККОТиП»
_____/Н. В. Журова/
Приказ № 01-61-1П от 30.06.2025 г.

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

(на базе среднего общего образования)

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ
И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,
ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЁТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ
КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Красноярск, 2025

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. ОБЛАСТЬ 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 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

При разработке оценочных средств учтены требования ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать общие и профессиональные компетенции, формируемые в рамках модуля ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

12.1. Общие положения об организации оценки освоения программы ПМ

Освоение профессионального модуля ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания осуществляется на 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 процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, учебной практике и производственной практике.

Экзамен (квалификационный) проводится в два этапа: выполнение практического задания в виде решения ситуационных задач по адаптации рецептур 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 процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

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	
03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Экзамен
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Экзамен
ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Экзамен квалификационный

1.4 Инструменты оценки для проведения дифференцированного зачета по МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Оцениваемые знания
требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Оцениваемые знания
ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи

холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок
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
разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
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 холодных блюд
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
разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов
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 холодных блюд
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 отчетов 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 процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

- 1 Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции.
- 2 Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления
- 3 Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
- 4 Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.
- 5 Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)
- 6 Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
- 7 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.
- 8 Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними
- 9 Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос
- 10 Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ

МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

1. Холодные блюда и закуски: понятие, отличия, значение в питании.

2. Классификация, ассортимент холодных закусок. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении холодных закусок. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных закусок.
3. Классификация, ассортимент холодных супов. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении холодных супов. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных супов.
4. Классификация, ассортимент холодных соусов и заправок. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении холодных соусов и заправок. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных соусов и заправок.
5. Технологические процессы приготовления рыбного и мясного желе. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
6. Нормы отпуска блюд, расхода соли, специй, салата, перца сладкого, зелени петрушки /укропа/, зелёного лука при приготовлении и оформлении холодных блюд, закусок.
7. Правила порционирования, оформления, отпуска блюд, в том числе заказных, банкетных, фирменных холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.
8. Салаты и винегреты. Общие правила приготовления, оформления, отпуска. Сохранение витаминов, естественной окраски компонентов при приготовлении салатов, винегрета.
9. Ассортимент салатов из сырых и варёных овощей, винегретов. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
10. Ассортимент холодных блюд и закусок из овощей и грибов. Технологический процесс, особенности приготовления, оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
11. Ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы, рыбных гастрономических продуктов. Технологический процесс приготовления блюд и закусок из рыбы. Характеристика. Гарниры. Особенности оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
12. Ассортимент холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья. Особенности приготовления, оформления, отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
13. Технологический процесс приготовления, оформления, отпуска блюда: мясо, язык, птица или кролик отварные с гарниром. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
14. Холодные блюда из мяса, мясных продуктов. Ассортимент. Гарниры и соусы, рекомендуемые к холодным блюдам и закускам из мяса, мясных продуктов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
15. Технологический процесс приготовления, оформления, отпуска блюда: поросенок отварной с хреном. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
16. Технологический процесс приготовления, оформления, отпуска блюда: ростбиф. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
17. Технологический процесс приготовления, оформления, отпуска блюда: сыр из кур или дичи /фромаж/ в форме, тарталетках, волованах. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
18. Технологический процесс приготовления, оформления, отпуска блюда: мясо, язык или поросёнок заливные. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
19. Технологический процесс приготовления, оформления, отпуска блюда: паштет из дичи, птицы или мяса в тесте /в форме, в виде кулебяки. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
20. Технологический процесс приготовления, оформления, отпуска блюда: курица фаршированная /галантин/ в виде целой тушки, рулета. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

21. Технологический процесс приготовления, оформления, отпуска блюда: студни. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
22. Технологический процесс приготовления, оформления, отпуска блюда: ассорти мясное. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
23. Бутерброды. Классификация, ассортимент. Особенности оформления. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
24. Технологический процесс приготовления и отпуска бутербродов открытых /простых. Особенности оформления. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
25. Технологический процесс приготовления и отпуска бутербродов сложных, закусочных. Особенности оформления. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
26. Технологический процесс приготовления и отпуска бутербродов закрытых, горячих. Особенности оформления. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
27. Технологический процесс приготовления и отпуска тортов бутербродных. Особенности оформления. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

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

Форма текущего контроля: проверочная работа.

Типовое задание: выполнить приготовление салата «Гранатовый браслет».

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; учебный поварской и кондитерский цех.

Максимальное время выполнения задания: 6 часов.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение:

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: шкаф морозильный, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки.

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

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

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: нитрат тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: ванны моечные, производственные столы, стеллажи кухонные.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: столовая посуда и приборы, гостроемкости, доски разделочные, кастрюли различной вместимостью, кольца для выкладки гарниров, контейнеры для СВЧ, лопатки кулинарные, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, рукавицы термостойкие д/кухни, скребки кухонные, сотейники, терки универсальные, 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: куриное филе, лук репчатый, картофель, свекла, грецкий орех, гранат (большой), соль, майонез.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Последовательность технологических операций

Операция № 1. Организация рабочего места.

Операция № 2. Подготовка сырья. Филе отварить до готовности (варить около 20 минут после закипания). Картофель отварить. Свеклу отварить. Лук мелко нарезать. Куриное филе мелко нарезать. Обжарить лук на небольшом количестве растительного масла до золотистого цвета. Добавить филе, посолить, немного обжарить. Остудить. Свеклу натереть на мелкой терке. Орехи измельчить в блендере или мелко порубить ножом. Смешать орехи и свеклу, немного посолить. Картофель натереть на мелкой терке. Гранат почистить, зерна отделить.

Операция № 3. Формование и подача салата. В центр большого плоского блюда поставить стакан. Вокруг него выложить картофель, смазать майонезом. На картофель выложить филе с луком, смазать майонезом. На филе выложить свеклу с орехами, смазать майонезом. На свеклу выложить зерна граната, аккуратно убрать стакан.

Практические задания

1. Произвести подбор производственного инвентаря и оборудования для выполнения проверочной работы.
2. Произвести подготовку сырья.
3. Приготовить приготовление салата.
4. Убрать рабочее место.
5. Презентовать блюдо.
6. Организовать хранение оставшихся продуктов и готовых блюд.

Наименование блюда: салат «Гранатовый браслет»

	Сырьё	Количество на 4 порций
	Куриное филе	300 г
	Лук репчатый	150 г
	Картофель	300 г
	Свекла	300 г
	Грецкий орех	50 г
	Гранат (большой)	1 шт
	Майонез	160 г
	Соль	по вкусу

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

Форма текущего контроля: практическая квалификационная работа.

Типовое задание: выполнить приготовление рулета из свинины.

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, шкаф шоковой заморозки.

Тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом.

Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), куттер, машина для вакуумной упаковки, овощерезка, процессор кухонный.

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

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: ванны моечные, стеллажи кухонные, столы производственные.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: блендер, столовая посуда и приборы, вилки для вынимания мяса, гастроемкости, доски разделочные, кастрюли различной вместимостью, контейнеры для СВЧ, лопатки кулинарные, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, прессы для чеснока, рукавицы термостойкие д/кухни, скребки кухонные, сотейники, щипцы универсальные, шумовки, корзины для отходов.

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

Сырье шея свинины, голландский сыр, морковь, лук репчатый, чеснок, желатин, петрушка, кинза, базилик, грецкие орехи, лавровый лист, соль, перец по вкусу.

Последовательность технологических операций

Операция № 1. Организация рабочего места.

Операция № 2. Подготовка сырья.

Операция № 3. Подготовка мяса. Нарезать свинину на ломтики, отбить.

Операция № 4. Подготовка начинки. Приготовление начинки для рулета: чеснок очистить, измельчить. Сыр натереть на крупной терке. Грецкие орехи обжарить без масла до золотистого цвета и размолоть в крошку. Смешать сыр, чеснок, орехи, нарезанную зелень и щепотку соли.

Операция № 5. Формование изделий в тесте. Выложить начинку на мясо, свернуть мясо в рулет, завернуть в фольгу. Лук и морковь очистить, добавить к мясу вместе с лавровыми листьями.

Операция № 6. Доведение рулета до готовности. Подготовленный рулет залить горячей подсоленной водой и варить на медленном огне 50 мин.

Операция № 7. Охлаждение и подача рулета. Готовый рулет остудить и до подачи выдержать под гнетом в холодильнике. Остывший рулет нарезают, оформляют зеленью, ягодами клюквы.

Практические задания

1. Произвести подбор производственного инвентаря и оборудования для выполнения работы.
2. Произвести подготовку основного и дополнительного сырья.
3. Произвести приготовление рулета из свинины.
4. Убрать рабочее место.
5. Презентовать работу.
6. Организовать хранение оставшихся продуктов и готового блюда.

Наименование блюда: «Рулет из свинины»

	Наименование продуктов	БРУТТО	НЕТТО
--	---------------------------	--------	-------

	1. Шея свинины	120	100
	2. Голландский сыр	30	25
	3. Морковь	35	27
	4. Лук репчатый	24	20
	5. Чеснок	5	4
	6. Желатин	3,5	0,02
	7. Петрушка	3,5	3
	8. Кинза		3
	9. Базилик		2
	10. Грецкие орехи		5
	11. Лавровый лист		0,02
	12. Соль, перец по вкусу		
	Вес готового рулета:		100
	Выход 1 порции		100

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

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ ЭКЗАМЕНА КВАЛИФИКАЦИОННОГО

Типовое задание: выполнить приготовление и презентацию нового (разработанного) горячего блюда, кулинарного изделия или закуски.

Условия выполнения задания: выполняется 1/2 группой.

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: 2 часа

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

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Оборудование учебной кухни ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков:

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

весы настольные электронные, пароконвектомат, конвекционная печь, микроволновая печь, расстоечный шкаф, плита электрическая (с индукционным нагревом), фритюрница, электрогриль (жарочная поверхность), плита wok, гриль (саламандр), электроблинница, электромармиты, кофемашина с капучинатором, кофе-ростер, ховоли, шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, гранитор, охлаждаемый прилавок-витрина, фризёр, стол холодильный с охлаждаемой горкой, тестораскаточная машина, планетарный миксер, диспансер для подогрева тарелок, блендер, мясорубка, слайсер, машина для вакуумной упаковки, куттер, процессор кухонный, овощерезка, миксер для коктейлей, привод универсальный, соковыжималки, кофемолка, лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, стол с охлаждаемой поверхностью, сифон, газовая горелка, барная станция для порционирования соусов, наборы инструментов для карвинга, овоскоп, нитраттестер, машина посудомоечная, стол производственный с моечной ванной, стеллажи, моечные ванны.

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь:

гастроёмкости, наборы кастрюль и сотейников (различной вместимостью), сковороды, гриль сковороды, наборы разделочных досок (пластик), подставки для

разделочных досок, мерные стаканы, венчики, миски, сита и шенуа, скалки для теста, лопатки (металлические, силиконовые), половники, шумовки, щипцы кулинарные универсальные, щипцы кулинарные для пасты, набор ножей «поварская тройка», кондитерские мешки с насадками, наборы выемок (различной формы), столовая посуда и приборы для подачи блюд, корзины для отходов и мусора.

Сырьё: согласно разработанным технологическим картам.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Практические задания

1. Произвести подбор производственного инвентаря и оборудования для выполнения работы.
2. Произвести подготовку основного и дополнительного сырья.
3. Выполнить приготовление нового (разработанного) холодного блюда, кулинарного изделия или закуски.
4. Оформить блюдо для презентации.
5. Презентовать работу. Убрать рабочее место.
6. Организовать хранение оставшихся продуктов.

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: 1 час.

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

Вопросы для проведения экзамена квалификационного

1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации крошки.
2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации свекольника.
3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации ботвиньи.
4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации борща холодного.
5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации соуса сухарного.
6. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации соуса «Польского».

7. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации соуса «Голландского».
8. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации масла селедочного и зеленого.
9. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации соуса майонез.
10. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации помидор фаршированных яйцом и луком.
11. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации: икры кабачковой, овощной и грибной.
12. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации: сельди с луком, с гарниром, с картофелем и маслом.
13. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации жареной рыбы под маринадом.
14. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации маринованной тыквы.
15. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации тыквы в маринаде.
16. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации икры зернистой или кетовой.
17. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации икры паюсной.
18. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации сельди рубленной.
19. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации рыбы заливной.
20. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации рыбного студня.
21. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации ассорти рыбного.
22. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации ветчины или шпика с гарниром.
23. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации мясного ассорти.
24. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации заливного поросенка, мяса или языка.
25. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации фаршированной курицы или поросенка.
26. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации паштета из печени.
27. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации студня из говядины, свинины и субпродуктов птицы.
28. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации фаршированных яиц с сельдью и луком.
29. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации яичного салата.
30. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации аппетитной закуски.

Ответы на вопросы постройте по предложенному плану:

1. Оборудование, инвентарь, инструменты, используемые для приготовления блюда.
2. Технология приготовления блюда.
3. Способы механической и тепловой обработки, используемые для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в процессе приготовления блюда.

4. Варианты оформления и подачи блюда.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

№ П/П	Критерии оценки	Количество баллов			
		5	4	3	2
1.	Организация рабочего места	В соответствии с установленными требованиями	Рабочее место организовано студентом 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 студентом 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 учащимся 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 рыбных и овощных, салатов, винегретов, мясных и рыбных гастрономических продуктов	1,0 2,0
	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 какого-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

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

БЛАНК ЭКЗАМЕНАТОРА

Обучающийся _____
Группа _____ по специальности «Поварское и кондитерское дело»
Приготовление полуфабриката _____

Критерии оценивания	Количество присвоенных баллов
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	
Общее количество баллов	
Полученная ОЦЕНКА*	

*оценка 5 «отлично» выставляется в случае получения обучающимися 48-50 баллов;
оценка 4 «хорошо» выставляется в случае получения обучающимися 40-47 баллов;
оценка 3 «удовлетворительно» выставляется в случае получения обучающимися 30-39 баллов;
оценка 2 «неудовлетворительно» выставляется в случае получения обучающимися менее 30 баллов

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

обучающийся (аяся) на _____ курсе по специальности СПО

(Ф.И.О.)
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

успешно прошел(ла) производственную практику по

(код, наименование)
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 студента

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 03.01	дифференцированный зачёт	
МДК 03.02		
УП 03	проверочная работа	
ПП 03	практическая квалификационная работа	
ПМ 03	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.)