

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО

на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 6 от 07.06.2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»

_____ Г.И. Софина
« _____ » _____ 2024 г.

Приказ № 101-осн. от 07.06.2024 г.

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

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

**программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
по профессии**

43.01.09 Повар, кондитер

СОГЛАСОВАНО:

Санкт-Петербург
2024 г.

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

На заседании МК СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № _____ от _____ 2024 г.

Председатель МК _____ Н.В. Медведева

Организация-разработчик: СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Разработчик: Айдарова И.Д., преподаватель спецдисциплин.

ОГЛАВЛЕНИЕ:

	стр.
1. Пояснительная записка	2
2. Пример заданий	3
3. Критерии оценки	10

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Область применения

Комплект документов для проведения промежуточной аттестации предназначен для оценки результатов освоения МДК.03.01, МДК.03.02, УП.03, ПМ.03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.17 Повар, кондитер. Оценка результатов осуществляется в форме комплексного дифференцированного зачета в соответствии с материалами ККОС ПМ.03.

1.2 Цели задания:

Оценивает следующие профессиональные компетенции:

ПК 3.1 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 3.2 Готовить и оформлять салаты.

ПК 3.3 Готовить и оформлять простые холодные закуски;

ПК 3.4 Готовить и оформлять простые холодные блюда.

Знания

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража;
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- требования к качеству холодных блюд и закусок;
- способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Умения

- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.

1.3 Условия проведения промежуточной аттестации:

- для допуска, обучающегося к комплексному дифференцированному зачету необходима отработка заданий по междисциплинарному курсу и учебной практике в соответствии с рабочей программой.
- комплексный дифференцированный зачет проводится на последнем занятии.
- время выполнения задания: теоретическая часть - 45 минут, практическая работа – 6 часов.

2. ПРИМЕР ЗАДАНИЙ

Задание по оценке результата обучения ПМ.03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» МДК 03.01 МДК 03.02, и УП 03, ПП.03 комплексного дифференцированного зачета, состоит из двух этапов: теоретическая часть и практическая работа.

2.1 Этап 1:

Теоретическая часть включает в себя задание 1: ответы на вопросы (4 варианта), задание 2: расчет технологической карты и описания технологического процесса приготовления блюда «Салат витаминный (1 вариант)» и «Салат витаминный (2 вариант)» на две порции по 150 грамм.

2.1.1 Задание 1

1 вариант

Ф.И.О	Дата	№ группы
№ вопроса	Вопрос	Ответы.
Продолжите предложение		
1	Основное назначение холодных блюд и закусок..... ...	
2	Ассортимент холодных блюд и холодных закусок зависит.....	
3	Бутерброды называются «Канапе».....	
4	Из каких продуктов готовят салаты, винегреты.....	
5	Санитарные требования к приготовлению холодных блюд и закусок.....	
6	Постройте технологический процесс приготовления паштета из печени.....	
Выберите и подчеркните правильный один или несколько ответов		

7	В состав майонеза входит.....	А) сливочное масло, горчица, соль, сахар	Б) маргарин, уксус, сахар, соль, горчица	В) растительное масло, соль, уксус, горчица, яйца
8	Желатин заливают	А) горячей водой 75°С	Б) теплой водой 25-30°С	В) холодной водой 15°С
9	В салате из белокочанной капусты с подогревом, капусту..	А) бланшируют	Б) припускают	В) прогревают
10	Салат «Столичный» готовят с...	А) с языком, говядиной	Б) из птицы, дичи	В) баранины, индейки
11	Термин «рубашка» относится ...	А) к луку	Б) человеку	В) заливному блюду
12	Вкус салатов зависит.....	А) от салатной заправки	Б) от соотношения продуктов в салате	В) от способа тепловой обработки сырья
13	Отличие овощного белого маринада от красного.....	А) в присутствии томата	Б) в присутствии майонеза	В) в присутствии сметаны
14	Заправляют растительным маслом для уменьшения потери сока и сохранения натурального цвета овощей.....	А) картофель	Б) свеклу	В) морковь
15	Назначение технологической карты.....	А) для расчета набора сырья	Б) для оформления блюда	В) для изучения способа приготовления

2 вариант

Ф.И.О. _____ Дата _____ № группы _____

№ вопроса	Вопрос	Ответы.
Продолжите предложение		
1	Классифицируют	

	холодные блюда и холодные закуски.....			
2	Закрытыми называются бутерброды			
3	Показатели в технологической карте являются переменными.....			
4	Гастрономические продукты охлаждают.....			
5	Салат «Витаминный» с натуральными фруктами заправляют.....			
6	Для икры грибной используют масло.....			
Выберите и подчеркните правильный один или несколько ответов				
7	Для заправки мясного салата используют соус.....	А) смесь майонеза с соусом «Южный»	Б) смесь майонеза и сметана	В) смесь майонеза и мясного желе
8	Для салата- коктейль продукты укладывают.....	А) горкой	Б) перемешивают	В) укладывают слоями
9	Лимон подают к блюдам	А) овощным	Б) рыбным	В) к морепродуктам
10	Мясные закуски относят к.....	А) высококалори йным	Б) низкокалорийным	В) меру калорийным
11	Канаше относят к бутербродам.....	А) закрытым	Б) закусочным	В) сложным
12	Салаты оформляют	А) зеленью, морепродукта ми	Б) овощами, зеленью	В) продуктами, входящими в состав салатов, зеленью
13	Мясо для салата «Мясной»	А) отваривают, жарят	Б) жарят, тушат	В) припускают, тушат
14	Отпускают	А) 0-5°C	Б) 10-14°C	В) 15- 18°C

	холодные блюда и закуски при температуре?			
15	Салат из белокочанной капусты заправляют	А) салатной заправкой	Б) майонезом	В) масляной смесью

3 вариант

Ф.И.О. _____ Дата _____ № группы _____

№ вопроса	Вопрос	Ответы.		
Продолжите предложение				
1	Сливочное масло подготавливают для холодных закусок.....			
2	Технология приготовления канапе			
3	Постройте технологический процесс приготовления салата «Винегрет».....			
4	Сельдь вымачивают.....			
5	Технологический процесс приготовления банкетного майонеза.....			
6	Требования качества к желерованным рыбным или мясным закускам.....			
Выберите и подчеркните правильный один или несколько ответов				
7	Используют при отпуске блюда «Рыба заливная» соус.....	А) польский	Б) майонез с корнионами	В) хрен с уксусом

8	Зернистую икру отпускают.....	А) с маслом сливочным	Б) на льду	В) с лимоном
9	При приготовлении салатов следует.....	А) учитывать время варки овощей	Б) соединять горячие и холодные овощи	В) заправлять салаты перед подачей на стол
10	Для сохранения витаминов в овощах следует.....	А) при тепловой обработке закладывать овощи в кипящую воду	Б) готовить овощи на пару	В) при тепловой обработке закладывать овощи в холодную воду
11	Используют для приготовления блюда «Рыба, жаренная под маринадом п/ф.....	А) чистое филе	Б) филе с кожей и костями	В) филе с кожей и без костей
12	Птицу для закуски «Сыр из птицы».....	А) тушат, жарят	Б) варят, жарят	В) варят, запекают
13	Продукты для салата «Мясного» нарезают.....	А) кубиками	Б) соломкой	В) ломтиками
14	Нельзя соединять.....	А) нарезанные продукты с соусами	Б) холодные и горячие овощи	В) соленые овощи с отварными
15	В салат мясной входят.....	А) птица, дичь	Б) говядина, язык	В) говядина, свинина

4 вариант

Ф.И.О _____ Дата _____ № группы _____

№ вопроса	Вопрос	Ответы.	Вариант ответа
Продолжите предложение			
1	Санитарные требования к приготовлению холодных блюд и закусок.....		
2	Салат «Витаминный» с натуральными фруктами заправляют.....		
3	Постройте		

	технологический процесс приготовления салата «Винегрет».....			
4	Постройте технологический процесс приготовления паштета из печени.....			
5	Ассорти мясное укладывают на блюдо с учетом.....			
6	Вкус и аромат, консистенция блюда «Сельдь рубленая» зависит.....			
Выберите и подчеркните правильный один или несколько ответов				
7	Грибы в сметане (жульен) нарезают.....	А) соломкой	Б) кубиками)	В) ломтиками
8	Рыбу в белом маринаде готовят.....	А) с томатом	Б) без томата	В) со сливками
9	Назначение технологической карты.....	А) для расчета набора сырья	Б) для оформления блюда	В) для изучения способа приготовления
10	Мясные закуски относят.....	А) к высококалорийным	Б) низкокалорийным	В) меру калорийным
11	При приготовлении салатов следует.....	А) учитывать время варки овощей	Б) соединять горячие и холодные овощи	В) заправлять салаты перед подачей на стол
12	Термин «рубашка» относится ...	А) к луку	Б) человеку	В) заливному блюду
13	Отпускают холодные блюда и закуски при температуре?	А) 0-5°С	Б) 10-14°С	В) 15- 18°С
14	Желатин заливают	А) горячей водой	Б) теплой водой	В) холодной

	75°C	25-30°C	водой 15°C
15	Используют при отпуске блюда «Рыба заливная» соус.....	А) польский	Б) майонез с корнишонами	В) хрен с уксусом

2.1.2 Задание 2.1

- Сделайте расчет блюда на 2 порции по 150 грамм

Технологическая карта

Наименование блюда: «Салат витаминный (1 вариант)» № 53/Шв./ 2016 Н.Э.

Харченко

№ п/п	Наименование сырья	Набор сырья по сборнику рецептур (грамм)		Расчётное количество 2 порции по 150 (300 грамм)	
		брутто	нетто	брутто	нетто
1	Яблоки свежие	227	200		
2	Помидоры	294	250		
3	Огурцы свежие	250	200		
4	Морковь	188	150		
5	Лимон (для сока)	95	40		
6	Сахар	10	10		
7	Сметана	200	200		
	Выход	-	1000		2/150

- Опишите последовательность технологических операций блюда «Салат витаминный (1 вариант)»

№ пп	Технологические операции	Баллы	
		макс	набр.
1		2	
2		2	
3		2	
4		2	
5		2	
6		1	
7		1	
8		1	
9		1	
10		1	
Итого		15	

2.1.2 Задание 2.2

- Сделайте расчет блюда на 2 порции по 150 грамм

Технологическая карта

Наименование блюда: «Салат витаминный (2 вариант)» № 54/Шв./ 2016 Н.Э.

Харченко

№ п/п	Наименование сырья	Набор сырья по сборнику рецептов (грамм)		Расчётное количество 2 порции по 150 (300 грамм)	
		брутто	нетто	брутто	нетто
1	Капуста белокочанная	313	250		
2	Морковь	125	100		
3	Лук зеленый	125	100		
4	Перец сладкий	200	150		
5	Горошек зеленый консервированный	308	200		
6	Лимон (для сока)	100	42		
7	Сметана	150	150		
8	Сахар	50	50		
	Выход	-	1000		2/150

- Опишите последовательность технологических операций блюда «Салат витаминный

(2 вариант)» № 54

№ пп	Технологические операции	Баллы	
		макс	набр.
1		2	
2		2	
3		2	
4		2	
5		2	
6		1	
7		1	
8		1	
9		1	
10		1	
Итого		15	

2.1.3 Эталон ответов к заданию 1.

1 вариант		2 вариант		3 вариант		4 вариант	
1	Возбуждают аппетит, улучшают процесс пищеварения, способствуют усвояемости пищи	1	Бутерброды, банкетные закуски, гастрономические товары, салаты и винегреты, закуски из овощей, рыбы, мяса, морепродуктов, яиц	1	Зачищают, выдерживают при комнатной температуре, взбивают, придают форму, охлаждают	1	Холодные закуски после оформления не подвергаются повторной тепловой обработке, имеют установленные температуру и время хранения
2	От типа ПОП, от уровня профессиональной подготовки, времени года	2	С двумя хлебными основами	2	Маленькие бутерброды, в виде маленьких пирожных, 3,5х5 см на хлебе без корки на различной хлебной основе	2	Сметаной, соком лимона, сахаром
3	Маленькие бутерброды, в виде маленьких пирожных, 3,5х5 см на хлебе без корки на различной хлебной основе	3	Набор сырья весом «брутто» и «нетто»	3	Овощи отвариваем в кожуре, охлаждаем, очищаем, нарезают ломтиками. Лук репчатый нарезают соломкой, капусту квашеную шинкуют. Все овощи соединяют, перемешивают. Свеклу заправляют растительным маслом. Подготовленные овощи соединяют и перемешивают, порционируют, оформляют, отпускают	3	Овощи отвариваем в кожуре, охлаждаем, очищаем, нарезают ломтиками. Лук репчатый нарезают соломкой, капусту квашеную шинкуют. Все овощи соединяют, перемешивают. Свеклу заправляют растительным маслом. Подготовленные овощи соединяют и перемешивают, порционируют, оформляют, отпускают
4	Из свежих, соленых овощей и грибов, из мяса, рыбы, птицы, морепродуктов, яиц,	4	Нарезка должна быть аккуратной, равномерной, для придания внешнего вида	4	В молоке, воде, в подкисленной воде для снижения количества соли	4	Печень, морковь, лук репчатый обрабатывают, нарезают кубиками. Шпик нарезают мелкими кубиками, нагревают шпик и на

							выделившемся жире пассеруют овощи, добавляют печень, обжаривают до готовности. Добавляют соль, специи, пропускают через мясорубку, добавляют молоко, взбитое сливочное масло, хорошо взбивают, придают форму охлаждают, порционируют, оформляют, отпускают
5	Холодные закуски после оформления не подвергаются повторной тепловой обработке, имеют установленные температуру и время хранения	5	Сметаной, соком лимона, сахаром	5	Соединяют желтки яиц, горчицу, соль, сахар и хорошо перемешивают. Масло растительное вводят в несколько приемов, каждый раз взбивая эмульсию. Уксус вводят в последнюю очередь	5	Цвета, вкуса, аромата
6	Печень, морковь, лук репчатый обрабатывают, нарезают кубиками. Шпик нарезают мелкими кубиками, нагревают шпик и на выделившемся жире пассеруют овощи, добавляют печень, обжаривают до готовности. Добавляют соль, специи, пропускают через мясорубку, добавляют	6	Растительное	6	Желе должно быть прозрачным, хорошо застывшим, вкус соответствующий данному продукту, консистенция основного продукта мягкая, но не переваренная, не допускается расплывшееся желе	6	В меру кисло-соленый, с ароматом свежих яблок. Консистенция пластичная, однородная

	молоко, взбитое сливочное масло, хорошо взбивают, придают форму оформляют, отпускают						
7	В) растительное масло, соль, уксус, горчица, яйца	7	А) смесь майонеза с соусом «Южный»	7	В) хрен с уксусом	7	А) соломкой
8	Б) теплой водой 25-30°C	8	В) укладывают слоями	8	А) с маслом сливочным Б) на льду В) с лимоном	8	Б) без томата
9	А) бланшируют В) прогревают	9	Б) рыбным В) морепродуктам	9	А) учитывать время варки В) заправлять салаты перед подачей на стол	9	А) для расчета набора сырья Для изучения способа приготовления блюда
10	Б) из птицы, дичи	10	А) к высококалорийным	10	А) при тепловой обработке закладывать овощи в кипящую воду Б) готовить овощи на пару	10	А) к высококалорийным
11	А) к луку В) заливному блюду	11	Б) закусочным	11	Б) филе с кожей и костями	11	А) учитывать время варки овощей В) заправлять салаты перед подачей на стол
12	А) от салатной заправки Б) от соотношения продуктов в салате	12	В) продуктами, входящими в состав салатов, зеленью	12	Б) варят, жарят	12	А) к луку В) заливному блюду
13	А) в присутствии томата	13	А) отваривают, жарят	13	В) ломтиками	13	Б) 10-14°C
14	Б) свеклу	14	Б) 10-14°C	14	Б) холодные и горячие овощи	14	Б) теплой водой 25-30°C
15	А) для расчета сырья В) для изучения способа приготовления	15	А) салатной заправкой	15	Б) говядина, язык В) говядина, свинина	15	В) хрен с уксусом

2.1.4 Эталон ответа к заданию 2.1

Технологическая карта

Наименование блюда: «Салат витаминный (1 вариант)» № 53/Шв./ 2016 Н.Э.

Харченко

№ п/п	Наименование сырья	Набор сырья по сборнику рецептов (грамм)		Расчётное количество 2 порции (грамм)	
		брутто	нетто	брутто	нетто
1	Яблоки свежие	227	200	68	60
2	Помидоры	294	250	88	75
3	Огурцы свежие	250	200	75	60
4	Морковь	188	150	56	45
5	Лимон (для сока)	95	40	29	12
6	Сахар	10	10	3	3
7	Сметана	200	200	60	60
	Выход	-	1000	-	2/150

- Последовательность технологических операций блюда «Салат витаминный (1 вариант)»

№ пп	Технологические операции	Баллы	
		макс	набр.
1	Яблоки очищают, удаляют семенные гнезда, нарезают кольцами, выдерживают в подкисленном водном растворе, отделяют от воды, подсушивают на дуршлаге, нарезают тонкой соломкой	2	
2	Помидоры средних размеров или мелкие обрабатывают, промывают холодной кипяченой водой, высушивают на дуршлаге или салфетке, срезают плодоножку. У плодов средних размеров можно удалить семенную мякоть вместе с соком (в этом случае кожу помидоров нарезают соломкой), мелкие плоды нарезают дольками	2	
3	Свежие огурцы обрабатывают и нарезают соломкой	2	
4	Сырую морковь обрабатывают и нарезают тонкой соломкой	2	
5	Лимон моют, бланшируют, промывают холодной кипяченой водой, разрезают поперек на две части, отжимают сок, процеживают	2	
6	Все овощи смешивают	1	
7	Сметану соединяют с сахаром, соком лимона	1	
8	Салат порционируют, укладывают в салатник горкой или через форму	1	
9	Готовый салат оформляют продуктами, входящими в рецептуру салата	1	
10	Салат отпускают, отдельно в соуснике подают подготовленную сметану	1	
Итого		15	

2.1.2 Эталон ответа к заданию 2.2

- Сделайте расчет блюда на 2 порции по 150 грамм

Технологическая карта

Наименование блюда: «Салат витаминный (2 вариант)» № 54/Шв./ 2016 Н.Э.

Харченко

№ п/п	Наименование сырья	Набор сырья по сборнику рецептов (грамм)		Расчётное количество 2 порции по 150 (300 грамм)	
		брутто	нетто	брутто	нетто
1	Капуста белокочанная	313	250	94	75
2	Морковь	125	100	38	30
3	Лук зеленый	125	100	38	30
4	Перец сладкий	200	150	60	45
5	Горошек зеленый консервированный	308	200	92	60
6	Лимон (для сока)	100	42	30	13
7	Сметана	150	150	45	45
8	Сахар	50	50	15	15
	Выход	-	1000		2/150

- Опишите последовательность технологических операций блюда «Салат витаминный

(1 вариант)»

№ пп	Технологические операции	Баллы	
		макс	набр.
1	Капусту очищают до пятого листа, моют, нарезают на две или четыре части, вырезают кочерыгу и нарезают соломкой.	2	
2	Сырую морковь обрабатывают и нарезают тонкой соломкой	2	
3	Лук зелёный перебирают, удаляют посторонние примеси, загнившие листья и промывают в большом количестве воды. Высушивают на салфетке или друшлаке. Шинкуют.	2	
4	Перец сладкий промывают, срезают плодоножку (прорезают мякоть вокруг стебля и удаляют его вместе с семенами). Бланшируют и нарезают соломкой.	2	
5	Горошек зеленый консервированный промывают холодной кипячёной водой.	2	
6	Нарезанные овощи заправляют соком лимона.	1	
7	Сметану соединяют с сахаром, перемешивают.	1	
8	Салат порционируют, укладывают в салатник горкой или через форму	1	
9	Готовый салат оформляют продуктами, входящими в рецептуру салата	1	
10	Салат отпускают, отдельно в соуснике подают подготовленную сметану	1	
	Итого	15	

2.2 Этап 2:

Практическая работа состоит из:

1. Приготовления 2 порций блюда «Салат витаминный (1 вариант)», 150 г
- 1.1 Приготовления 2 порций блюда «Салат витаминный (2 вариант)», 150 г
2. Представление готового оформленного блюда для оценки качества

2.2.1 Условия выполнения практической работы

Помещение:	учебный кулинарный цех, количество рабочих мест соответствует количеству обучающихся
Оборудование:	рабочие столы, посуда, инвентарь; технологическое оборудование: механическое, тепловое, холодильное, весоизмерительное.
Инвентарь	инвентарь для приготовления полуфабриката и для приготовления блюда посуда для приготовления блюда и для подачи блюда
Расходные материалы:	набор сырья
Доступ к дополнительным инструкциям и справочным материалам:	Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2016 г. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, – М; Экономика. 2006 г. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, -М; «Хлебпродинформ», 1996г.
Норма времени:	6 часов

2.2.2 Эталон ответа к практической работе

Органолептическая оценка качества приготовленного блюда (п.4 соблюдение правил выполнения практической работы)

5 «отлично» - блюда и изделия отвечают полностью требованиям, которые установлены рецептурой и технологией производства, и всем органолептическим показателям, соответствующим продукции высокого качества;

4 «хорошо» - блюда и изделия с незначительными, легко устранимыми дефектами внешнего вида (цвет, нарезка продукта) и вкуса (слегка недосоленные);

3 «удовлетворительно» – блюда и изделия с более значительными нарушениями технологии производства, но допускающие их реализацию без доработки (недосол, частичное подгорание, неглубокие трещины, нарушение формы);

2 «неудовлетворительно» (брак) – блюда и изделия с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонние запах и вкус, несоответствующая консистенция, сильный пересол, нарушение формы и т.д.).

Критерии оценки	Характеристика	Замечания	Баллы	
			макс.	набрано
Внешний вид (форма, прозрачность)	Овощи нарезаны по форме и размерам указанные по технологии, уложены горкой, оформлены нарезанными		2-5	

	плодами и овощами			
Цвет	Типичный для соответствующих видов овощей, при отпуске со сметаной – на поверхности белый		2-5	
Консистенция	Овощи хрустящие, салат сочный		2-5	
Запах	Характерный для нескольких видов овощей с ароматом сметаны		2-5	
Вкус	Типичный для соответствующих видов овощей, кисло-сладкий, с привкусом сметаны		2-5	
Средний балл (от 10 до 25/на 5 критериев.)			2-5	

Соблюдение правил при выполнении практической работы

№ пп	Показатели оценки	Баллы
1	Организация рабочего места	0-1
2	Последовательность технологических операций	0-1
3	Правила личной гигиены и охраны труда	0-1
4	Требование к качеству блюда (оценка качества приготовленного блюда) (см. выше)	2-5
5	Правила подачи блюда	0-1
6	Косвенные показатели, влияющие на оценку (аккуратность и точность в работе, экономное расходование сырья, электроэнергии, соблюдение трудовой дисциплины)	0-1
Итого		2-10

3. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

3.1 Критерии оценки теоретической части:

ПМ.03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» МДК 03.01, МДК 03.02, УП 03, ПП.03

каждый правильный ответ на вопрос оценивается -1 баллом – макс.15 баллов

- Задание 1 - макс. 15 баллов
- Задание 2 – макс. 15 баллов

Перевод баллов в оценку

Баллы	Оценка
30-25	«5» (отлично)
24-20	«4» (хорошо)
19-15	«3» (удовлетворительно)
14-10	«2» (неудовлетворительно)

3.2 Критерии оценки практической работы

УП.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Оценка качества приготовленного блюда – макс. 5 баллов

Соблюдение правил при выполнении практической работы – макс. 5 баллов

Перевод баллов в оценку

Баллы	Оценка
10-9	«5» (отлично)
8-7	«4» (хорошо)
6-5	«3» (удовлетворительно)
Менее 5	«2» (неудовлетворительно)

Оценки за комплексный дифференцированный зачет (КДЗ) заносятся в ведомости оценок, преподавателем, мастером п/о, которые проводили КДЗ.

Бланк оценки практической работы (УП.06)

группа _____ ПК _____ дата « _____ » _____

201

№ пп	Ф.И.О.	Организация рабочего места	Последовательность технологических операций	Правила личной гигиены и охрана труда	Требования к качеству блюда	Правила подачи	Косвенные показатели, влияющие на оценку	Кол-во набранных баллов	Оценка
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									
21									
22									

Мастер п/о _____ / _____ /

