

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

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 9 от 25.06 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»

Г.И. Софина
2020 г.

Приказ № 65 от 25.06 2020 г.



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01CD507400BVB02FAC49F694BA10A42772
Владелец: Софина Галина Ивановна
Действителен: с 25.09.2023 до 25.12.2024

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

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

**программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО

Эксперт(ы) от работодателя:



Санкт-Петербург

2020 г.

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Область применения

Комплект документов для проведения промежуточной аттестации предназначен для оценки результатов освоения ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оценка результатов осуществляется в форме дифференцированного зачета в соответствии с материалами ККОС ПМ.03.

1.2 Цели задания:

- Оценивает следующие профессиональные компетенции:

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

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.

1.3 Условия проведения промежуточной аттестации:

- для допуска, обучающегося к дифференцированному зачету необходима отработка заданий по междисциплинарному курсу и учебной практике в соответствии с рабочей программой.

- дифференцированный зачет проводится на последнем занятии

время выполнения задания - 6 часов

2.1 Эталон ответа к практической работе.

Оценка качества приготовленного блюда (п.4 соблюдения правил выполнения практической работы)

Критерии оценки	Характеристика	Замечания	Баллы	
			макс.	набрано
Внешний вид	Аккуратно и красиво уложен в салатник, оформлен		0-1	
Цвет	Соответствует данному виду овощей		0-1	
Вкус	Соответствует данному виду овощей, кисло-сладкий		0-1	
Запах	Соответствует данному виду продуктов, без посторонних запахов		0-1	
Консистенция	Огурцы и помидоры свежие не перезрелые, капуста твёрдая хрустящая, зелень для оформления свежая, не увядшая		0-1	
Итого			0-5	

Соблюдение правил при выполнении практической работы

№ пп	Показатели оценки	Баллы
1	Организация рабочего места	0-1
2	Последовательность технологических операций	0-1
03	Правила личной гигиены и охраны труда	0-1
4	Требование к качеству блюда (оценка качества приготовленного блюда) (см. выше)	0-5
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		10

Задания для МДК.03.01

ТЕСТ

- а) укладывать овощи на горячую сковороду резко
- б) снимать сковороду с помощью сковородника
- в) крышку снимать на себя
- г) крышку снимать от себя

12. Укажите виды тепловой обработки овощей при приготовлении салатов

- а) варка
- б) жарение
- в) тушение
- г) запекание
- д) копчение
- е) соление

13. Укажите способ нарезки овощей для винегрета

- а) соломка
- б) брусочки
- в) кубики

14. Обозначьте цифрами последовательность приготовления салатов из свежих овощей:

- а) выложить в салатницу и украсить
- б) провести первичную обработку овощей
- в) заправить салат
- г) нарезать овощи

15. Обозначьте цифрами последовательность приготовления винегрета

- а) оформить и украсить
- б) нарезать картофель

- в) очистить овощи
- г) нарезать лук
- д) посолить
- е) нарезать морковь
- ж) перемешать овощи
- з) добавить масло
- и) нарезать огурцы
- к) нарезать свеклу
- л) повторно перемешать

2 Вариант

1. Какое филе рыбы используют для блюда «Рыба жареная под маринадом»?

- а) филе с кожей и костью;
- б) чистое филе;
- в) филе с кожей.

2. Какое филе сельди используется для блюда «Сельдь с картофелем и маслом»?

- а) филе с кожей и костью;
- б) чистое филе;
- в) кругляши.

3. С какой целью свеклу для винегрета после нарезки заправляют растительным маслом?

- а) для улучшения вкуса;
- б) для сохранения витаминов и минеральных веществ;
- в) чтобы свекла не окрашивала другие овощи.

4. Почему салаты из вареных овощей заправляют только частью майонеза (50%)?

- а) для того, чтобы лучше формовалась «горочка» из салата;

б) для улучшения вкуса;

в) чтобы остался майонез для оформления салата.

5. Почему овощи для салатов нельзя переваривать?

а) снижается санитарное состояние;

б) увеличивается потеря массы и витаминов;

в) при последующем нарезании овощи крошатся.

6. Что нужно сделать, чтобы яблоки, входящие в состав некоторых салатов и использующиеся для украшения, после очистки и нарезания не темнели?

а) бланшировать;

б) хранить в подкисленной воде;

№ 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									
23									
24									
25									
26									
27									

Мастер п/о _____ / _____ /

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

дата: « ____ » _____ 201 ____ года

ВЕДОМОСТЬ
оценки результатов освоения МДК

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

Учебный год: _____ Курс _____ Группа _____ П

Количество часов:

Форма промежуточной аттестации: Дифференцированный зачет

№ пп	Ф.И.О.	Оценка
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		
26		
27		

Преподаватель _____ / _____ /