

**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 № 67 от 25.06 2020 г.



**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 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	
<b>Итого</b>			<b>0-5</b>	

### 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 <b>(оценка качества приготовленного блюда) (см. выше)</b>	<b>0-5</b>
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
<b>Итого</b>		<b>10</b>

## 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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /