

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

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО

на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № ____ от ____ 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»

_____ Г.И. Софина

« ____ » _____ 2021 г.

Приказ № ____ от ____ 20__ 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

Санкт-Петербург

2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ НА ЭКЗАМЕНЕ (ПО МОДУЛЮ)	4
3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
4. ТРЕБОВАНИЯ К АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ.....	17
5. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО)	19
6. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ	31

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (по модулю). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен /не освоен».

1. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
МДК. 03.01	Дифференцированный зачет
МДК. 03.02	Дифференцированный зачет
УП. 03.01	Дифференцированный зачет
ПП.03	Дифференцированный зачет
ПМ. 03	Экзамен

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ НА ЭКЗАМЕНЕ (ПО МОДУЛЮ)

В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 2.1

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами для приготовления холодных закусок. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, для приготовления холодных закусок.
ПК3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок	Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказ, сезонностью.

разнообразного ассортимента	Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ПКЗ.3.Осуществлять приготовление творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа(задания).
ПКЗ.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	Пересчитывать и изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Владеть техниками, приемами приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПКЗ.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПКЗ.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

Общие компетенции

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 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Вопросы и задания для оценки освоения МДК 03.02

1. Технология приготовления блюда: "Салат из сырых овощей".
2. Технология приготовления блюда: "Ростбиф с гарниром".
3. Рассчитать количество порций блюда "Бутерброд с сыром"
4. Технология приготовления блюда: "Салат зеленый"
5. Технология приготовления блюда: "Студень говяжий"
6. Рассчитать количество порций блюда "Бутерброд с паштетом"
7. Технология приготовления блюда: "Салат из зеленого лука с яйцом"
8. Технология приготовления блюда: "Паштет из печени"
9. Рассчитать количество порций блюда "Бутерброд с отварной рыбой"
10. Технология приготовления блюда: "Салат из редиса"
11. Технология приготовления блюда: "Рыба, жареная под маринадом"
12. Рассчитать количество порций блюда "Бутерброд с килькой и яйцом"
13. Технология приготовления блюда: Салат "Весна"
14. Технология приготовления блюда: "Морской гребешок под майонезом"
15. Рассчитать количество порций блюда "Ассорти рыбное на хлебе"
16. Технология приготовления блюда: "Салат из свежих огурцов"
17. Технология приготовления блюда: "Рыба заливная с гарниром"
18. Рассчитать количество порций блюда "Ассорти мясное на хлебе"
19. Технология приготовления блюда: "Салат из свежих помидоров"
20. Технология приготовления блюда: "Рыба отварная с гарниром и хреном"
21. Рассчитать количество порций блюда "Закрытые бутерброды с сыром"
22. Технология приготовления блюда: "Салат из белокочанной капусты "
23. Технология приготовления блюда: "Шпроты и сардины с лимоном"
24. Рассчитать количество порций блюда "Канapé с мясными гастрономическими изделиями и сыром"
25. Технология приготовления блюда: "Салат из белокочанной капусты"
26. Технология приготовления блюда: "Рыба соленая порциями"
27. Рассчитать количество порций блюда "Канapé с икрой"
28. Технология приготовления блюда: "Винегрет овощной"
29. Технология приготовления блюда: "Килька с луком и маслом"
30. Рассчитать количество порций блюда "Рыба холодного Копчения"
31. Технология приготовления блюда: "Салат из краснокочанной капусты"
32. Подготовка картофеля для холодных блюд
33. Рассчитать количество порций блюда "Рыба горячего копчения"
34. Технология приготовления блюда: Салат "Витаминный"
35. Значение холодных блюд в питании человека
36. Рассчитать количество порций блюда "Салат зеленый"
37. Технология приготовления блюда: "Салат из свеклы с сыром и чесноком"
38. Подготовка зелени для холодных блюд и закусок
39. Рассчитать количество порций блюда Салат из зеленых огурцов"
40. Технология приготовления блюда: "Салат из курицы с сельдереем и яблоками"
41. Подготовка свеклы и моркови для холодных блюд и закусок
42. Рассчитать количество порций блюда "Салат из зеленого лука"
43. Технология приготовления блюда: Салат "Летний"
44. Подготовка сельди для холодных блюд и закусок
45. Рассчитать количество порций блюда "Салат из свежих помидоров"
46. Технология приготовления блюда: "Салат картофельный"

47. Подготовка мяса для холодных блюд и закусок
48. Рассчитать количество порций блюда: "Салат Весна"
49. Технология приготовления блюда: "Салат по-домашнему"
50. Подготовка мясных продуктов для холодных блюд и закусок
51. Рассчитать количество порций блюда Салат из редиса"
52. Технология приготовления блюда: "Салат мясной"
53. Подготовка сыра для холодных блюд и закусок
54. Рассчитать количество порций блюда "Салат Летний"
55. Технология приготовления блюда: "Салат столичный"
56. Подготовка масла для холодных блюд и закусок
57. Рассчитать количество порций блюда "Салат картофельный"
58. Технология приготовления блюда: "Салат рыбный"
59. Подготовка птицы для холодных блюд и закусок
60. Рассчитать количество порций блюда "Салат из овощей"
61. Технология приготовления блюда: "Сельдь рубленая"
62. Разнообразие бутербродов
63. Рассчитать количество порций блюда "Салат из овощей с капустой"
64. Технология приготовления блюда: "Салат коктейль с ветчиной и сыром"
65. Подготовка соленой рыбы для холодных блюд и закусок
66. Рассчитать количество порций блюда "Салат из белокочанной капусты"
67. Технология приготовления блюда: "Салат коктейль из куриного филе и фруктов"
68. Характеристика и технология приготовления открытых бутербродов
69. Рассчитать количество порций блюда "Салат из квашеной капусты"
70. Технология приготовления блюда: "Редька с маслом и сметаной"
71. Характеристика и технология приготовления закрытых бутербродов
72. Рассчитать количество порций блюда "Салат витаминный 1 вар"
73. Технология приготовления блюда: "Салат Помидоры, фаршированные мясным салатом"
74. Характеристика и технология приготовления закусочных бутербродов (канапе).
75. Рассчитать количество порций блюда "Салат витаминный 2вар"
76. Технология приготовления блюда: "Икра баклажанная"
77. Сроки хранения холодных блюд и закусок
78. Рассчитать количество порций блюда "Салат деликатесный"
79. Технология приготовления блюда: "Икра грибная"
80. Технология приготовления блюда: "Горячая закуска из птицы (жюльен)"
81. Рассчитать количество порций блюда "Маринованная свекла"
82. Технология приготовления блюда: "Грибы маринованные или соленые с луком"
83. Требования к качеству холодных блюд: "Салат, винегреты, бутерброды".
84. Рассчитать количество порций блюда "Редька с маслом"
85. Технология приготовления блюда: "Яйцо под майонезом с гарниром"
86. Технология приготовления блюда: "Грибы в сметане"
87. Рассчитать количество порций блюда "Салат из редьки с овощами"
88. Технология приготовления блюда: "Яйца, фаршированные сельдью"
89. Требования к качеству холодных блюд: "Студень, паштет"
90. Рассчитать количество порций блюда "Салат Рассолс"

Задания для текущей аттестации

1. Крошечные бутерброды массой 60—80 г, толщиной 0,5 см — 0,7 см, называются:
 - а) валованы;
 - б) канапе;
 - в) тарталетки;
 - г) все ответы верны.
2. Небольшие корзиночки из теста, которые заполняют всевозможными начинками — как сладкими, так и несладкими, называются:
 - а) валованы;
 - б) канапе;
 - в) тарталетки;
 - г) все ответы верны.
3. Закуска из французской кухни, выпеченная из слоеного теста в форме башенки, внутри которой находится всевозможная начинка: грибная, мясная, овощная, сладкая, называется:
 - а) валованы;
 - б) канапе;
 - в) тарталетки;
 - г) все ответы верны.
4. Блюда, которые традиционно подают на фуршетах, называются:
 - а) холодные закуски;
 - б) горячие закуски;
 - в) бутерброды;
 - г) салаты.
5. Чем отличается холодная закуска от холодного блюда:
 - а) температурой подачи;
 - б) оформлением;
 - в) ингредиентами;
 - г) весом?
6. Закуска, представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены дополнительные пищевые продукты, называется:
 - а) канапе;
 - б) пита;
 - в) бутерброд;
 - г) гренка.
7. Горячие бутерброды носят название:
 - а) гренки;
 - б) пита;
 - в) хот-дог;
 - г) крутон.
8. Какой бутерброд относится к группе горячих закусовых бутербродов:
 - а) гренки;
 - б) пита;
 - в) хот-дог;
 - г) крутон.
9. Хлеб с кармашком, в которую кладут начинку, называется:
 - а) гренки;
 - б) пита;
 - в) хот-дог;
 - г) крутон.

10. Снэки в переводе с английского обозначают:
- а) холодная закуска;
 - б) горячая закуска;
 - в) лёгкая закуска;
 - г) салат.
11. Масса валована после выпекания должна составлять:
- а) 5 гр.;
 - б) 10 гр.;
 - в) 15 гр.;
 - г) 20 гр.
12. Для крутона-муаль ломтик хлеба вырезают в форме:
- а) ромба;
 - б) квадрата;
 - в) круга;
 - г) треугольника.
13. Какое название носит филе из кур фаршированное:
- а) муаль;
 - б) галантин;
 - в) фромаж;
 - г) шофруа.
14. Сыр из дичи носит название:
- а) муаль;
 - б) галантин;
 - в) фромаж;
 - г) шофруа.
15. Как называется курица фаршированная
- а) муаль;
 - б) галантин;
 - в) фромаж;
 - г) шофруа?

Тема «Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса и с/х птицы»

1. Кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков — хлебцев, носит название:
 - а) паштет;
 - б) террин;
 - в) бетерброд;
 - г) галантин.
2. Фарш из дичи, мяса, печени, яиц, грибов, трюфелей и пр., приготовленный особым образом, носит название:
 - а) паштет;
 - б) террин;
 - в) бетерброд;
 - г) галантин.
3. Ланспик - это:
 - а) мясной концентрированный бульон;
 - б) рыбный концентрированный бульон;
 - в) рыбный бульон с желатином;
 - г) мясной бульон с желатином.
4. Сложный гарнир из разных сортов зелени и овощей или из фруктов, носит название:
 - а) бланкет;
 - б) демигляс;
 - в) корнет;
 - г) масседуан.
5. Жир, снятый во время варки бульона для заливного, содержащий в себе немного бульона или воды, называется
 - а) брез;
 - б) фритюр;
 - в) фюме;
 - г) масляная смесь.
6. Как называется фарш из телячьей печёнки и свиного шпика, в прожаренном виде, покрытый блестящей плёнкой:
 - а) годиво;
 - б) гратен;
 - в) галантин;
 - г) крутон?
7. Как называются зелёные части петрушки, сельдерея, укропа и порея, связанные в пучок:
 - а) веник;
 - б) веночек;
 - в) стог;
 - г) букет?
8. Какой из ниже перечисленных веществ не является желирующим:
 - а) желатин;
 - б) крахмал;
 - в) пектин;
 - г) сливки.
9. Не заправленные салаты и винегреты можно хранить в течение:
 - а) 8 часов;
 - б) 10 часов;
 - в) 12 часов;
 - г) 14 часов.

10. Срок хранения паштетов составляет:
- а) 20 часов;
 - б) 24 часа;
 - в) 26 часов;
 - г) 28 часов.
11. Рыбные холодные блюда с гарниром заправленные соусом хранят не более:
- а) 20 минут;
 - б) 30 минут;
 - в) 40 минут;
 - г) 60 минут.
12. Грибную икру собственного приготовления хранят в течение:
- а) 12 часов;
 - б) 24 часов;
 - в) 36 часов;
 - г) 48 часов.
13. Температура подачи холодных блюд и закусок составляет:
- а) 8-10°C;
 - б) 10-12°C;
 - в) 12-14°C ;
 - г) 14-16°C.
14. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:
- а) сезона;
 - б) типа предприятия;
 - в) наличия сырья на складе;
 - г) все ответы верны.
15. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?
- а) разрушается;
 - б) улетучивается с паром;
 - в) переходит в глютин;
 - г) все ответы верны.

Тема « Приготовление, подготовка к реализации с холодных соусов, салатных заправок»

1. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов:
 - а) бульон, сливки, уксус и растительное масло;
 - б) сметана, бульон и растительное масло;
 - в) сливки, сметана и уксус;
 - г) растительное масло и уксус?
2. Какие соусы относятся к холодным:
 - а) заправки, маринады и сливки;
 - б) майонез, маринады и заправки;
 - в) красный, майонез и молочный;
 - г) белый, сметанный и молочный?
3. Укажите продолжительность хранения яично-масляных смесей:
 - а) до 2 часов;
 - б) 4 часа;
 - в) 1 час;
 - г) 30 минут.
4. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:
 - а) вкусовые добавки;
 - б) эмульгаторы – молочные продукты;
 - в) содержание жира;
 - г) содержание яиц?
5. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):
 - а) при хранении при температуре 10°C в течение 80 дней;
 - б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1°C до 20 дней;
 - в) при хранении масла при температуре -18°C до 45 дней;
 - г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1°C до 20 дней?
6. Что является основным ингредиентом салатной заправки:

а) растительное масло;

б) уксус столовый;

в) сливочное масло;

г) уксус бальзамический.

7. Что собой представляют масляные смеси:

а) смесь сливочного масла смешанного с уксусом;

б) сливочное масло, смешанное с измельчёнными продуктами;

в) смесь растительного масла с уксусом;

г) смесь сливочного и растительного масел?

8. В состав зелёного масла входят следующие ингредиенты:

а) сливочное масло, зелень укропа, лимонный сок;

б) сливочное масло, зелень петрушки, лимонная кислота;

в) растительное масло, сельдерей, лимонный сок;

г) сливочное масло, зелень петрушки, лимонный сок.

9. Что является основой соусов без муки:

а) сливочное масло, грибной отвар, уксус;

б) сливочное масло, уксус, мясной бульон;

в) сливочное масло, уксус, рыбный бульон;

г) сливочное масло, фруктовый отвар, уксус?

10. Майонезы, какой жирности выпускает промышленность:

а) 20-35%;

б) 45-65%;

в) 25-67%;

г) 65-67%?

11. При какой температуре необходимо готовить соус «Голландский», чтобы предотвратить его расслоение:

а) 80°C;

б) 85°C;

в) 90оС;

г) 95оС?

12. К каким закускам подают горчичную заправку:

а) к закускам из овощей;

б) к закускам из сельди;

в) к закускам из языка;

г) к рыбным закускам?

13.К блюдам из отварной, припущенной и жареной рыбы подают:

а) соус «Голландский» с горчицей;

б) соус «Голландский» с уксусом;

в) соус «Голландский» с каперсами;

г) соус «Голландский» со сливками.

14.Добавляя в соус, красный кисло сладкий сахар и сливочное масло, получается:

а) соус «Сладкий»;

б) соус «Сливочный»;

в) соус «Ариадна»;

г) соус «Аврора».

15. Соус луковый с горчицей носит название:

а) «Пикантный»;

б) «Миронтон»;

в) «Робер»;

г) «Охотничий».

Критерии оценки:

Тема 1	Тема 2	Тема 3
15-12 – «5»	15-12 – «5»	15-12 – «5»
11-9 – «4»	11-9 – «4»	11-9 – «4»
7-7 – «3»	7-7 – «3»	7-7 – «3»
менее 6 – «2»	менее 6 – «2»	менее 6 – «2»

Ответы на тесты:

№ вопроса	Тема 1	Тема 2	Тема 3
1	Б	Б	Г
2	В	А	Б
3	А	В	А
4	А	Г	В
5	Г	А	А
6	В	Б	А
7	А	Г	Б
8	Г	Г	В
9	Б	В	Г
10	В	Б	В
11	Б	Б	А
12	А	Б	Б
13	Г	В	В
14	В	Г	Г
15	Б	В	В

4. ТРЕБОВАНИЯ К АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Дифференцированный зачет по учебной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

Виды, объем и качество выполнения работ обучающимся во время практики, в соответствии с технологией ВПД.

№ п/п	Виды работ
1	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
2	Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок разнообразного ассортимента
3	Приготовление, подготовка к реализации украшение, декора сложного и простого для холодных блюд и закусок из цитрусовых, косточковых, маслин, желе.
4	Приготовление, подготовка к реализации салатов простого и сложного приготовления. Приготовление салатов из сырых овощей: весенний, зеленый, из огурцов и редиса летний, греческий.
5	Приготовление, подготовка к реализации салатов простого и сложного приготовления. Приготовление салатов из вареных овощей, винегретов: овощных, с рыбными, мясными, нерыбных продуктов моря с использованием различных технологий
6	Приготовление, подготовка к реализации салатов простого и сложного приготовления. Приготовление салатов из мяса и птицы: мясной и столичный, цезарь .
7	Приготовление, подготовка к реализации салатов простого и сложного приготовления. Приготовление салатов- коктейль из мясных продуктов
8	Приготовление, подготовка к реализации салатов простого и сложного приготовления: Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов: рыбный, салат-коктейль.
9	Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, канапе разнообразного ассортимента: бутербродов открытых с мясными. рыбными продуктами

10	Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, канапе разнообразного ассортимента: бутербродов закрытых с мясными. рыбными продуктами.
11	Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, канапе разнообразного ассортимента: канапе с мясными. рыбными продуктами.
12	Приготовление и подготовка к реализации холодных закусок из овощей, грибов и яиц простого и сложного приготовления.
13	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента: рыба под маринадом.
14	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента: щука фаршированная, рыбное заливное.
15	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента: селедка с гарниром, сельдь рубленая, креветки под соусом
16	Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента: мясное заливное, язык заливной.
17	Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента: рулетики.
18	Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента: фаршированный галантин, птица в ореховом соусе.

5. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО)

5.1. Общие положения

Конечными результатами освоения профессионального модуля **ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.**

являются знания и умения обучающегося, соответствующих профессиональным компетенциям:

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен **иметь практический опыт:**

Практический опыт	<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, 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.</p>
Умения	<p>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</p>
Знания	<p>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;</p>

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен обладать **общими компетенциями:**

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК6. Проявлять гражданско - патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен». При выставлении оценки учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю оценки результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». При наличии противоречивых оценок по одному тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимается в пользу обучающегося.

Оценивание результатов квалификационного экзамена по пятибалльной системе

Наименование оценки	Критерии оценки уровня освоения
Оценка «5»	Обучающийся уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда
Оценка «4»	Владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим обучающимся, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда
Оценка «3»	Ставится при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью руководителя, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда
Оценка «2»	Обучающийся не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности труда не соблюдаются

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Вариант № 1

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

Профессия «Повар, кондитер»

Форма обучения: *очная*

Форма проведения экзамена: устная/письменная/смешанная:

Проверяемые результаты обучения: ПК3.1 ПК3.2 ПК3.3 ПК3.4 ПК3.5 ПК3.6

1. Организация приготовления, оформление и подготовки к реализации мини закуска фингер фонд.
2. Организация приготовления, оформление и подготовки к реализации салата из отварных овощей в авторском исполнении.
3. Организация приготовления, оформление и подготовки к реализации холодного блюда из птицы –куриный галантин.

Ваше задание состоит из следующих этапов:

1. рассчитать и оформить технико-технологическую карту.
2. подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом.
3. организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
4. соблюдать Т.Б, правила санитарии гигиены.
5. приготовить и оформить к подаче.
6. оценить качество приготовления блюда.
7. презентация

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Вариант № 2

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

Профессия «Повар, кондитер»

Форма обучения: *очная*

Форма проведения экзамена: устная/письменная/смешанная:

Проверяемые результаты обучения: ПК3.1 ПК3.2 ПК3.3 ПК3.4 ПК3.5 ПК3.6

1. Организация приготовления, оформление и подготовки к реализации сложного бутерброда - тапас.
2. Организация приготовления, оформление и подготовки к реализации винегрета овощного в авторском исполнении.
3. Организация приготовления, оформление и подготовки к реализации холодного блюда -печень фаршированная

Ваше задание состоит из следующих этапов:

1. рассчитать и оформить технико-технологическую карту.
2. подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом.
3. организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
4. соблюдать Т.Б, правила санитарии гигиены.
5. приготовить и оформить к подаче.
6. оценить качество приготовления блюда.

7. презентация

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Вариант № 3

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

Профессия «Повар, кондитер»

Форма обучения: *очная*

Форма проведения экзамена: устная/письменная/смешанная:

Проверяемые результаты обучения: ПКЗ.1 ПКЗ.2 ПКЗ.3 ПКЗ.4 ПКЗ.5 ПКЗ.6

1. Организация приготовления, оформление и подготовки к реализации холодная закуска маринованная свекла с сыром.

2. Организация приготовления, оформление и подготовки к реализации салата из птицы – Цезарь.

3. Организация приготовления, оформление и подготовки к реализации холодного блюда из домашней птицы – Птица в ореховом соусе.

Ваше задание состоит из следующих этапов:

1. рассчитать и оформить технико-технологическую карту.
2. подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом.
3. организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
4. соблюдать Т.Б, правила санитарии гигиены.
5. приготовить и оформить к подаче.
6. оценить качество приготовления блюда.
7. презентация

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Вариант № 4

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

Профессия «Повар, кондитер»

Форма обучения: *очная*

Форма проведения экзамена: устная/письменная/смешанная:

Проверяемые результаты обучения: ПКЗ.1 ПКЗ.2 ПКЗ.3 ПКЗ.4 ПКЗ.5 ПКЗ.6

1. Организация приготовления, оформление и подготовки к реализации сложной закуски - Жульен из грибов.

2. Организация приготовления, оформление и подготовки к реализации салата из мяса в авторском исполнении.

3. Организация приготовления, оформление и подготовки к реализации холодного блюда из мяса – Мясо(язык) отварной с гарниром.

Ваше задание состоит из следующих этапов:

1. рассчитать и оформить технико-технологическую карту.
2. подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом.
3. организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
4. соблюдать Т.Б, правила санитарии гигиены.
5. приготовить и оформить к подаче.
6. оценить качество приготовления блюда.
7. презентация

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Вариант № 5

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

Профессия «Повар, кондитер»

Форма обучения: *очная*

Форма проведения экзамена: устная/письменная/смешанная:

Проверяемые результаты обучения: ПКЗ.1 ПКЗ.2 ПКЗ.3 ПКЗ.4 ПКЗ.5 ПКЗ.6

1. Организация приготовления, оформление и подготовки к реализации закуски сложного приготовления – корзиночки с паштетом.

2. Организация приготовления, оформление и подготовки к реализации салата из рыбы в авторском исполнении.

3. Организация приготовления, оформление и подготовки к реализации приготовления холодного блюда из рыбы – Карп Фаршированный.

Ваше задание состоит из следующих этапов:

1. рассчитать и оформить технико-технологическую карту.
2. подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом.
3. организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
4. соблюдать Т.Б, правила санитарии гигиены.
5. приготовить и оформить к подаче.
6. оценить качество приготовления блюда.
7. презентация

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Вариант № 6

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

Профессия «Повар, кондитер»

Форма обучения: *очная*

Форма проведения экзамена: устная/письменная/смешанная:

Проверяемые результаты обучения: ПКЗ.1 ПКЗ.2 ПКЗ.3 ПКЗ.4 ПКЗ.5 ПКЗ.6

1. Организация приготовления, оформление и подготовки к реализации холодной закуски из овощей рулетки из баклажана с орехами.

2. Организация приготовления, оформление и подготовки к реализации салат из сырых овощей в авторском исполнении – Греческий салат

3. Организация приготовления, оформление и подготовки к реализации холодного блюда – галантин из рыбы.

Ваше задание состоит из следующих этапов:

1. рассчитать и оформить технико-технологическую карту.
2. подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом.
3. организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
4. соблюдать Т.Б, правила санитарии гигиены.
5. приготовить и оформить к подаче.
6. оценить качество приготовления блюда.

7. презентация

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Вариант № 7

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

Профессия «Повар, кондитер»

Форма обучения: *очная*

Форма проведения экзамена: устная/письменная/смешанная:

Проверяемые результаты обучения: ПК3.1 ПК3.2 ПК3.3 ПК3.4 ПК3.5 ПК3.6

1. Организация приготовления, оформление и подготовки к реализации закрытого бутерброда в авторском исполнении – Сендвич.

2. Организация приготовления, оформление и подготовки к реализации салата - коктейль из рыбы.

3. Организация приготовления, оформление и подготовки к реализации холодное блюда из морепродуктов – креветки в маринаде из лайма и меда.

Ваше задание состоит из следующих этапов:

1. рассчитать и оформить технико-технологическую карту.
2. подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом.
3. организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
4. соблюдать Т.Б, правила санитарии гигиены.
5. приготовить и оформить к подаче.
6. оценить качество приготовления блюда.
7. презентация

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Вариант № 8

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

Профессия «Повар, кондитер»

Форма обучения: *очная*

Форма проведения экзамена: устная/письменная/смешанная:

Проверяемые результаты обучения: ПК3.1 ПК3.2 ПК3.3 ПК3.4 ПК3.5 ПК3.6

1. Организация приготовления, оформление и подготовки к реализации закрытого бутерброда в авторском исполнении.

2. Организация приготовления, оформление и подготовки к реализации салата из птицы в авторском исполнении – Цезарь.

3. Организация приготовления, оформление и подготовки к реализации холодного блюда – Рыба фаршированная рыбой по домашнему с желе.

Ваше задание состоит из следующих этапов:

1. рассчитать и оформить технико-технологическую карту.
2. подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом.
3. организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
4. соблюдать Т.Б, правила санитарии гигиены.
5. приготовить и оформить к подаче.
6. оценить качество приготовления блюда.
7. презентация

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Вариант № 9

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

Профессия «Повар, кондитер»

Форма обучения: *очная*

Форма проведения экзамена: устная/письменная/смешанная:

Проверяемые результаты обучения: ПКЗ.1 ПКЗ.2 ПКЗ.3 ПКЗ.4 ПКЗ.5 ПКЗ.6

1. Организация приготовления, оформление и подготовки к реализации открытого бутерброда сложного приготовления.

2. Организация приготовления, оформление и подготовки к реализации салата из рыбы и морепродуктов.

3. Организация приготовления, оформление и подготовки к реализации холодного блюда –Брестски. Печень фаршированная по

Ваше задание состоит из следующих этапов:

1. рассчитать и оформить технико-технологическую карту.
2. подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом.
3. организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
4. соблюдать Т.Б, правила санитарии гигиены.
5. приготовить и оформить к подаче.
6. оценить качество приготовления блюда.
7. презентация

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Вариант № 10

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

Профессия «Повар, кондитер»

Форма обучения: *очная*

Форма проведения экзамена: устная/письменная/смешанная:

Проверяемые результаты обучения: ПКЗ.1 ПКЗ.2 ПКЗ.3 ПКЗ.4 ПКЗ.5 ПКЗ.6

1. Организация приготовления, оформление и подготовки к реализации холодная закуска из овощей - грибы фаршированные.

2. Организация приготовления, оформление и подготовки к реализации винегрета с мясом в авторском исполнении.

3. Организация приготовления, оформление и подготовки к реализации холодное блюда – Сельдь с гарниром.

Ваше задание состоит из следующих этапов:

1. рассчитать и оформить технико-технологическую карту.
2. подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом.
3. организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
4. соблюдать Т.Б, правила санитарии гигиены.
5. приготовить и оформить к подаче.
6. оценить качество приготовления блюда.

7. презентация

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Вариант № 11

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

Профессия «Повар, кондитер»

Форма обучения: *очная*

Форма проведения экзамена: устная/письменная/смешанная:

Проверяемые результаты обучения: ПКЗ.1 ПКЗ.2 ПКЗ.3 ПКЗ.4 ПКЗ.5 ПКЗ.6

1. Организация приготовления, оформление и подготовки к реализации открытого сложного бутерброда Брускетта.

2. Организация приготовления, оформление и подготовки к реализации салата –коктейль с ветчиной огурцом и грушей.

3. Организация приготовления, оформление и подготовки к реализации холодно блюда – Рыба помаринадом.

Ваше задание состоит из следующих этапов:

1. рассчитать и оформить технико-технологическую карту.
2. подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом.
3. организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
4. соблюдать Т.Б, правила санитарии гигиены.
5. приготовить и оформить к подаче.
6. оценить качество приготовления блюда.
7. презентация

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Вариант № 12

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

Профессия «Повар, кондитер»

Форма обучения: *очная*

Форма проведения экзамена: устная/письменная/смешанная:

Проверяемые результаты обучения: ПКЗ.1 ПКЗ.2 ПКЗ.3 ПКЗ.4 ПКЗ.5 ПКЗ.6

1. Организация приготовления, оформление и подготовки к реализации закуска сложного приготовления – Корзиночка с салатом.

2. Организация приготовления, оформление и подготовки к реализации салат из свежих овощей.

3. Организация приготовления, оформление и подготовки к реализации холодного блюда – Заливное из рыбы.

Ваше задание состоит из следующих этапов:

1. рассчитать и оформить технико-технологическую карту.
2. подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом.
3. организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
4. соблюдать Т.Б, правила санитарии гигиены.
5. приготовить и оформить к подаче.

6. оценить качество приготовления блюда.
7. презентация

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Вариант № 13

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

Профессия «Повар, кондитер»

Форма обучения: *очная*

Форма проведения экзамена: устная/письменная/смешанная:

Проверяемые результаты обучения: ПКЗ.1 ПКЗ.2 ПКЗ.3 ПКЗ.4 ПКЗ.5 ПКЗ.6

1. Организация приготовления, оформление и подготовки к реализации закуски сложного приготовления – Волованы курицей.
2. Организация приготовления, оформление и подготовки к реализации салат Цезарь с креветками.
3. Организация приготовления, оформление и подготовки к реализации холодное блюдо Студень из субпродуктов.

Ваше задание состоит из следующих этапов:

1. рассчитать и оформить технико-технологическую карту.
2. подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом.
3. организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
4. соблюдать Т.Б, правила санитарии гигиены.
5. приготовить и оформить к подаче.
6. оценить качество приготовления блюда.
7. презентация

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Вариант № 14

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

Профессия «Повар, кондитер»

Форма обучения: *очная*

Форма проведения экзамена: устная/письменная/смешанная:

Проверяемые результаты обучения: ПКЗ.1 ПКЗ.2 ПКЗ.3 ПКЗ.4 ПКЗ.5 ПКЗ.6

1. Организация приготовления, оформление и подготовки к реализации канапе фруктового.
2. Организация приготовления, оформление и подготовки к реализации салата из отварных овощей в авторском исполнении.
3. Организация приготовления, оформление и подготовки к реализации холодное блюда Сельдь по шубой в авторском исполнении.

Ваше задание состоит из следующих этапов:

1. рассчитать и оформить технико-технологическую карту.
2. подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом.
3. организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.

4. соблюдать Т.Б, правила санитарии гигиены.
5. приготовить и оформить к подаче.
6. оценить качество приготовления блюда.
7. презентация

Пакет для экзаменатора

Группа № _____
 Дата проведения _____
 Наименование – _____
 Экзаменатор _____

Подгруппа № _____

1. Внимательно изучите информационный блок пакета экзаменатора
2. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых

Этапы проведения экзамена	Ф.И.О				
	Замечания				
	1	2	3	4	5
1. Подготовка рабочего места - внешний вид учащегося - выбор инструмента - выбор приспособлений - размещение инвентаря и продуктов на рабочем столе - уборка рабочего места					
2. Выбор продуктов - знание рецептуры - умение производить расчет необходимого количества сырья					
3. Выбор разделочных досок. Технология приготовления блюда					
4. Подготовка продуктов - соблюдение последовательности технологических операций - соблюдение норм отходов					

-техника безопасности					
-соблюдение правил подачи					

Критерии оценок

Этапы проведения зачета	Замечания
1.Подготовка рабочего места -внешний вид учащегося - выбор инструмента - выбор приспособлений - размещение инвентаря и продуктов на рабочем столе -уборка рабочего места	отсутствие полотенца или спец. одежда неопрятная. спец одежда не соответствует требованиям.
	обувь несоответствующая.
	Выбор разделочных досок неправильного цвета
	не правильный выбор посуды для приготовления полуфабрикатов
	не правильное размещение доски и инструментов
	не правильное размещение продуктов в холодильнике
	нет уборки отходов и инвентаря во время работы
	нет уборки, мытья инструментов и рабочего стола
2.Выбор продуктов -знание рецептуры - умение производить расчет необходимого количества сырья	не правильный подбор необходимых продуктов
	не хватает одного из необходимых ингредиентов
	не умение пользоваться технологическими картами
	не умение производить расчет на 2 порции
3.Выбор разделочных досок. Технология приготовления блюда	незначительные нарушения последовательности технологических операций
	существенные нарушения последовательности технологических операций
	не экономное расходование сырья
	незначительное нарушение техники безопасности
	существенное нарушение техники безопасности

4.Подготовка продуктов - соблюдение последовательности технологических операций -соблюдение норм отходов -техника безопасности -соблюдение правил подачи	не соответствие рецептуре
	не соблюдении формы
	не одинакового размера
	не экономное расходование сырья
	не соблюдение Т.Б. при работе с ножом

6. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

Основные источники:

ИД Кнорус ЭБС Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, учебник, 2017

ИД Академия ЭБС Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента , Семичева Г. П.1-е изд. издание 2017г.

ИД Академия ЭБС Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента , Сеницына А. В., Соколова Е. И.1-е изд. издание 2017г.

Анфимова Н.А. Кулинария, учебник 11-е издание 2016 г.

Харченко Н.Э. Сборник рецептов и кулинарных изделий, учебное пособие 2017 г.