

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ МАРИЙ ЭЛ
« КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

Согласованно 01.09.2021 г


Л.В. Яшина
Заведующая рестораном «Горный» ООО «Персонал»



Утверждаю
Директор
ГБПОУ Республики Марий Эл
«КИП»
Петропановская Н.В.
01.09.2021 г

Комплект оценочных средств
для оценки результатов освоения по профессиональному модулю
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
основной образовательной программы среднего профессионального
образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Разработчики:

Богатырева Н.В - мастер производственного обучения Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Марий Эл «Колледж индустрии и предпринимательства»

Зиновьева Татьяна Вадимовна - мастер производственного обучения Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Марий Эл «Колледж индустрии и предпринимательства»

Эксперты от работодателя:

Л.В. Яшина заведующая рестораном ООО «Персонал»

Рассмотрен на заседании ЦМК

Протокол заседания цикловой методической комиссии

№ 1 от «01» сентября 2021 г.

Председатель ЦМК  /Н.Е.Долгова/

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

комплекта оценочных средств профессионального модуля

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

по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ МАРИЙ ЭЛ
«КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

Рецензент



Л.В. Яшина

Заведующая рестораном «Горный» ООО «Персонал»



«01» сентября 2021 г.

I. Общая характеристика комплекта оценочных средств (КОС)

1.1 Область применения

Комплект оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля *ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*, основной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

КОС разработан в соответствии с ФГОС СПО, рабочей программой ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, рабочим учебным планом по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2 Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элемент модуля	Формы контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущая аттестация
МДК.03.02	Экзамен	Проверка выполнения практических работ. Оценка выполнения тестовых заданий. Устный опрос
УП	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка выполнения работ по учебной практике
ПП	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка выполнения работ по производственной практике
ПМ.03	Экзамен (квалификационный).	

1.3 Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке

1.3. 1 Профессиональные, общие компетенции и личностные результаты

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система HACCP), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</p> <p>соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</p> <p>рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <p>соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	<p>Текущий контроль: <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>омежуточная аттестация: <i>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> -адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; -соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; -оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); -профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; -правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; -соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: -корректное использование цветных разделочных досок; -раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; -соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; -соответствие времени выполнения работ нормативам; -соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; -точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; -адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; -соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: -соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; -аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) -соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; -гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) -гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; -соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос 	<p><i>Экспертная оценка</i></p> <p><i>выполнения лабораторной работы</i></p> <p><i>выполнения практической работы</i></p> <p><i>Устный опрос</i></p> <p>Промежуточная аттестация: <i>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</i> - <i>практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</i> - <i>выполнения заданий экзамена по модулю;</i> - <i>экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</i></p> <p>Промежуточная аттестация: <i>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</i> - <i>практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</i> - <i>выполнения заданий экзамена по модулю;</i> - <i>экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</i></p>
--	---	--

<p>ОК. 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю;</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>- выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	<p>производственной практикам Экзамен (квалификационный). Оценка соблюдения технологии приготовления блюд. Аттестационный лист по УП; грамоты, дипломы, свидетельства, сертификаты</p>
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	<p>Аттестационный лист по УП; грамоты, дипломы, свидетельства, сертификаты</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	<p>Аттестационный лист по УП; ПП, грамоты, дипломы, свидетельства, сертификаты</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	<p>Аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на</p>

чрезвычайных ситуациях		зачете/экзамене по МДК;
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	- выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	производственной практикам Экзамен (квалификационный). Оценка соблюдения технологии приготовления блюд

Личностные результаты реализации программы воспитания

ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	Аттестационный лист по УП; ПП, грамоты, дипломы, свидетельства, сертификаты
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного здорового образа жизни, спорта: предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	Аттестационный лист по УП; ПП, грамоты, дипломы, свидетельства, сертификаты
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	Аттестационный лист по УП; ПП, грамоты, дипломы, свидетельства, сертификаты
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	Аттестационный лист по УП; ПП, грамоты, дипломы, свидетельства, сертификаты

1.3.2 В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

ПО 1 подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

ПО 2 выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

ПО 3 упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

ПО 4 порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
ведения расчетов с потребителями..

уметь:

У1 безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

У2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

знать:

31 санитарии и личной гигиены в организациях питания;

32 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

33 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;

34 нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

35 правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

1. 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

(вида деятельности)

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего и итогового контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

Формы и методы текущего контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией в форме демонстрационного экзамена, которую проводит экзаменационная комиссия, в которую входят представители предприятий

(работодатели), предоставляющих места практик.

Для текущего и итогового контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

1.4 Организация контроля и оценки освоения программы ПМ

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по *МДК03 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента*

направленные на формирование общих, профессиональных компетенций и личностных результатов.

Текущий контроль осуществляется на аудиторных занятиях в ходе устного опроса; оценки выполнения контрольных и самостоятельных работ

Рубежный контроль осуществляется на аудиторных занятиях в ходе оценки практических работ.

Промежуточный (итоговый) контроль по МДК осуществляется в форме экзамена или дифференцированного зачета. Условиями успешной сдачи являются успешное выполнение практических заданий.

Целью оценки по учебной и производственной практике является оценка: 1) практического опыта и умений; 2) профессиональных и общих компетенций, 3) личностных результатов

Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики учебной и профессиональной деятельности обучающегося/студента 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, либо образовательного учреждения (для учебной практики).

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

1.5 Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных процедур

Проведение контрольно-оценочных процедур предполагает наличие учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; учебного кулинарного цеха, бланки, протоколы, ручки, калькуляторы.

II. Комплект материалов для оценки освоения междисциплинарных курсов МДК 03.02

2.1 Задания для оценки освоения МДК 03.02

Проверяемые результаты обучения: У 1- 8, З 1-5

Условия выполнения задания

1. Максимальное время выполнения задания: 45 мин.
2. Необходимо выполнить 4 задания.
3. Вы можете воспользоваться Сборником рецептов.

2.1 Задания для оценки освоения МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Проверяемые результаты обучения: У 1-10, З 1-31

Условия выполнения задания

1. Максимальное время выполнения задания: 45 мин.
2. Необходимо выполнить 3 задания.
3. Вы можете воспользоваться Сборником рецептов.

Вариант №1

1. Используя нормативную документацию, заполните технологическую карту на блюдо «Салат из помидоров и огурцов свежих с растительным маслом» по установленному образцу:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01

Салат из помидоров и огурцов свежих с растительным маслом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию		Количество порций	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	17	26
Помидоры				
Огурцы свежие				
Масло растительное				
Соль				
Петрушка (зелень)				
Выход:		100		

Технология приготовления _____

Температура подачи: _____.

Срок реализации: _____.

2. Составьте технологическую схему данного блюда.

3. Решите задачу.

Рассчитать количество сырья, с учетом сезонности, для приготовления 250 порций салата «Столичного», по II колонке сборника рецептов блюд и кулинарных изделий, % отходов найти по таблице «Нормы отходов сырья». Выход порции 150 гр. Заполните таблицу

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	Норма расхода продуктов на 250 порций
-----------------------	-------------------------------------	---------------------------------------

	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Помидоры				
Огурцы свежие				
Масло растительное				
Соль				
Петрушка (зелень)				
Выход:				

Таблица - Нормы отходов сырья

Вид овощей	Нормы отходов, %	Вид овощей	Нормы отходов, %
Картофель молодой до 1 сентября	20	Цветная капуста	48
		Савойская капуста	22
Картофель с 1 сентября по 31 октября	25	Капуста кольраби.	35
		Лук репчатый	16
		Лук зеленый	20
Картофель с 1 ноября по 31 декабря	30	Лук зеленый парниковый	40
Картофель с 1 января по 28–29 февраля	35	Тыква	30
Картофель с 1 марта	40	Кабачки без кожицы	20
Морковь с ботвой молодая	50	Баклажаны сырые очищенные	15
Морковь с 1 сентября по 31 декабря	20	Перец подготовленный для фарширования	25
Морковь с 1 января	25	Огурцы свежие неочищенные	5
Свекла с 1 сентября по 31 декабря	20	Салат-латук, ромен, кресс	28
Свекла с 1 января	25	Шпинат	26
Редис красный с ботвой	37	Щавель.	24
Капуста белокочанная	20	Ревень	25
Капуста краснокочанная	15	Стручковая фасоль свежая	10
Брюссельская капуста на стебле	75	Капуста квашеная	30

Вариант №2

1. Используя нормативную документацию, заполните технологическую карту на блюдо «Салат из капусты белокочанной со сладким перцем с маслом растительным» по установленному образцу:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02

Салат из капусты белокочанной со сладким перцем с маслом растительным

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию		Количество порций	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	13 порций	36 порций
Капуста белокочанная свежая				
Перец сладкий свежий				
Огурцы свежие				
Масло растительное				
Соль				
Выход:		100		

Технология приготовления _____

Температура подачи: _____

Срок реализации: _____

2. Составьте технологическую схему данного блюда.

3. Решите задачу.

Рассчитать количество сырья, с учетом сезонности, для приготовления 400 порций винегрета овощного, по II колонке сборника рецептов блюд и кулинарных изделий, % отходов найти по таблице «Нормы отходов сырья». Выход порции 150 гр. Заполните таблицу.

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию		Норма расхода продуктов на 400 порций	
	Масса	Масса	Масса брутто, г	Масса нетто, г

	<i>брутто, г</i>	<i>нетто, г</i>		
<i>Помидоры</i>				
<i>Огурцы свежие</i>				
<i>Масло растительное</i>				
<i>Соль</i>				
<i>Петрушка (зелень)</i>				
<i>Выход:</i>				

Таблица - Нормы отходов сырья

Вид овощей	Нормы отходов, %	Вид овощей	Нормы отходов, %
Картофель молодой до 1 сентября	20	Цветная капуста	48
Картофель с 1 сентября по 31 октября	25	Савойская капуста	22
		Капуста кольраби.	35
		Лук репчатый	16
Картофель с 1 ноября по 31 декабря	30	Лук репчатый	20
		Лук зеленый парниковый	40
Картофель с 1 января по 28–29 февраля	35	Тыква	30
Картофель с 1 марта	40	Кабачки без кожицы	20
Морковь с ботвой молодая	50	Баклажаны сырые очищенные	15
Морковь с 1 сентября по 31 декабря	20	Перец подготовленный для фарширования	25
Морковь с 1 января	25	Огурцы свежие неочищенные	5
Свекла с 1 сентября по 31 декабря	20	Салат-латук, ромен, кресс	28
Свекла с 1 января	25	Шпинат	26
Редис красный с ботвой	37	Щавель.	24
Капуста белокочанная	20	Ревень	25
Капуста краснокочанная	15	Стручковая фасоль свежая	10
Брюссельская капуста на стебле	75	Капуста квашеная	30

Критерии оценки

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задания выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задания выполнены с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы.
3 балла	задания выполнены с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах.
2 балла	задания не выполнены, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах.

III. Комплект материалов для оценки учебной и производственной практики

1.1 Учебная практика

ПК	Виды и содержание работ	Наименование тем учебной практики	Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО, У)
ПК 3.1	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.	Тема 3.1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Оценка качества готовой продукции	ПК 2.1, -2.5, ОК 1-10, У-1, - У4 ПО 1

ПК 3.2	2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе.	Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок разнообразного ассортимента. Оценка качества готовой продукции	ПК 2.1, 2.5., ОК 1-10, У-1, У-2, У-3, У4,
ПК 3.3	Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями	Тема 3.3 Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента национальной кухни. Оценка качества готовой продукции	ПК 1.1, 1.2., ОК 1-10, У-1, У-2, У-3, У4, У5,
ПК 3.4	3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.	Тема 3.4 Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. Оценка качества готовой продукции	ПК 1.1, 1.2., ОК 1-10, У-1, У-2, У-3, У4, У5, У6, У7, 8
ПК 3.5	4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.	Тема 3.5 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Оценка качества готовой продукции	ПК 1.1, 1.2., ОК 1-10, У-1, У-2, У-3, У4, У5,
ПК 3.6	5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.	Тема 3.6 Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. Оценка качества готовой продукции	ПК 1.1, 2.5., ОК 1-10, У-1, У-2, У-3, У4, У5,
	6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.		
	1. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок		

1.2 Производственная практика

ПК	Виды и содержание работ	Наименование тем учебной практики	Проверяемые результаты
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада.	Тема 3.1 Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	У 1-3, ПО1,, ПО 1-
	2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.	Тема 3.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	У1-5, У3 ПО 1-6
	3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание,	Тема 3.3 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	У 1-5, ПО 1-6
		Тема 3. 4 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, холодных закусок	У 1-5, ПО 3, ПО 1-6

запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.	разнообразного ассортимента	
	Тема 3. 5 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий из рыбы, закусок из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	У 1-5, ПО 3, ПО 1-6
	Тема 3. 6 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	У1-5, ПО 5, ПО 1-6

Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики учебной и профессиональной деятельности обучающегося/студента 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, либо образовательного учреждения (для учебной практики).

IV. Комплект материалов для экзамена (квалификационного)

Комплект материалов для оценки сформированности профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности (ВД) Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

Комплект оценочных средств для экзамена (квалификационного)
профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Комплект оценочных средств для экзамена (квалификационного)

I. ПАСПОРТ

Назначение:

Комплект предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля:
ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Общие положения:

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.03

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Экзамен включает: практическое задание на изготовление продукции.

Форма экзамена (квалификационного): комбинированный экзамен (фактическое и косвенное оценивание группы и (или) части профессиональных компетенций по соответствующему виду профессиональной деятельности).

Требования к портфолио:

Состав портфолио

Обязательные материалы:

личная информация;
ведомость выполнения МДК;
аттестационный лист по учебной практике;
аттестационный лист по производственной практике;

Дополнительные материалы:

грамоты, дипломы за спортивные и общественные достижения;
сертификаты за участие в мероприятиях;
приказы о поощрениях.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид деятельности (ВД) освоен / не освоен», оценка

Оцениваемые профессиональные компетенции:

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система HACCP), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i> <ul style="list-style-type: none">– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;– соответствие оформления заявки на продукты действующим	Экзамен (квалификационный), оценка продукта практической деятельности в реальной обстановке, оценка процесса практической деятельности в реальной обстановке

<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p style="text-align: center;">правилам</p> <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; <p>соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; • аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; <p>соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</p> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	<p>Экзамен (квалификационный), оценка продукта практической деятельности в реальной обстановке, оценка процесса практической деятельности в реальной обстановке</p> <p>Экзамен (квалификационный), оценка процесса практической деятельности в реальной обстановке, оценка продукта практической деятельности в реальной обстановке.</p> <p>Экзамен (квалификационный), наблюдение, оценка продукта, оценочный лист. Оценка.</p> <p>Экзамен (квалификационный), наблюдение, оценка продукта, оценочный лист. Оценка.</p> <p>Экзамен (квалификационный), наблюдение, оценка продукта, оценочный лист. Оценка.</p>
--	---	--

Оцениваемые общие компетенции:

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
---	--	---

<p>ОК. 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Аттестационный лист по УП; по производственной практике, наличие сертификата, грамоты, благодарственные письма, участие в конкурсах).</p>
<p>ОК.3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>Экзамен (квалификационный). Оценка соблюдения технологии приготовления блюд. Экзамен (квалификационный) самоконтроль качества выполненных работ.</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	<p>Аттестационный лист по УП; грамоты, дипломы</p>
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	<p>Аттестационный лист по учебной практике, грамоты, дипломы</p>

Объекты и процедура оценивания:

[4,10,16]- оценка продукта практической деятельности в реальной обстановке

[1,2,3,5,6,7,8,9,11,12,13,14] - оценка процесса практической деятельности в реальной обстановке, «квазипрофессиональная деятельность».

Методы и технологии оценивания:

[1; 2, 3; 4; 6; 7; 8, 9 10; 12; 13,14,15]- сопоставление с показателями в режиме реального времени
[5,11,17] сравнение с эталонной технологией, алгоритмом в ходе структурированного (формализованного) наблюдения [в режиме реального времени].

Требования к процедуре оценивания:

Помещение (место проведения): Учебный кулинарный цех.

Оборудование: электроплиты; жарочные шкафы, печь с СВЧ нагревом; электромясорубки; слайсер; блендеры; миксеры; электронные весы; холодильник; морозильная камера.

Инструменты: Маркированные разделочные доски, ножи, скалки, венчик,

Расходные материалы:	черпак, кастрюли, миски, шумовки, ложки, салфетки.
Доступ к дополнительным инструкциям и справочным материалам:	Продукты Обучающиеся снабжаются сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания
Норма времени:	3 часа
Количество вариантов:	15 вариантов
Деление на подгруппы:	в количестве 6 чел. Три подгруппы

Требования к кадровому обеспечению:

Оценщики (эксперты) Яшина Л.В., директор ресторана «Горный» ООО «Персонал»
 Ассистент (организатор) Богатырева Н.В., преподаватель.
 Зиновьева Т.В. преподаватель

I. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ (КОЗ).

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Вариант № 1

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.
 Выполните задания 1 и 2.

Задание 1.	Разработайте и приготовьте новое блюдо, из имеющихся продуктов. Разработать ТТК на новое блюдо, руководствуясь Сборником рецептов и кулинарных изделий по колонке № 2, составьте технологическую карту на приготовленное блюдо.
Задание 2.	Произведите подачу, дайте органолептическую оценку качества блюд

- Максимальное время выполнения заданий – 90 мин.

Задание варианта 1.

Разработать и приготовить новое блюдо (холодная закуска из рыбы).

Вариант № 2

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.
 Выполните задания 1 и 2.

Задание 1.	Разработайте и приготовьте новое блюдо, из имеющихся продуктов. Разработать ТТК на новое блюдо, руководствуясь Сборником рецептов и кулинарных изделий по колонке № 2, составьте технологическую карту на приготовленное блюдо.
Задание 2.	Произведите подачу, дайте органолептическую оценку качества блюд

- Максимальное время выполнения заданий – 90 мин.

Задание варианта № 2.

Разработать и приготовить новое блюдо (холодная закуска из мяса)

Вариант № 3

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.
 Выполните задания 1 и 2.

Задание 1.	Разработайте и приготовьте новое блюдо, из имеющихся продуктов.
------------	---

	Разработать ТТК на новое блюдо, руководствуясь Сборником рецептов и кулинарных изделий по колонке № 2, составьте технологическую карту на приготовленное блюдо.
Задание 2.	Произведите подачу, дайте органолептическую оценку качества блюд

- Максимальное время выполнения заданий – 90 мин.

Задание варианта 3

Разработать и приготовить новое блюдо (холодная закуска из овощей)

Вариант № 4

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Задание 1.	Разработайте и приготовьте новое блюдо, из имеющихся продуктов. Разработать ТТК на новое блюдо, руководствуясь Сборником рецептов и кулинарных изделий по колонке № 2, составьте технологическую карту на приготовленное блюдо.
Задание 2.	Произведите подачу, дайте органолептическую оценку качества блюд

- Максимальное время выполнения заданий – 90 мин.

Задание варианта 4.

Разработать и приготовить новое блюдо (холодная закуска из овощей)

Вариант № 5

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Задание 1.	Разработайте и приготовьте новое блюдо, из имеющихся продуктов. Разработать ТТК на новое блюдо, руководствуясь Сборником рецептов и кулинарных изделий по колонке № 2, составьте технологическую карту на приготовленное блюдо.
Задание 2.	Произведите подачу, дайте органолептическую оценку качества блюд

- Максимальное время выполнения заданий – 90 мин.

Задание варианта 5

Разработать, приготовить новое блюдо (холодная закуска из морепродуктов)

Вариант № 6

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Задание 1.	Разработайте и приготовьте новое блюдо, из имеющихся продуктов. Разработать ТТК на новое блюдо, руководствуясь Сборником рецептов и кулинарных изделий по колонке № 2, составьте технологическую карту на приготовленное блюдо.
Задание 2.	Произведите подачу, дайте органолептическую оценку качества блюд

- Максимальное время выполнения заданий – 90 мин.

Задание варианта 6.

Разработать, приготовить новое блюдо (холодная закуска из мяса птицы)

Вариант № 7

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Задание 1.	Разработайте и приготовьте новое блюдо, из имеющихся продуктов. Разработать ТТК на новое блюдо, руководствуясь Сборником
------------	--

	рецептур и кулинарных изделий по колонке № 2, составьте технологическую карту на приготовленное блюдо.
Задание 2.	Произведите подачу, дайте органолептическую оценку качества блюд

- Максимальное время выполнения заданий – 90 мин.

Задание варианта 7.

Разработать, приготовить новое блюдо (холодная закуска из нерыбных морепродуктов)

Вариант № 8

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Задание 1.	Разработайте и приготовьте новое блюдо, из имеющихся продуктов. Разработать ТТК на новое блюдо, руководствуясь Сборником рецептур и кулинарных изделий по колонке № 2, составьте технологическую карту на приготовленное блюдо.
Задание 2.	Произведите подачу, дайте органолептическую оценку качества блюд

- Максимальное время выполнения заданий – 90 мин.

Задание варианта 8.

Разработать, приготовить новое блюдо (канапе из гастрономических продуктов)

Вариант № 9

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Задание 1.	Разработайте и приготовьте новое блюдо, из имеющихся продуктов. Разработать ТТК на новое блюдо, руководствуясь Сборником рецептур и кулинарных изделий по колонке № 2, составьте технологическую карту на приготовленное блюдо.
Задание 2.	Произведите подачу, дайте органолептическую оценку качества блюд

- Максимальное время выполнения заданий – 90 мин.

Задание варианта 9.

Разработать, приготовить новое блюдо (холодная закуска из гастрономических продуктов)

Вариант № 10

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Задание 1.	Разработайте и приготовьте новое блюдо, из имеющихся продуктов. Разработать ТТК на новое блюдо, руководствуясь Сборником рецептур и кулинарных изделий по колонке № 2, составьте технологическую карту на приготовленное блюдо.
Задание 2.	Произведите подачу, дайте органолептическую оценку качества блюд

- Максимальное время выполнения заданий – 90 мин.

Задание варианта 10

Разработать, приготовить новое блюдо (холодный десерт из фруктов)

Вариант № 11

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Задание 1.	Разработайте и приготовьте новое блюдо, из имеющихся продуктов. Разработать ТТК на новое блюдо, руководствуясь Сборником рецептур и кулинарных изделий по колонке № 2, составьте технологическую карту на приготовленное блюдо.
------------	---

Задание 2.	Произведите подачу, дайте органолептическую оценку качества блюд
------------	--

- Максимальное время выполнения заданий – 90 мин.

Задание варианта 11.

Разработать, приготовить новое блюдо (холодное блюдо + к нему отдельно соус)

Вариант № 12

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Задание 1.	Разработайте и приготовьте новое блюдо, из имеющихся продуктов. Разработать ТТК на новое блюдо, руководствуясь Сборником рецептур и кулинарных изделий по колонке № 2, составьте технологическую карту на приготовленное блюдо.
------------	---

Задание 2.	Произведите подачу, дайте органолептическую оценку качества блюд
------------	--

- Максимальное время выполнения заданий – 90 мин.

Задание варианта 12.

Разработать, приготовить новое блюдо (холодный суп)

Вариант № 13

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Задание 1.	Разработайте и приготовьте новое блюдо, из имеющихся продуктов. Разработать ТТК на новое блюдо, руководствуясь Сборником рецептур и кулинарных изделий по колонке № 2, составьте технологическую карту на приготовленное блюдо.
------------	---

Задание 2.	Произведите подачу, дайте органолептическую оценку качества блюд
------------	--

- Максимальное время выполнения заданий – 90 мин.

Задание варианта 13

Разработать, приготовить новое блюдо (заливное из мяса)

Вариант № 14

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Задание 1.	Разработайте и приготовьте новое блюдо, из имеющихся продуктов. Разработать ТТК на новое блюдо, руководствуясь Сборником рецептур и кулинарных изделий по колонке № 2, составьте технологическую карту на приготовленное блюдо.
------------	---

Задание 2.	Произведите подачу, дайте органолептическую оценку качества блюд
------------	--

- Максимальное время выполнения заданий – 90 мин.

Задание варианта 14

Разработать, приготовить новое блюдо (заливное из рыбы)

Вариант № 15

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Задание 1.	Разработайте и приготовьте новое блюдо, из имеющихся продуктов. Разработать ТТК на новое блюдо, руководствуясь Сборником рецептур и кулинарных изделий по колонке № 2, составьте технологическую карту на приготовленное блюдо.
------------	---

Задание 2.	Произведите подачу, дайте органолептическую оценку качества блюд
------------	--

- Максимальное время выполнения заданий – 90 мин.

Задание варианта 15

Разработать, приготовить новое блюдо (заливное из овощей)

Вариант № 16

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Задание 1.	Разработайте и приготовьте новое блюдо, из имеющихся продуктов. Разработать ТТК на новое блюдо, руководствуясь Сборником рецептур и кулинарных изделий по колонке № 2, составьте технологическую карту на приготовленное блюдо.
Задание 2.	Произведите подачу, дайте органолептическую оценку качества блюд

Максимальное время выполнения заданий – 90

Задание варианта 16.

Разработать, приготовить новое блюдо из продуктов по вашему усмотрению

Вариант № 17

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Задание 1.	Разработайте и приготовьте новое блюдо, из имеющихся продуктов. Разработать ТТК на новое блюдо, руководствуясь Сборником рецептур и кулинарных изделий по колонке № 2, составьте технологическую карту на приготовленное блюдо.
Задание 2.	Произведите подачу, дайте органолептическую оценку качества блюд

Максимальное время выполнения заданий – 90 мин

Задание варианта 17

Разработать, приготовить новое блюдо (канапе из гастрономических продуктов)

Вариант № 18

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Задание 1.	Разработайте и приготовьте новое блюдо, из имеющихся продуктов. Разработать ТТК на новое блюдо, руководствуясь Сборником рецептур и кулинарных изделий по колонке № 2, составьте технологическую карту на приготовленное блюдо.
Задание 2.	Произведите подачу, дайте органолептическую оценку качества блюд

• Максимальное время выполнения заданий – 90 мин.

Задание варианта 18.

Разработать, приготовить новое блюдо (канапе из гастрономических продуктов)

Вариант № 19

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Задание 1.	Разработайте и приготовьте новое блюдо, из имеющихся продуктов. Разработать ТТК на новое блюдо, руководствуясь Сборником рецептур и кулинарных изделий по колонке № 2, составьте технологическую карту на приготовленное блюдо.
Задание 2.	Произведите подачу, дайте органолептическую оценку качества блюд

• Максимальное время выполнения заданий – 90 мин.

Задание варианта 19 Разработать, приготовить новое блюдо (тарталетки с салатом)

Вариант № 20

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Задание 1.	Разработайте и приготовьте новое блюдо, из имеющихся продуктов. Разработать ТТК на новое блюдо, руководствуясь Сборником рецептур и кулинарных изделий по колонке № 2, составьте технологическую карту на приготовленное блюдо.
Задание 2.	Произведите подачу, дайте органолептическую оценку качества блюд

- Максимальное время выполнения заданий – 90 мин.

Задание варианта 20

Приготовьте:

Разработать, приготовить новое блюдо (мини запеканку из продуктов на ваше усмотрение)

Указания для подсчета баллов или прекращения процедуры оценивания ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Оценка проявления показателей уровня освоения компонентов деятельности

0 баллов – показатель не проявляется

1 балл – единичное проявление показателя

2 балла – системное проявление показателя

возможное количество баллов – 0-112

КРИТЕРИИ оценок показателей качества

Коды проверяемых компетенций	Основные показатели оценки результата	Оценка в баллах
<p>ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); 	
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>		
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности; 	
<p>ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и 	

<p>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</p>	<p>неорганических отходов;</p> <ul style="list-style-type: none"> • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование 	
<p>ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	
<p>ОК 4 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе</p> <p>– – – –</p>	
<p>ОК 9 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе</p> <p>– – –</p>	
<p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>- понимание значимости своей профессии</p>	

Условия положительного заключения по освоению ВД: вид профессиональной деятельности считается освоенным, если общее количество баллов составит не менее 78 (70% из 100%).

IV. ИНСТРУКЦИИ

Ассистенту (организатору):

1. Подготовьте к экзамену комплект КОС .
2. Приготовьте и проверьте рабочее состояние необходимого инвентаря, приспособлений и инструментов.
3. Приготовьте необходимые расходные материалы.
4. Проведите инструктаж обучающихся по технике безопасности.
5. Обеспечьте необходимую документацию для проведения экзамена (оценочные материалы, протокол, оценочный лист).

Разработчики:

ГБПОУ Республики Марий Эл «КИиП» преподаватель Богатырева Н.В.

Согласовано:

Яшина Л.В.заведующая рестораном «Горный» ООО «Персонал»

Оценочный лист практического задания

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

№ п/п	ФИО	Показатели оценки блюда									Набрано баллов	оценка
		Внешний вид.	Цвет и запах, характерный данному виду десерта	Консистенция (плотная, мягкая, упругая и др.)	Соответствие эталону качества	Оформление и подача блюда	Организация рабочего места	Выполнение норм времени	Соблюдение правил техники безопасности	Выполнение санитарных правил		
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												
21												
22												
23												

Председатель экзаменационной комиссии _____ / _____ /

Ассистент _____ / _____ /

Преподаватель _____ / _____ /