Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области

«Боханский аграрный техникум»

**Фонд оценочных средств**

**Профессиональный модуль ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** Профессия **43.01.09** **Повар,** **кондитер**

Бохан

 2018

 Рассмотрена и одобрена на

 заседании методической комиссии

 Протокол №\_\_2\_\_ \_04.09\_ 2019\_\_г.

 Руководитель МК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Тыхеренова Д.В.)

Фонд оценочных средств по профессиональному модулю «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессии среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, и рабочей программы ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Разработчик: Ситникова Валентина Вячеславовна преподаватель специальных дисциплин.

 (ФИО) (должность)

**Общие положения**

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности по ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, по программе профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента». Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

* 1. **Результаты освоения модуля, подлежащие проверке**

**1.1 Профессиональные и общие компетенции:**

* результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | Таблица 1 |
| **Профессиональные** | **Показатели оценки результата** |  |  |
| **компетенции** |  |  |  |  |
| ПК 3.1 | Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места** |
| Подготавливать рабочее место, | **повара** в соответствии с инструкциями и регламентами,стандартами |
| оборудование, сырье, исходные | чистоты (система **ХАСС.П),** требованиями охраны труда и техники |
| материалы для приготовления | безопасности: |  |  |  |
| холодных блюд, кулинарных | - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, |
| изделий, закусок | производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду |
| разнообразного ассортимента в | выполняемых работ (виду и способу механической и термической |
| соответствии с инструкциями и | кулинарной обработки); |  |  |
| регламентами | - 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, но 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); |  |  |  |
|  | -соответствиеметодовподготовкикработе,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 правилам |
| **ПК 3.2.** | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации |
| Осуществлять приготовление, | холодной кулинарной продукции: |  |  |
| непродолжительное хранение | - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, |
| холодных соусов, заправок | в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных |
| разнообразного ассортимента | продуктов; |  |  |  |
| **ПК 3.3.** | - соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции |
| Осуществлять приготовление, | действующим нормам; |  |  |
| творческое оформление и | - оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, |
| подготовку к реализации | холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: |
| салатов разнообразного | продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора |
| ассортимента | способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); |
| **ПК 3.4.** | - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Осуществлять приготовление, | - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение |
| творческое оформление и | процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к |
| подготовку к реализации | реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов |
| бутербродов, канапе, холодных | инструкциям, регламентам; |
| закусок разнообразного | - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации |
| ассортимента | стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: |
| **ПК 3.5.** | - корректное использование разделочных досок; |
| Осуществлять приготовление, | - раздельное использование контейнеров для органических и |
| творческое оформление и | неорганических отходов; |
| подготовку к реализации | соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с |
| холодных блюд из рыбы, | требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в |
| нерыбного водного сырья | перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в |
| разнообразного ассортимента | чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в |
| **ПК 3.6.** | процессе приготовления, |
| Осуществлять приготовление, | чистота на рабочем месте и в холодильнике); |
| творческое оформление и | - адекватный выбор и целевое, безопасное |
| подготовку к реализации | использование оборудования, инвентаря, |
| холодных блюд из мяса, | инструментов, посуды; |
| домашней птицы, дичи | - соответствие времени выполнения работ нормативам; |
| разнообразного ассортимента | - 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, заказу; |
|  | - 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 отпуска на вынос |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Таблица 2. |
| **Общие компетенции** | **Показатели оценки результата** |
| ОК 01 | - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных |
| Распознавание сложных | контекстах; |
| проблемные ситуации в | - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач |
| различных контекстах. | профессиональной деятельности; |
| Проведение анализа сложных | - оптимальность определения этапов решения задачи; |
| ситуаций при решении задач | - адекватность определения потребности в информации; |
| профессиональной | - эффективность поиска; |
| деятельности Определение | - адекватность определения источников нужных ресурсов; |
| этапов решения задачи. | - разработка детального плана действий; |
| Определение потребности в | - правильность оценки рисков на каждом шагу; |
| информации Осуществление | - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего |
| эффективного поиска. | плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций |
| Выделение всех возможных | по улучшению плана. |
| источников нужных ресурсов, в |  |
| том числе неочевидных. |  |
| Разработка детального плана |  |
| действий |  |
| Оценка рисков на каждом шагу |  |
| Оценивает плюсы и минусы |  |

|  |  |
| --- | --- |
| полученного результата, своего |  |
| плана и его реализации, |  |
| предлагает критерии оценки и |  |
| рекомендации по улучшению |  |
| плана. |  |
| OK 04. | - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; |
| Участие в деловом общении для | - оптимальность планирования профессиональной деятельность. |
| эффективного решения деловых |  |
| задач |  |
| Планирование |  |
| профессиональной |  |
| деятельность |  |
| ОК 07. | - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении |
| Соблюдение правил эко- | профессиональной деятельности; |
| логической безопасности при | - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте. |
| ведении профессиональной |  |
| деятельности; Обеспечивать |  |
| ресурсо-сбережение на рабочем |  |
| месте |  |

**1.2 Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ПК 3.1-3.6** | **Знания:** |  |  |  |  | **Умения:** |  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Подготовка, уборка | Требования охраны труда, пожарной | Выбирать, рационально размещать на |  |
| рабочего места | безопасности | и | производственной | рабочем месте оборудование, |  |
| повара при | санитарии в организации питания. | инвентарь, посуду, сырье, материалы в |
| выполнении работ по | Виды, назначение, правила безопасной | соответствии с инструкциями и |  |
| приготовлению | эксплуатации технологического | регламентами, стандартами чистоты. |  |
| холодных блюд, | оборудования, производственного | Проводить текущую уборку рабочего |  |
| кулинарных изделий, | инвентаря, инструментов, |  | места повара в соответствии с |  |
| закусок | весоизмерительных приборов, посуды и | инструкциями и регламентами, |  |
| подготовка к работе, | правила ухода за ними. |  |  | стандартами чистоты. |  |  |  |
| проверка | Организация | работ | по | приготовлению | Применять регламенты, стандарты и |
| технологического | холодных блюд, кулинарных изделий, | нормативно-техническую |  |  |
| оборудования, | закусок. |  |  |  |  | документацию, соблюдать | санитарные |
| производственного | Последовательность | выполнения | требования. |  |  |  |  |
| инвентаря, | технологических |  |  | операций, | Выбирать и применять моющие и |
| инструментов, | современные | методы | приготовления | дезинфицирующие средства. |  |
| весоизмерительных | холодных блюд, кулинарных изделий, | Владеть | техникой |  | ухода | за |
| приборов | закусок. |  |  |  |  | весоизмерительным оборудованием. |  |
| Подготовка рабочего | Регламенты, стандарты, в том числе | Мыть вручную и в посудомоечной |
| места для | система анализа, оценки и управления | машине, чистить и раскладывать на |
| порционирования | опасными факторами (система НАССР) | хранение | кухонную |  | посуду | и |
| (комплектования), | и нормативно-техническая |  | производственный | инвентарь | в |
| упаковки на вынос | документация, используемая при | соответствии со стандартами чистоты. |  |
| готовых холодных | приготовлении холодных блюд, | Соблюдать правила мытья кухонных |  |
| блюд, кулинарных | кулинарных изделий, закусок. |  | ножей, острых, травмоопасных частей |  |
| изделий, закусок | Возможные последствия нарушения | технологического оборудования. |  |
|  | санитарии и гигиены. |  |  | Соблюдать условия хранения кухонной |
|  | Требования к личной гигиене |  | посуды, инвентаря, инструментов |  |
|  | персонала. |  |  |  |  | Выбирать оборудование, |  |  |
|  | Правила | безопасного | хранения | производственный инвентарь, |  |
|  | чистящих, |  | моющих | и | инструменты, посуду в соответствии с |  |
|  | дезинфицирующих |  |  | средств, | видом работ в зоне по приготовлению |  |
|  | предназначенных | для | последующего | холодных блюд, кулинарных изделий, |  |
|  | использования. |  |  |  | закусок. |  |  |  |  |
|  | Правила утилизации отходов. |  | Подготавливать к работе, проверять |  |
|  | Виды, назначение упаковочных | технологическое оборудование, |  |
|  | материалов, способы хранения | производственный инвентарь, |  |
|  | пищевых продуктов. |  |  | инструменты, весоизмерительные |  |
|  | Виды, назначение оборудования, | приборы в соответствии с |  |  |
|  | инвентаря посуды, используемых для |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | порционирования (комплектования) | инструкциями и регламентами, |  |
|  | готовых холодных блюд, кулинарных | стандартами чистоты. |  |  |
|  | изделий, закусок. | Соблюдать | правила | техники |
|  | Способы и правила порционирования | безопасности, пожарной безопасности, |
|  | (комплектования), упаковки на вынос | охран | выбирать, | подготавливать |
|  | готовых холодных блюд, кулинарных | материалы, посуду, оборудование для |
|  | изделий, закусок. | упаковки, хранения готовых холодных |
|  | Условия, сроки, способы хранения | блюд, кулинарных изделий, закусок. |
|  | холодных блюд, кулинарных изделий, | Рационально организовывать рабочее |
|  | закусок | место с учетом стандартов чистоты. |

1. **Формы контроля по профессиональному модулю**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  | Таблица 3 |
| **Элемент модуля** |  | **Промежуточная** | **Текущий контроль проводиться в** |
|  |  |  |  | **аттестация** |  | **виде:** |  |
| **МДК.** | **03.01.** | Организация | Комплексный | Тестирование; |  |
| приготовления, | подготовки | к | дифференцированный зачет | Письменный опрос; |  |
| реализации | и хранения холодных |  | Устный опрос; |  |
| блюд, кулинарных изделий и закусок |  | Контроль выполнения |  |
| разнообразного ассортимента. |  |  | самостоятельных работ. |
| **МДК 03.02.** Процессы |  |  |  |  |  |
| приготовления и подготовки к |  |  |  |  |  |
| реализации холодных блюд, |  |  |  |  |  |
| кулинарных изделий, закусок |  |  |  |  |  |
| **УП.02** Учебная практика |  | Дифференцированный зачет | Наблюдение | и оценка | выполнения |
|  |  |  |  |  | работ при | прохождении учебной |
|  |  |  |  |  | практики |  |  |
| **ПП 02.** Производственная практика |  | Дифференцированный зачет | Наблюдение | и оценка | выполнения |
|  |  |  |  |  | работ | при | прохождении |
|  |  |  |  |  | производственной практики |

1. **Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля**

**3.1 Комплексный дифференцированный зачет для оценки освоения**

**МДК.03.01; МДК 03.02**

**Инструкция по выполнению**

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 30 вопросов

Время выполнения задания – 45 минут.

**Выберите правильный ответ:**

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.

1. Небольшие корзиночки из теста, которые заполняют всевозможными начинками – как сладкими, так и несладкими, называются:

а) валованы; б) канапе; в) тарталетки;

г) все ответы верны.

1. 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.

1. Блюда, которые традиционно подают на фуршетах, называются:

а) холодные закуски;

б) горячие закуски;

в) бутерброды;

г) салаты.

1. Чем отличается холодная закуска от холодного блюда: а) температурой подачи; б) оформлением; в) ингредиентами; г) весом?
2. Закуска, представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены дополнительные пищевые продукты, называется:

а) канапе; б) пита; в) бутерброд; г) гренка.

1. Горячие бутерброды носят название:

а) гренки;

б) пита;

в) хот-дог;

г) крутон.

1. Какой бутерброд относится к группе горячих закусочных бутербродов: а) гренки; б) пита; в) хот-дог; г) крутон.
2. Хлеб с кармашком, в которую кладут начинку, называется:

а) гренки;

б) пита;

в) хот-дог;

г) крутон.

1. Снэки в переводе с английского обозначают: а) холодная закуска; б) горячая закуска; в) лёгкая закуска; г) салат.
2. Кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков — хлебцев, носит название: а) паштет; б) террин; в) бутерброд; г) галантин.
3. Фарш из дичи, мяса, печени, яиц, грибов, трюфелей и пр., приготовленный особым образом, носит название:

а) паштет; б) террин; в) бутерброд; г) галантин.

1. Ланспик - это:

а) мясной концентрированный бульон;

б) рыбный концентрированный бульон;

в) рыбный бульон с желатином;

г) мясной бульон с желатином.

1. Сложный гарнир из разных сортов зелени и овощей или из фруктов, носит название: а) бланкет; б) демигляс; в) корнет;

г) масседуан.

1. Жир, снятый вовремя варки бульона для заливного, содержащий в себе немного бульона или воды, называется а) брез; б) фритюр; в) фюме;

г) масляная смесь.

1. Как называется фарш из телячьей печёнки и свиного шпика, в прожаренном виде, покрытый блестящей плёнкой:

а) годиво; б) гратен; в) галантин; г) крутон?

1. Как называются зелёные части петрушки, сельдерея, укропа и порея, связанные в пучок: а) веник; б) венок; в) стог; г) букет?

18.Какой из ниже перечисленных веществ не является желирующим: а) желатин; б) крахмал; в) пектин; г) сливки.

1. Не заправленные салаты и винегреты можно хранить в течение: а) 8 часов; б) 10 часов; в) 12 часов; г) 14 часов.
2. Срок хранения паштетов составляет: а) 20 часов; б) 24 часа; в) 26 часов; г) 28 часов.
3. 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?
4. 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?
5. Укажите продолжительность хранения яично-масляных смесей: а) до 2 часов; б) 4 часа; в) 1 час; г) 30 минут.
6. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность: а) вкусовые добавки; б) эмульгаторы – молочные продукты; в) содержание жира; г) содержание яиц?
7. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):

а) при хранении при температуре 10ºС в течение 80 дней;

б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1ºС до 20 дней;

в) при хранении масла при температуре -18ºС до 45 дней;

г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1ºС до 20 дней?

1. Что является основным ингредиентом салатной заправки: а) растительное масло; б) уксус столовый; в) сливочное масло;

г) уксус бальзамический.

1. 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?

1. 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.
2. 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?

1. Майонезы, какой жирности выпускает промышленность:

а) 20-35%; б) 45-65%; в) 25-67%; г) 65-67%?

**Эталон ответов на тесты:**

* **вопроса**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Б | В | А | А | Г | В | А | Г | Б | В |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Б | А | В | Г | А | Б | Г | Г | В | Б |
| 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Г | Б | А | В | А | А | Б | В | Г | В |

Критерии оценок:

30 - 27 - «5»

26 - 23 - «4»

2 2 - 1 6- «3»

15 и ниже - «2»

Критерии оценок:

Если полученный коэффициент равен 0,9 - 1.0 - оценка «5»; если полученный коэффициент равен 0,8 - 0,89 - оценка «4»; если полученный коэффициент равен 0,7 - 0,79 - оценка «3» если полученный коэффициент ниже 0,7 – оценка «2

1. **Оценка по учебной и производственной практикам**

**4.1 Общие положения**

Оценка результатов практик (учебной, производственной) предполагает оценку:

1. Сформированности общих и профессиональных компетенций;
2. Наличия практического опыта и умений.

Дифференцированный зачет по учебной практике выставляется на основании аттестационного листа.

Дифференцированный зачет по производственной практике выставляется на основании следующих документов:

* аттестационного листа
* характеристики учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики;
* дневник практики.

**4.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному**

**модулю**

**4.2.1 Учебная практика**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | Таблица 4 |
|  | **Виды работ** | **Проверяемые результаты (ПК,** |
|  |  | **ОК, ПО, У)** |
| 1. | Приготовление соусов, ароматизированных масел, эмульсий, смесей | ПК 3.1-ПК 3.6 |
| пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых | OK1, ОК4, ОК 7 |
| продуктов. | ПО-У-З |
| 2.Приготовление салатов из свежих и варёных овощей: «оливье», салат |  |
| Витаминный, салат Греческий. |  |
| 3.Приготовление винегретов. Ассортимент винегретов |  |
| 4. | Приготовление салатов – коктейли из сырых овощей, фруктов. |  |
| 5. | Приготовление фруктовых салатов: салат фруктовый, грейпфрутовый |  |
| салат. Оформление |  |
| 6. | Приготовление и оформление бутербродов: открытые, закрытые, |  |
| канапе, горячие бутерброды |  |
| 7.Приготовление, оформление холодных закусок из яиц, сыра, овощей. |  |
| 8. | Приготовление, оформление холодных закусок из рыбы: закуска из |  |
| сельди, рулетики из рыбы |  |
| 9. | Приготовление, оформление холодных закусок из мяса, птицы: рулет |  |
| из курицы, говядина с ананасом. |  |
| 10. Приготовление заливных закусок из мяса, птицы, рыбы. |  |
| 11.Приготовление, оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного |  |
| водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными |  |
| кусками), рыбы под майонезом). |  |
| 12. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы |  |
| (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов |  |

**Критерии оценки за учебную практику**

«5» - Отчет выполнен в полном объёме и в соответствии с требованиями;

* Материал изложен грамотно, используются понятия, термины формулировки.
* Выполнение задания соотносятся с формированием компетенций.

«4» - Отчет не выполнен в полном объёме не оформлен в соответствии с требованиями;

* Материал изложен без использования понятий, терминов и формулировок

«3" - Отчет не выполнен в полном объёме не оформлен в соответствии с требованиями;

* Низкое качество выполнения заданий, направленных на формирования компетенций.

Министерство образования Иркутской области Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Усть-Ордынский аграрный техникум»

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

**Ф.И.О**.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

обучающегося группы \_\_\_\_ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

успешно прошел учебную практику по ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» в объеме 72 часа «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_ 201\_\_\_г. по «\_\_\_\_» \_\_\_\_ 201\_\_\_\_г.

* организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Виды и качество выполнения работ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Профессиональные | Виды работ, выполненные обучающимися за время | Количество | Качество |
| и общие | практики | часов | выполнения |
| компетенции |  |  | работ |
| компетенции |  |  |  |
| ПК 3.1. – 3.6 | 1. Приготовление соусов, ароматизированных масел, | **6** |  |
| OK 1, ОК 4, ОК 7 | эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и |  |  |
|  | фруктовых пюре, молочнокислых продуктов. |  |  |
|  |  |  |  |
|  | 2.Приготовление салатов из свежих и варёных | **6** |  |
|  | овощей: «оливье», салат Витаминный, салат |  |  |
|  | Греческий. |  |  |
|  | 3.Приготовление винегретов. Ассортимент | **6** |  |
|  | винегретов |  |  |
|  | 4. Приготовление салатов – коктейли из сырых | **6** |  |
|  | овощей, фруктов. |  |  |
|  | 5. Приготовление фруктовых салатов: салат | **6** |  |
|  | фруктовый, грейпфрутовый салат. Оформление |  |  |
|  | 6. Приготовление и оформление бутербродов: | **6** |  |
|  | открытые, закрытые, канапе, горячие бутерброды |  |  |
|  | 7.Приготовление, оформление холодных закусок из |  |  |
|  | яиц, сыра, овощей. |  |  |
|  | 8. Приготовление, оформление холодных закусок из | **6** |  |
|  | рыбы: закуска из сельди, рулетики из рыбы |  |  |
|  | 9. Приготовление, оформление холодных закусок из | **6** |  |
|  | мяса, птицы: рулет из курицы, говядина с ананасом. |  |  |
|  | 10. Приготовление заливных закусок из мяса, птицы, | **6** |  |
|  | рыбы. |  |  |
|  | 11.Приготовление, оформление холодных блюд из | **6** |  |
|  | рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под |  |  |
|  | маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), |  |  |
|  | рыбы под майонезом). |  |  |
|  | 12. Приготовление, оформление и отпуск блюд из | **6** |  |
|  | мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, |  |  |
|  | птицы заливной, студня, рулетов |  |  |
|  | **Всего** | **72** |  |

**.2.2 Производственная практика**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Таблица 5 |
| **Виды работ** | **Проверяемые** |
|  | **результаты (ПК, ОК,** |
|  | **ПО, У)** |
| 1.Приготовление соусов, ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и | ПК 3.1-ПК 3.6 |
| приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов. | OK 1, ОК 4, ОК 7 |
| 2.Приготовление салатов из свежих и варёных овощей: «оливье», салат | ПО-У-З |
| Витаминный, салат Греческий. |  |
| 3.Приготовление винегретов. Ассортимент винегретов |  |
| 4.Приготовление салатов – коктейли из сырых овощей, фруктов: салат - коктейль с |  |
| ветчиной и сыром |  |
| 5.Приготовление фруктовых салатов: салат фруктовый, грейпфрутовый салат. |  |
| Оформление |  |
| 6.Приготовление и оформление бутербродов: открытые, закрытые, закусочные. |  |
| 7.Приготовление и оформление бутербродов: канапе, горячие бутерброды |  |
| 8.Приготовление, оформление холодных закусок из яиц, сыра, овощей. |  |
| 9.Приготовление, оформление холодных закусок из рыбы: закуска из сельди, |  |
| рулетики из рыбы |  |
| 10.Приготовление, оформление холодных закусок из мяса |  |

11.Приготовление, оформление холодных закусок из птицы:

12.Приготовление заливных закусок из мяса.

13.Приготовление заливных закусок из птицы

14.Приготовление заливных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья

15.Приготовление, оформление холодных блюд из рыбы, (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом

16.Приготовление, оформление холодных блюд нерыбного водного сырья

17.Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса (паштетов, ростбифа холодного, мяса, студня, рулетов

18.Приготовление, оформление и отпуск блюд, птицы (паштетов, мяса, птицы заливной, студня, рулетов

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Критерии оценки за производственную практику** |
| «5» | - своевременно качественно выполнил весь объём работы, требуемый программой практики; |
|  | - умело применил полученные знания во время прохождения практики; |
|  | - ответственно и с интересом относился к своей работе; |
|  | - отзыв характеристика положительный. |
| «4» | - отзыв характеристика положительный. |
|  | - не выполнил программу практики в полном объёме; |
|  | - ответственно и с интересом относился к своей работе; |
| «3» | - владеет фрагментарными знаниями и не умеет применить их на практике, не способен |
|  | самостоятельно продемонстрировать наличие знаний при решении заданий; |
|  | - не выполнил программу практики в полном объёме; |
|  | - отзыв (характеристика) отрицательный. |

Министерство образования Иркутской области Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Усть-Ордынский аграрный техникум»

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ Ф.И.О**.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

обучающегося группы \_\_\_\_ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

успешно прошел учебную практику по **ПМ** **03.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

* объеме 108 часов «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_ 201\_\_\_г. по «\_\_\_\_» \_\_\_\_ 201\_\_\_\_г.
* организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Виды и качество выполнения работ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Профессиональные и** | **Виды работ, выполненные обучающимися** | **Количество** | **Выполнение** |
| **общие компетенции** | **за время практики** | **часов** | **освоен/не** |
|  |  |  | **освоен** |
| ПК 3.1. -3.6 | 1.Приготовление соусов, ароматизированных | 6 |  |
| OK 1, ОК 4, ОК 7 | масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, |  |  |
|  | овощных и фруктовых пюре, молочнокислых |  |  |
|  | продуктов. |  |  |
| ПК 3.1. -3.6 | 2.Приготовление салатов из свежих и варёных | 6 |  |
| OK 1, ОК 4, ОК 7 | овощей: «оливье», салат Витаминный, салат |  |  |
|  | Греческий. |  |  |
| ПК 3.1. -3.6 | 3.Приготовление винегретов. Ассортимент | 6 |  |
| OK 1, ОК 4, ОК 7 | винегретов |  |  |
|  | 4.Приготовление салатов – коктейли из сырых | 6 |  |
|  | овощей, фруктов: салат - коктейль с ветчиной и |  |  |
|  | сыром |  |  |
|  | 5.Приготовление фруктовых салатов: салат | 6 |  |
|  | фруктовый, грейпфрутовый салат. |  |  |
|  | Оформление |  |  |
| ПК 3.1. -3.6 | 6.Приготовление и оформление бутербродов: | 6 |  |
| OK 1, ОК 4, ОК 7 | открытые, закрытые, закусочные. |  |  |
|  | 7.Приготовление и оформление бутербродов: | 6 |  |
|  | канапе, горячие бутерброды |  |  |
|  | 8.Приготовление, оформление холодных | 6 |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | закусок из яиц, сыра, овощей. |  |  |
|  | 9.Приготовление, оформление холодных | 6 |  |
|  | закусок из рыбы: закуска из сельди, рулетики |  |  |
|  | из рыбы |  |  |
| ПК 3.1. -3.6 | 10.Приготовление, оформление холодных | 6 |  |
| OK 1, ОК 4, ОК 7 | закусок из мяса |  |  |
|  | 11.Приготовление, оформление холодных | 6 |  |
|  | закусок из птицы: |  |  |
|  | 12.Приготовление заливных закусок из мяса. | 6 |  |
|  | 13.Приготовление заливных закусок из птицы | 6 |  |
|  | 14.Приготовление заливных закусок из рыбы и | 6 |  |
|  | нерыбного водного сырья |  |  |
|  | 15.Приготовление, оформление холодных | 6 |  |
|  | блюд из рыбы, (рыбы под маринадом, рыбы |  |  |
|  | заливной (порционными кусками), рыбы под |  |  |
|  | майонезом |  |  |
| ПК 3.1. -3.6 | 16.Приготовление, оформление холодных | 6 |  |
| OK 1 - ОК 4, ОК 7 | блюд нерыбного водного сырья |  |  |
|  | 17.Приготовление, оформление и отпуск блюд | 6 |  |
|  | из мяса (паштетов, ростбифа холодного, мяса, , |  |  |
|  | студня, рулетов |  |  |
|  | 18.Приготовление, оформление и отпуск блюд, | 6 |  |
|  | птицы (паштетов, мяса, птицы заливной, |  |  |
|  | студня, рулетов |  |  |
|  | **Всего** | **108 часов** |  |

**Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время**

**производственной практики**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Дата «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г.

Подпись руководителя практики

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ ФИО, должность

1. **Контрольно-оценочные материалы для квалификационного экзамена по ПМ 03**

Квалификационный экзамен включает выполнение практического задания. Оценка формируется с учетом результатов учебной и производственной практик по данному модулю. Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

I.ПАСПОРТ

**Назначение:**

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

|  |  |
| --- | --- |
| **Рассмотрено** | **УТВЕРЖДАЮ** |
| на заседании методической комиссии | Зам. директора по УПР |
| Протокол № \_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.И. Графин |
| от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_г. | «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_г. |
| Председатель МК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |

Перечень практических работ для квалификационного экзамена по ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

|  |  |
| --- | --- |
| **№** | **Тема** |
| **п/п** |  |
| 1. | Приготовить, оформить к подаче салат «Греческий». |
| 2. | Приготовить, оформить к подаче салат «Цезарь». |
| 3. | Приготовить, оформить к подаче «Салат из сыра с яблоком». |
| 4. | Приготовить, оформить к подаче «Салат из морской капусты». |
| 5. | Приготовить, оформить к подаче «Салат - коктейль с ветчиной и сыром». |
| 6. | Приготовить, оформить к подаче «Салат из яблок с сельдереем». |
| 7. | Приготовить, оформить к подаче «Фруктовый салат». |
| 8. | Приготовить, оформить к подаче «Винегрет с сельдью». |
| 9. | Приготовить, оформить к подаче «Салат мясной». |
| 10. | Приготовить, оформить к подаче «Салат картофельный с сельдью» |
| 11. | Приготовить, оформить к подаче «Салат из вареных овощей с йогуртом». |
| 12. | Приготовить, оформить к подаче «Закусочные бутерброды – канапе». |
| 13. | Приготовить, оформить к подаче блюдо «Роллы – Филадельфия» |
| 14. | Приготовить, оформить к подаче холодную закуску «Яйца, фаршированные морковью и сыром». |
| 15. | Приготовить, оформить к подаче холодную закуску «Яйца, фаршированные орехами». |
| 16. | Приготовить, оформить к подаче холодную закуску «Рулет из сыра с зеленью». |
| 17. | Приготовить, оформить к подаче холодную закуску «Рулет с копченым лососем и сыром». |
| 18. | Приготовить, оформить к подаче холодную закуску «Лаваш с сёмгой». |
| 19. | Приготовить, оформить к подаче холодное блюдо из мяса говядины «Мясной рулет с черносливом, |
|  | в слоёном тесте». |
| 20. | Приготовить, оформить к подаче холодное блюдо из мяса свинины. «Мясной хлеб с грибами» |
| 21. | Приготовить, оформить к подаче холодное блюдо «Куриный рулет с черносливом». |
| 22. | Приготовить, оформить к подаче холодное блюдо «Рулет мясной из свинины». |
| 23. | Приготовить, оформить к подаче холодное блюдо «Свиная буженина, шпигованная морковью». |
| 24. | Приготовить, оформить к подаче холодное блюдо «Террин из говяжьей печени |
| 25. | Приготовить, оформить к подаче холодное блюдо из мяса «Свинина в горчице». |

**5.1 Выполнение практических заданий**

II.ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Министерство образования Иркутской области ГБПОУ ИО «УО АТ»

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНО: | УТВЕРЖДАЮ: |
| на заседании | Зам. директора по УПР |
| методической комиссии | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Графин А. И./ |
| Протокол №\_\_\_\_ | «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г. |
| от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г. |  |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ХусхаеваИ.К. |  |

Профессия 43.01.09. Повар, кондитер

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

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 3.1 - ПК 3.6;

Коды проверяемых общих компетенций:

OK1, ОК4; ОК7

Инструкция дли выполнении

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

При выполнении задания можно воспользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

Время выполнения задания 120 мин.

Экзаменационный билет № 1

Задание: Приготовить, оформить к подаче салат «Греческий».

Условия выполнения задания:

1. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом.
2. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
3. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены.
4. Приготовить и оформить к подаче блюдо.
5. Оценить качество приготовленного блюд.
6. Презентация блюда.

Экзаменационный билет № 2

Задание: Приготовить, оформить к подаче салат «Цезарь».

Условия выполнения задания:

1. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом.
2. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
3. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены.
4. Приготовить и оформить к подаче блюдо.
5. Оценить качество приготовленного блюд.
6. Презентация блюда.

Экзаменационный билет № 3

Задание: Приготовить, оформить к подаче «Салат из сыра с яблоком».

Условия выполнения задания:

1. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом.
2. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
3. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены.
4. Приготовить и оформить к подаче блюдо.
5. Оценить качество приготовленного блюд.
6. Презентация блюда.

Экзаменационный билет № 4

Задание: Приготовить, оформить к подаче «Салат из морской капусты».

Условия выполнения задания:

1. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом.
2. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
3. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены.
4. Приготовить и оформить к подаче блюдо.
5. Оценить качество приготовленного блюд.
6. Презентация блюда.

Экзаменационный билет № 5

Задание: Приготовить, оформить к подаче «Салат - коктейль с ветчиной и сыром».

Условия выполнения задания:

1. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом.
2. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
3. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены.
4. Приготовить и оформить к подаче блюдо.
5. Оценить качество приготовленного блюд.

6. Презентация блюда.

Экзаменационный билет № 6

Задание: Приготовить, оформить к подаче «Салат из яблок с сельдереем».

Условия выполнения задания:

1. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом.
2. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
3. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены.
4. Приготовить и оформить к подаче блюдо.
5. Оценить качество приготовленного блюд.
6. Презентация блюда.

Экзаменационный билет № 7

Задание: Приготовить, оформить к подаче «Фруктовый салат».

1. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом.
2. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
3. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены.
4. Приготовить и оформить к подаче блюдо.
5. Оценить качество приготовленного блюд.
6. Презентация блюда.

Экзаменационный билет № 8

Задание: Приготовить, оформить к подаче «Винегрет с сельдью».

Условия выполнения задания:

1. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом.
2. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
3. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены.
4. Приготовить и оформить к подаче блюдо.
5. Оценить качество приготовленного блюд.
6. Презентация блюда.

Экзаменационный билет № 9

Задание: Приготовить, оформить к подаче «Салат мясной».

Условия выполнения задания:

1. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом.
2. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
3. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены.
4. Приготовить и оформить к подаче блюдо.
5. Оценить качество приготовленного блюд.
6. Презентация блюда.

Экзаменационный билет № 10

Задание: Приготовить, оформить к подаче «Салат картофельный с сельдью».

Условия выполнения задания:

1. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом.
2. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
3. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены.
4. Приготовить и оформить к подаче блюдо.
5. Оценить качество приготовленного блюд.

**6**. Презентация блюда.

Экзаменационный билет № 11

Задание: Приготовить, оформить к подаче «Салат из вареных овощей с йогуртом».

Условия выполнения задания:

1. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом.
2. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
3. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены.
4. Приготовить и оформить к подаче блюдо.
5. Оценить качество приготовленного блюд.

**6**. Презентация блюда.

Экзаменационный билет № 12

Задание: Приготовить, оформить к подаче «Закусочные бутерброды – канапе».

Условия выполнения задания:

1. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом.
2. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
3. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены.
4. Приготовить и оформить к подаче блюдо.
5. Оценить качество приготовленного блюд.

**6**. Презентация блюда.

Экзаменационный билет № 13

Задание: Приготовить, оформить к подаче блюдо «Роллы – Филадельфия» Условия выполнения задания:

1. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом.
2. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
3. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены.
4. Приготовить и оформить к подаче блюдо.
5. Оценить качество приготовленного блюд.

**6**. Презентация блюда.

Экзаменационный билет № 14

Задание: Приготовить, оформить к подаче холодную закуску «Яйца, фаршированные

морковью и сыром».

«Мясной хлеб с грибами»

Условия выполнения задания:

1. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом.
2. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
3. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены.
4. Приготовить и оформить к подаче блюдо.
5. Оценить качество приготовленного блюд.

**6**. Презентация блюда.

Экзаменационный билет № 15

Задание: Приготовить, оформить к подаче холодную закуску «Яйца, фаршированные орехами».

Условия выполнения задания:

1. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом.
2. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
3. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены.
4. Приготовить и оформить к подаче блюдо.
5. Оценить качество приготовленного блюд.

**6**. Презентация блюда.

Экзаменационный билет № 16

Задание: Приготовить, оформить к подаче холодную закуску «Рулет из сыра с зеленью».

Условия выполнения задания:

1. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом.
2. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
3. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены.
4. Приготовить и оформить к подаче блюдо.
5. Оценить качество приготовленного блюд.

**6**. Презентация блюда.

Экзаменационный билет № 17

Задание: Приготовить, оформить к подаче холодную закуску «Рулет с копченым лососем и сыром».

Условия выполнения задания:

1. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом.

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
2. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены.
3. Приготовить и оформить к подаче блюдо.
4. Оценить качество приготовленного блюд.

**6**. Презентация блюда.

Экзаменационный билет № 18

Задание: Приготовить, оформить к подаче холодную закуску «Лаваш с сёмгой».

Условия выполнения задания:

1. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом.
2. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
3. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены.
4. Приготовить и оформить к подаче блюдо.
5. Оценить качество приготовленного блюд.

**6**. Презентация блюда.

Экзаменационный билет № 19

Задание: Приготовить, оформить к подаче холодное блюдо из мяса говядины «Мясной рулет

* черносливом, в слоёном тесте». Условия выполнения задания:

1. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом.

2. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.

3. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены.

4. Приготовить и оформить к подаче блюдо.

5. Оценить качество приготовленного блюд.

**6**. Презентация блюда.

Экзаменационный билет № 20

Задание: Приготовить, оформить к подаче холодное блюдо из мяса свинины. «Мясной хлеб с

грибами»

Условия выполнения задания:

1. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом.
2. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
3. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены.
4. Приготовить и оформить к подаче блюдо.
5. Оценить качество приготовленного блюд.

**6**. Презентация блюда.

Экзаменационный билет № 21

Задание: Приготовить, оформить к подаче холодное блюдо «Куриный рулет с черносливом».

Условия выполнения задания:

1. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом.
2. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
3. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены.
4. Приготовить и оформить к подаче блюдо.
5. Оценить качество приготовленного блюд.

**6**. Презентация блюда.

Экзаменационный билет № 22

Задание: Приготовить, оформить к подаче холодное блюдо «Рулет мясной из свинины».

Условия выполнения задания:

1. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом.
2. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
3. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены.
4. Приготовить и оформить к подаче блюдо.
5. Оценить качество приготовленного блюд.

**6**. Презентация блюда.

Экзаменационный билет № 23

Задание: Приготовить, оформить к подаче холодное блюдо «Свиная буженина, шпигованная морковью».

Условия выполнения задания:

1. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом.
2. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
3. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены.
4. Приготовить и оформить к подаче блюдо.
5. Оценить качество приготовленного блюд.

**6**. Презентация блюда.

Экзаменационный билет № 24

Задание: Приготовить, оформить к подаче холодное блюдо «Террин из говяжьей печени Условия выполнения задания:

1. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом.
2. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
3. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены.
4. Приготовить и оформить к подаче блюдо.
5. Оценить качество приготовленного блюд.

**6**. Презентация блюда.

Экзаменационный билет № 25

Задание: Приготовить, оформить к подаче холодное блюдо из мяса «Свинина в горчице».

Условия выполнения задания:

1. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом.
2. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
3. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены.
4. Приготовить и оформить к подаче блюдо.
5. Оценить качество приготовленного блюд.
6. Презентация блюда.

Критерий оценивания практической части ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента оценивается по листку наблюдения ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЙ ЗА ВЫПОЛНЕНИЕМ ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ

* ГБПОУ Иркутской области «Усть-Ордынский аграрный техникум»

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Наименование МДК. 03.01. «Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента». МДК 03.02. «Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок» Курс \_\_\_\_\_\_\_\_\_ Группа \_\_\_\_\_\_\_\_\_

Количество обучающихся по списку: \_\_\_\_\_\_

Количество обучающихся, выполнявших задание: \_\_\_\_\_\_

Дата проведения: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | ФИО обучающегося | № | Оценка |
| п/п |  | варианта | уровня |
|  |  |  | освоения |
|  |  |  | модуля |
|  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ОК 01 | ОК 04 | ОК 07 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 3.4 | ПК 3.5 | ПК 3.6 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

ВПД освоен/ не освоен

«5» \_\_\_\_\_ чел. \_\_\_\_\_\_\_\_%

«4» \_\_\_\_\_ чел. \_\_\_\_\_\_\_\_%

«3» \_\_\_\_\_ чел. \_\_\_\_\_\_\_\_%

«2» \_\_\_\_\_ чел. \_\_\_\_\_\_\_\_%

Председатель экзаменационной комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

(подпись) (расшифровка подписи)

Экзаменующий преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

(подпись) (расшифровка подписи)

Ассистент \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

(подпись) (расшифровка подписи)

ПРОТОКОЛ РЕЗУЛЬТАТОВ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ

(уровень освоения общих и профессиональных компетенций)

Из общего числа выполнявших практическое задание получили оценки: Общие компетенции: Уровень освоения \_\_\_\_\_\_ обучающихся Профессиональные компетенции: Уровень освоения \_\_\_\_\_\_\_\_ обучающихся

Председатель экзаменационной комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

Экзаменующий преподаватель Ассистент

(подпись) (расшифровка подписи)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

(подпись) (расшифровка подписи)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

(подпись) (расшифровка подписи)

Освоение каждой компетенции модуля оценивается в процентном соотношении (max 100%) и соответствует следующим критериям:

На «5» оценивается на 91-100%;

На «4» оценивается на 81-90%;

На «3» оценивается на 70-80%;

Компетенция в целом не считается не освоенной, если процент освоения менее 55%

**Пакет экзаменатора**

*Условия выполнения:*

Количество вариантов каждого задания / пакетов заданий для экзаменующегося: 25

Время выполнения каждого задания: 120 мин.

*Оборудование:*

* Механическое оборудование.
* Весоизмерительное оборудование.
* Тепловое оборудование.
* Вспомогательное оборудование и производственный инвентарь. Критерии оценки:
1. *Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:*

- 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;
* 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;
* правильное использование ножей;
* точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам.
* *приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента* адекватный выбор основных продуктов идополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
* соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;
* оптимальность процесса приготовления горячей кулинарной продукции;
* профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;
* правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам.

**Литература для обучающегося:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартанформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2 0 1 6 - 0 1 - 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- П1, 12 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2016 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

1. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандар тинформ,

2014. - III, 11 с.

1. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
2. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - Введ.
3. 0 1 5 - 0 1 - 0 1 . - М . : Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.
4. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
5. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
6. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 61 Он (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 №39023).

12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений

сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. - 11-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2016. - 400 с..

1. Ботов М.И., Оборудование предприятий обществе иного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. - 1-е изд. - М.: Академия, 2013. - 416 с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. - 13-е изд.

- М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 320 с.

1. 15.Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования/ Т.А. Качурина. - М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
2. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа, 2015. - 4 1 6 с,
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина.

- 1-е изд. - М. : Издательский центр «Академия», 2016. - 240 с.

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. - 336 с,
2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. - 160 с.
3. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко,- «Феникс», 2013 - 373 с.

21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельсров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. - 512 с.