

Государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Кунгурский колледж агротехнологий и управления»



КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Контрольно-оценочные средства разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. В соответствии с подпунктом 5.2.41 Положения о Министерстве образования и науки Российской Федерации, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 3 июня 2013 г. № 466 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 23, ст. 2923; № 33, ст. 4386; № 37, ст. 4702; 2014, № 2, ст. 126; № 6, ст. 582; № 27, ст. 3776; 2015, № 26, ст. 3898; № 43, ст. 5976; 2016, № 2, ст. 325; № 8, ст. 1121; № 28, ст. 4741), пунктом 17 Правил разработки, утверждения федеральных государственных образовательных стандартов и внесения в них изменений, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 5 августа 2013 г. № 661 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 33, ст. 4377; 2014, № 38, ст. 5069; 2016, № 16, ст. 2230), а также в целях реализации пункта 3 комплекса мер, направленных на совершенствование системы среднего профессионального образования, на 2015-2020 годы, утвержденного распоряжением Правительства Российской Федерации от 3 марта 2015 г. Примерной основной образовательной программой по профессиям 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.01.09-170331 от 31.03.2017г)

Разработчики:

Турышева Любовь Владимировна, преподаватель

Мичкова Ирина Вячеславовна, мастер производственного обучения

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

КОС предназначен для контроля образовательных достижений обучающихся, осваивающих программу профессионального модуля:

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

К экзамену квалификационному по профессиональному модулю допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по МДК 03.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, учебной и производственной практике в рамках данного профессионального модуля.

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

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен квалификационный. Экзамен квалификационный включает:

Практическое задание: приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: (в соответствии с вариантом).

Объектом, оценивая, является приготовление кулинарной продукции бутербродов в ассортименте, приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

Итогом экзамена является однозначное решение: «Вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

1. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
МДК 01.01. Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Дифференцированный зачет
УП	Дифференцированный зачет
ПП	Дифференцированный зачет
ПМ	Экзамен (квалификационный)

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене квалификационном

2.1. Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю **ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами для приготовления холодных закусок. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, для приготовления холодных закусок.
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания).
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	Пересчитывать и изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Владеть техниками, приемами приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления,

	особенностей заказа Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессионально деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта

Иметь практический опыт	Виды работ на учебной практике и требования к их выполнению
в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов,	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. 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.

полуфабрикатов, приготовления, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.	3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 4. 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. 5. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. Производственная практика 1. 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. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 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, 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. 7. 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.
---	--

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Типовые задания для оценки освоения

МДК.03.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Вариант №1

1. Выберите правильный вариант ответа:

1. К какой группе сыров относят брынзу:

- а) кисломолочные;
- б) рассольные;
- в) мягкие;
- г) твёрдые?

2. Какой вкус имеют сыры типа «Швейцарский»:

- а) молочный;
- б) сладковато-пряный;
- в) кисломолочный;
- г) солёный?

3. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:

- а) вкусовые добавки;
- б) эмульгаторы – молочные продукты;
- в) содержание жира;
- г) содержание яиц?

4. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):

- а) при хранении при температуре 10°C в течение 80 дней;
- б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1°C до 20 дней;
- в) при хранении масла при температуре -18°C до 45 дней;
- г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1°C до 20 дней?

5. Из каких рыб получают балычные изделия высшего качества:

- а) из сельдевых и камбаловых;
- б) осетровых и лососевых;
- в) окунёвых и тресковых;
- г) тресковых и скумбриевых?

6. При какой температуре хранят рыбу горячего копчения:

- а) при 10°C;
- б) - 18°C;
- в) 2°C;
- г) -10°C?

7. Какие нерыбные морепродукты относятся к ракообразным:

- а) кальмары, морской огурец;
- б) омары, лангусты, креветки;
- в) крабы, морской гребешок, осьминоги;
- г) морская капуста?

8. Какой рыбный полуфабрикат используют для приготовления рыбы жареной под маринадом:

- а) филе с кожей;
- б) филе с кожей и костями;
- в) порционный кусок (кругляш);
- г) рыбу в целом виде (мелкую)?

9. Что влияет на толщину нарезки продуктов в гастрономической машине типа МРТ – 300А:

- а) частота вращения ножа;
- б) расстояние между опорным столиком и ножом;
- в) расстояние между загрузочным лотком и ножом;
- г) все ответы верны?

10. Для чего служит тормозное устройство в машине типа МРХ-200:

- а) для торможения движения ножа в процессе работы;
- б) исключения инерционного движения ножа после отключения машины;
- в) отключения машины после нарезания хлеба;
- г) все ответы верны.

2. Решите предложенные задачи:

Задача №1

Определите, сколько потребуется скумбрии атлантической в томатном соусе для получения 0,1 кг готового изделия.

Задача №2

Определите, сколько требуется колбасы сырокопчёной для получения 115 порций бутербродов с мясными гастрономическими продуктами (выход порции 0,075 гр.).

Задача №3

Определите, сколько потребуется салаки пряного посола для получения 17 порций (выход порции 0,075 гр.) готового изделия, если используется рыба без головы и внутренностей.

Задача №4

Рассчитайте выход салата дальневосточного из морской капусты (консервы) для приготовления 35 порций при закладке сырья массой брутто на 1 порцию 0,051 гр.

3. Ответьте на вопросы:

1. Приведите классификацию холодных блюд и закусок. В чём состоит их пищевая ценность и каково их значение в питании?
2. Опишите технологические особенности приготовления бульонов для студней.
3. В чём заключаются санитарные требования к транспортированию и хранению холодных блюд и закусок?

Вариант №2

1. Выберите правильный вариант ответа:

1. Как подготавливают гастрономические продукты для приготовления холодных блюд и закусок:
 - а) нарезают на крупные куски;
 - б) вымачивают в холодной воде;

- в) удаляют шпагат и концы оболочек;
- г) погружают в горячую воду?

2. Какова толщина ломтиков сыра, используемого в качестве холодной закуски:

- а) 2 – 3 мм; б) 3 – 4 мм;
- в) 4 – 5 мм; г) 5 – 6 мм?

3. Сыр из дичи имеет название:

- а) фюме; б) террин;
- в) фромаж; г) муаль?

4. Чем отличаются холодные закуски от холодных блюд:

- а) мелкой нарезкой ингредиентов;
- б) наличием соуса или заправки;
- в) меньшим выходом;
- г) сроком хранения?

5. Основное значение холодных закусок:

- а) придание столу праздничного вида;
- б) возбуждение аппетита;
- в) подготовка желудка к более тяжёлой пище;
- г) все ответы верны.

6. При какой температуре хранят нарезанные продукты для бутербродов:

- а) не выше 2°C; б) не выше 4°C;
- в) не выше 6°C; г) не выше 8°C?

7. Какое название носят закусочные бутерброды:

- а) муаль; б) канапе;
- в) волован; г) крутон?

8. Отварной костный мозг используемый для приготовления крутонов носит название:

- а) фюме; б) террин;
- в) фромаж; г) муаль?

9. Как называются закрытые бутерброды:

- а) гамбургер; б) сэндвич;
- в) пита; г) чизбургер?

10. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:

- а) сезона;
- б) типа предприятия;
- в) наличия сырья на складе;
- г) все ответы верны.

2. Решите предложенные задачи:

Задача №1

Определите, сколько порций рыбы под майонезом можно приготовить из 29 кг.окуня морского потрошёного обезглавленного.

Задача №2

Определите, сколько порций салата из квашеной капусты можно приготовить из 12,5 кг.капусты квашеной.

Задача №3

Определите, сколько порций яиц, фаршированных сельдью и луком, можно приготовить из 2,65 кг. сельди крупного размера неразделанной.

Задача №4

Определите, сколько порций рыбы жареной под маринадом, можно приготовить из 16 кг. наваги дальневосточной

3. Ответьте на вопросы:

1. Как подготовить продукты для приготовления холодных блюд?
2. В чём заключаются требования к качеству заливных блюд, условия их хранения и реализации?
3. Как организуется рабочее место для приготовления бутербродов?

Критерии оценки дифференцированного зачета по МДК03.01:

оценка «отлично» выставляется студенту, если он полно излагает изученный материал, дает правильное определение языковых понятий, при решении задач оформлено краткое условие, указана формула, решение и дан ответ;

оценка «хорошо» выставляется студенту, если он дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1 - 2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1 - 2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого, допускает незначительную ошибку в решении или оформлении задачи;

оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если контрольная работа выполнена не в полном объеме со значительными ошибками. При ответах на вопросы прослеживается неполное владение материалом;

оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он обнаруживает незнание большей части соответствующего изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

сдавшему презентационную работу.

4. Комплект оценочных средств для оценки освоения УП.03 Приготовление и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

ВАРИАНТ 1

Задание 1. Приготовить 2 порции фирменного салата с использованием современных тенденций оформления подачи блюда. Обязательный ингредиент – куриная грудка и соус майонез собственного приготовления. Выход не больше 150 г каждой порции.

Задание 2. Приготовить 2 порции фирменной испанской закуски- «Тапос» выход не больше 100 г каждой порции. Обязательный ингредиент- грибы шампиньоны.

АЛГОРИТМ ВЫПОЛНЕНИЯ ВАРИАНТ №1

Задание 1. Приготовить 2 порции фирменного салата с использованием современных тенденций оформления подачи блюда. Обязательный ингредиент – куриная грудка и майонез собственного приготовления. Выход не больше 150 г каждой порции.	<u>Приготовление соуса майонез</u> Яйцо соединить с солью и сахаром Добавить горчицу и лимонный сок Погружным блендером взбивать все ингредиенты, добавляя порционно растительное масло	 
Задание 2. Приготовить 2 порции фирменной испанской закуски- «Тапос» выход не больше 100 г каждой порции. Обязательный ингредиент- грибы шампиньоны.	<u>Подготовка чиабатты</u> 1. Нарезать чиабатту ломтиками толщиной 1 см Подсушить на сковороде или в духовом шкафу Сбрызнуть оливковым маслом	

ВАРИАНТ 2

Задание 1. Приготовить 2 порции фирменного салата с использованием современных тенденций оформления подачи блюда. Обязательный ингредиент – куриная печень и соус айоле собственного приготовления. Выход не больше 150 г каждой порции.

Задание 2. Приготовить 2 порции фирменной испанской закуски- «Тапос» выход не больше 100 г каждой порции. Обязательный ингредиент- баклажан.

АЛГОРИТМ ВЫПОЛНЕНИЯ ВАРИАНТ №2

Задание 1. Приготовить 2 порции фирменного салата с использованием современных тенденций оформления подачи блюда. Обязательный ингредиент	<u>Приготовление соуса айоле</u> Яйцо соединить с солью и сахаром Добавить горчицу и измельченный чеснок Погружным блендером взбивать все ингредиенты,	
---	--	---

– куриная печень и соус айоле собственного приготовления. Выход не больше 150 г каждой порции.	добавляя порционно оливковое масло	
Задание 2. Приготовить 2 порции фирменной испанской закуски- «Тапос» выход не больше 100 г каждой порции. Обязательный ингредиент- баклажан.	<u>Подготовка чиабатты</u> 1. Нарезать чиабатту ломтиками толщиной 1 см Подсушить на сковороде или в духовом шкафу Сбрызнуть оливковым маслом	

Оценочный лист ОБЪЕКТИВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ РАБОТЫ

Наименование профессии _____
задания _____

Номер модуля _____

Номер варианта _____

Номер _____

	MAX	Наименование критерия	Номер участника / Количество баллов											
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
О 1	3	Персональная гигиена – Спец.одежда соответствие требованиям и чистота												
		3 балла – без нарушений, 2 балла – с небольшими замечаниями, 1 балл – одно нарушение, 0 баллов – 2 и более нарушений.												
О 2	3	Персональная гигиена – Руки (в т.ч. работа с перчатками)												
		3 балла – без нарушений, 2 балла – с небольшими замечаниями, 1 балл – одно нарушение, 0 баллов – 2 и более нарушений.												
О 3	3	Персональная гигиена – Снятие пробы пальцами												
		3 балла – без нарушений, 2 балла – с небольшими замечаниями, 1 балл – одно нарушение, 0 баллов – 2 и более нарушений.												
О 4	3	Персональная гигиена – плохие привычки												
		3 балла – без нарушений, 2 балла – с небольшими замечаниями, 1 балл – одно нарушение, 0 баллов – 2 и более нарушений.												
О 5	3	Гигиена рабочего места – Чистый пол												
		3 балла – без нарушений, 2 балла – с небольшими замечаниями, 1 балл – одно нарушение, 0 баллов – 2 и более нарушений.												
О 6	3	Гигиена рабочего места – холодильник – чистота и порядок												
		3 балла – без нарушений, 2 балла – с небольшими замечаниями, 1 балл – одно нарушение, 0 баллов – 2 и более нарушений.												
О 7	3	Гигиена рабочего места – рабочие поверхности – чистота и порядок												
		3 балла – без нарушений, 2 балла – с небольшими замечаниями, 1 балл – одно нарушение, 0 баллов – 2 и более нарушений.												
О 8	3	Расточительность												
		3 балла – без нарушений, 2 балла – с небольшими замечаниями, 1 балл – одно нарушение, 0 баллов – 2 и более нарушений.												
О 9	3	Брак												
		3 балла – без нарушений, 2 балла – с небольшими замечаниями, 1 балл – одно нарушение, 0 баллов – 2 и более нарушений.												
О 10	3	Корректное использование отдельных мусорных баков												
		3 балла – без нарушений, 2 балла – с небольшими замечаниями, 1 балл – одно нарушение, 0 баллов – 2 и более нарушений.												
О 11	3	Корректный заказ продуктов												
		3 балла – без нарушений, 2 балла – с небольшими замечаниями, 1 балл – одно												

		нарушение, 0 баллов – 2 и более нарушений.													
О 12	3	Корректное использование цветных разделочных досок													
		3 балла – без нарушений, 2 балла – с небольшими замечаниями, 1 балл – одно нарушение, 0 баллов – 2 и более нарушений.													

ОБЪЕКТИВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ ПРЕЗЕНТАЦИИ

Наименование профессии _____ Номер модуля _____ Номер варианта _____ Номер задания _____

	МАХ	Наименование критерия	Номер участника/количество минут опоздания, +/-											
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
О 13	3	Время подачи – корректное время подачи (КВП) ±1 минута от заранее определённого												
		После окончания корректного времени подачи (КВП), теряется по 0,2 балла за каждую минуту. При задержке более 5 полных минут от КВП блюдо считается не представленным и не оценивается												
О 14	3/0	Температура подачи												
О 15	3/0	Использование обязательных ингредиентов												
О 16	3/0	Правильность подачи, упаковки (соответствие заданию)												
О 17	3/0	Соответствие массы (размера) блюда, полуфабриката												
О 18	3/0	Чистота тарелки, упаковки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев)												

*При оценивании выставляется в О13 – количество минут опоздания, в О14 – О17 – при соответствии - « МАХ» , при несоответствии или отсутствии критерия в задании – «0», О18 – чистая тарелка, упаковка - « МАХ» , нет – «0»

СУБЪЕКТИВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ ПРЕЗЕНТАЦИИ

Наименование профессии _____ Номер модуля _____ Номер варианта _____ Номер задания _____

	МАХ	Наименование критерия	Номер участника/ Оценка											
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
С 1	3	Презентация и визуальное впечатление (цвет/сочетание/баланс/композиция)												
С 2	3	Презентация: стиль и креативность												
С 3	3	Вкус – общая гармония вкуса и аромата (если предусмотрено заданием)												
С 4	3	Консистенция каждого компонента блюда												
С 5	3	Вкус каждого компонента в отдельности (если предусмотрено заданием)												

СУБЪЕКТИВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ РАБОТЫ

Наименование профессии _____
задания _____

Номер модуля _____

Номер варианта _____

Номер _____

		Наименование критерия	Номер участника/ Оценка											
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
С 6	3	Навыки работы с ножом												
		3 балла – без нарушений, 2 балла – с небольшими замечаниями, 1 балл – одно нарушение, 0 баллов – 2 и более нарушений.												
С 7	3	Кулинарные навыки – Приготовление и оформление												
		3 балла – без нарушений, 2 балла – с небольшими замечаниями, 1 балл – одно нарушение, 0 баллов – 2 и более нарушений.												
С 8	3	Навыки работы с продуктом – Техника, Ведение процесса, Соответствующие продукту технологии												
		3 балла – без нарушений, 2 балла – с небольшими замечаниями, 1 балл – одно нарушение, 0 баллов – 2 и более нарушений.												
С 9	3	Организационные навыки – Планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, двойной контроль												
		3 балла – без нарушений, 2 балла – с небольшими замечаниями, 1 балл – одно нарушение, 0 баллов – 2 и более нарушений.												
		Соблюдение правил техники безопасности												
С 10	3	3 балла – без нарушений, 2 балла – с небольшими замечаниями, 1 балл – одно нарушение, 0 баллов – 2 и более нарушений.												

Критерии оценивания: оценка «5» – 84 до 76 баллов

оценка «4» – 75 до 59 баллов

оценка «3» – 58 до 50 баллов

ниже количество баллов – работа не зачет.

2.3. Комплект оценочных средств для оценки освоения

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

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Производственная практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

(ФИО студента(-ки) в именительном падеже)

обучающийся(-аяся) на третьем курсе по специальности среднего профессионального образования **43.01.09**
Повар, кондитер

успешно прошел(-ла) **производственную** практику по профессиональному модулю

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

в объеме _____ часов с _____ по **20** **года**

в организации _____

наименование организации, юридический адрес

Результаты формирования общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций выражаются в уровнях: высоком, среднем, низком.

Высокий (В) уровень (5 баллов) - обучающийся выполняет все виды работ уверенно, добросовестно, эффективно, без ошибок, в полном объеме.

Средний (С) уровень (4 балла) - обучающийся выполняет все виды работ уверенно, добросовестно, эффективно, но с незначительными ошибками.

Низкий (Н) уровень (3 балла) - при выполнении профессиональных работ обучающийся нуждается во внешнем сопровождении и контроле.

РЕЗУЛЬТАТЫ АТТЕСТАЦИИ

Код и наименование профессиональных компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Результаты формирования ОК, ПК.
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и	- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	

регламентами.		
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	-выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок; -проверять качество холодных соусов и заправок перед отпуском;	
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	-выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания и вида используемых продуктов; -проверять качество приготовленных салатов перед отпуском; -сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов; -уметь правильно владеть ножом при нарезке продуктов для изготовления салатов;	
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	-выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок с учетом типа питания и вида используемых продуктов; -проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском;	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	-определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	-выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;	

Заключение:

обучающийся за время производственной практики показал(а) _____ уровень формирования ОК и ПК.

Дата « ____ » _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики от предприятия

Подпись руководителя практики от учебного заведения

УТВЕРЖДАЮ:

Ответственный за ПО, ОТ и ГЗ

_____ А.С. Ситников

Задание на производственную практику

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер Группа ПК-49

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

Цель практики Формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по основным видам профессиональной деятельности.

Задачи практики

- совершенствование и закрепление знаний, полученных в процессе теоретического обучения;
- формирование профессиональных компетенций через применение теоретических знаний;
- приобретение навыков в части профессиональных компетенций необходимых для отрасли общественного питания;
- обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью, формами и методами работы.

Сроки проведения практики с 06 сентября по 16 октября 2021 года

Руководитель практики от колледжа: Е.А.Жуманова

Руководитель практики от организации _____

Виды работ	Кол-во часов	Форма отчетности
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	216	Девник - отчет

**Производственная характеристика
на студента(ку) ГБПОУ «Кунгурский колледж агротехнологий и
управления»**

Фамилия, имя, отчество полностью

Место прохождения производственной практики

Предприятие, организация

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер , группа ПК-29

Фактически выполнял (ла) работы по ПП.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Рекомендуемая оценка _____

Руководитель практики

М.П.

Дата _____

Задания для экзамена квалификационного

Общая информация по проведению квалификационного экзамена

Квалификационный экзамен проводится после прохождения производственной практики ПМ03 приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Время, отведенное на приготовление 1 холодного блюда и 1 холодной закуски – 3 часа без учета уборки рабочего места (0,5 ч). После истечения времени, студенты должны будут представить свои холодные блюда и закуски членам комиссии, которые будут оценивать их по критериям. Жеребьевка боксов проходит за 1 день до начала квалификационного экзамена.

Подготовка продуктов для холодных блюд и закусок производится только в момент проведения квалификационного экзамена. Заготовки для приготовления блюд (вне лаборатории) – ЗАПРЕЩЕНЫ. Студенты сами продумывают и закупаются продуктами, необходимыми для готовки. Разрабатывают «представление блюда», его краткую характеристику и современное оформление на тарелках, предназначенных для подачи холодных блюд и закусок.

1. Оценочные критерии

- ✓ Планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов выделяя наиболее важные задачи; (от 0 до 0,5 баллов)
- ✓ Персональная гигиена; (от 0 до 0,2 баллов)
- ✓ Рабочее место; (от 0 до 0,1 баллов)
- ✓ Выбор и гармоничность ингредиентов; (от 0 до 0,2 баллов)
- ✓ Знание и применение приёмов приготовления и тепловой обработки; (от 0 до 0,2 баллов)
- ✓ Температура блюда соответствует заданию; (от 0 до 0,1 баллов)
- ✓ Масса блюда соответствует заданию; (от 0 до 0,1 баллов)
- ✓ Чистота тарелки; (от 0 до 0,1 баллов)
- ✓ Качество блюда; (от 0 до 1 баллов)
- ✓ Вкус всех компонентов; (от 0 до 1 баллов)
- ✓ Текстура всех компонентов блюд; (от 0 до 0,2 баллов)
- ✓ Стиль и креативность; (от 0 до 0,3 баллов)
- ✓ Внешний вид блюда; (от 0 до 0,5 баллов)
- ✓ Общая гармоничность блюда; (от 0 до 0,5 баллов)

2. Задание для квалификационного экзамена

Часть А	<u>Задание</u>
Описание	Приготовить 2 вида ТАПАС по 1 штуке каждого вида. Размер каждого «threebites»- на три укуса. 1-ый вид тапоса должен содержать куриную печень 2-ой вид тапоса должен содержать свеклу -использовать обязательный ингредиент – куриная печень и свекла
Подача	• размер каждого «threebites» - на три укуса. • температура самого блюда 14 С • оформление и подача по желанию студента Использовать при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

Обязательные ингредиенты	• свежая свекла • куриная печень
Специальное оборудование	Разрешается приносить с собой и использовать дополнительный инвентарь, который необходим для приготовления горячего блюда
Основные ингредиенты	• используйте ингредиенты из общего стола • используйте собственные ингредиенты для холодной закуски
Часть Е	<u>Задание</u>
Описание	Приготовить 2 порции холодного блюда из рыбы-рулет (<i>можно использовать любую рыбу на выбор</i>) -использовать обязательный ингредиент – свежая морковь (овощ) • минимум 1 соус на выбор студента • 1 гарнир - овощной • 2 гарнир – на выбор студента
Подача	• масса холодного блюда – 120-150 г • температура самого блюда 14 С • оформление и подача по желанию студента Использовать при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Обязательные ингредиенты	• свежая морковь • рыба (любая часть тушки)
Специальное оборудование	Разрешается приносить с собой и использовать дополнительный инвентарь, который необходим для приготовления горячего блюда
Основные ингредиенты	• используйте ингредиенты из общего стола • используйте собственные ингредиенты для холодного блюда