

**Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение**

«Павловский технологический техникум»

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

**ПМ 02 «Организация процесса приготовления
и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»**

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

р.п.Павловка 2020 г.

Комплект контрольно-оценочных средств профессионального модуля разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО)

19.02.10 Технология продукции общественного питания

код наименование специальности (уровень подготовки)

утвержденного приказом № 384 от 22 апреля 2014 Министерства образования и науки Российской Федерации (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 N 33234) и рабочей программы

РАССМОТРЕН

ЦМК ОПД и ПМ

Протокол от «29» июня 2020г. №10

Председатель Л.А.Зайцева Л.А.Зайцева

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

И.В.Колесникова И.В.Колесникова

« 19 » 06 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

Л.Г.Низамутдинова Л.Г.Низамутдинова

« 19 » 06 2020 г.



Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Павловский технологический техникум»

Разработчики:

Ахтямова Н.М., преподаватель 1 квалификационной категории ОГБПОУ ТТП

Рецензенты:

Абуталипов Шамиль Абдулажанович, кандидат электро-технических наук, преподаватель высшей категории

Содержание

1. Общие положения. Результаты освоения модуля..... стр. 4
2. Формы промежуточной, текущей аттестации.....стр. 10
3. Оценка освоения теоретического профессионального модуля.....стр. 11
4. Оценка по учебной и производственной практике.....стр. 22
5. Контрольно– оценочные материалы для квалификационного экзамена.....стр. 26
6. Таблица результатов обучения по профессиональному модулю.....стр. 45

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности: ПМ02 **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**

Для подтверждения такой готовности обязательна констатация сформированности у обучающегося всех профессиональных компетенций, входящих в состав профессионального модуля. Общие компетенции формируются в процессе освоения ОПОП в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля возможно оценивание положительной динамики их формирования.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

Итогом этого экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности **освоен / не освоен**».

1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

1.1. Профессиональные и общие компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, лёгких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Сформированность компетенций (в т. ч. частичная для общих) может быть подтверждена как изолированно, так и комплексно. В ходе экзамена (квалификационного) предпочтение следует отдавать комплексной оценке.

Показатели сформированности следует указывать для каждой компетенции из перечня.

Таблица 1

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, лёгких и сложных холодных закусок.	<p>-Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования. Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)</p> <p>– Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд.</p> <p>-Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены</p> <p>- Соответствие требованиям качества и оформления, подачи блюд</p>
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	<p>-Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования. Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд.</p> <p>Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены</p> <p>Соответствие требованиям качества и оформления, подачи блюд</p>
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	<p>– Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования. Рациональное распределение времени на выполнение задания(ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)</p> <p>– Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд.</p> <p>– Соблюдение требований безопасных условий труда,</p>

	санитарии и гигиены
	– Соответствие требованиям качества и оформления, подачи блюд

Таблица 2

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-Демонстрация интереса к будущей профессии через: - повышение качества обучения по ПМ; -участие в студенческих олимпиадах, научных конференциях; -участие в органах студенческого самоуправления, - участие в социально-проектной деятельности; - портфолио студента
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления сложной холодной кулинарной продукции; -оценка эффективности и качества выполнения;
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации процесса и приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- Получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные; -обоснованность выбора и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленной задачи -рациональное распределение времени на все этапы решения задачи
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ; - работа с Интернет
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики; - умение работать в группе; - наличие лидерских качеств; - участие в студенческом самоуправлении; - участие спортивно- и культурно-массовых мероприятиях
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат	- Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий; - самоанализ и коррекция результатов собственной работы

выполнения заданий.	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> - Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; - самостоятельный, профессионально-ориентированный выбор тематики творческих и проектных работ (курсовых, рефератов, докладов и т.п.); - составление резюме; - посещение дополнительных занятий; - освоение дополнительных рабочих профессий; - обучение на курсах дополнительной профессиональной подготовки; - уровень профессиональной зрелости;
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - Анализ инноваций в области разработки технологических процессов; - использование «элементов реальности» в работах обучающихся (курсовых, рефератов, докладов и т.п.).
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение техники безопасности; - соблюдение корпоративной этики (выполнение правил внутреннего распорядка); - ориентация на воинскую службу с учётом профессиональных знаний

Если в ходе экзамена (квалификационного) предполагается комплексное оценивание компетенций, можно указывать показатели для совокупности (группы) компетенций.

Таблица 3

Совокупность (группа) компетенций ПК + ОК	Показатели оценки результата
ПК 2.1 + ОК 2, 3, 4, 6 ПК 2.2 + ОК 2, 3, 4, 6 ПК 2.3 + ОК 2, 3, 4, 6	<ul style="list-style-type: none"> – Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования. Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта) – Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд. – Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены – Соответствие требованиям качества и оформления, подачи блюд
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - оценка эффективности и качества выполнения;
ОК 3. Принимать решения в стандартных и	<ul style="list-style-type: none"> – Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области

нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	организации процесса и приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- Получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные; - обоснованность выбора и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленной задачи
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами; - умение работать в группе;

1.2. Иметь практический опыт – уметь – знать

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;

расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;

приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

декорирования блюд сложными холодными соусами;

контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;

проводить расчеты по формулам;

безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;

выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;

оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

знать:

ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;

варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;

правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;

требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;

органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;

температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;

ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;

правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;

правила соусной композиции сложных холодных соусов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;

технология приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;

методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;

варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;

технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;

варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;

требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;

риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;

методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

2. Формы промежуточной и текущей аттестации по профессиональному модулю¹

Элемент модуля	Формы контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущая аттестация
МДК.02	Дифференцированный зачет Экзамен	Защита лабораторных и практических работ, рефератов, проектов, презентаций. Оценка выполнения тестовых заданий.
УП	Зачет	Оценка проверочных заданий по учебной практике. Наблюдение и оценка выполнения работ по учебной практике
ПП	Зачет	Наблюдение и оценка выполнения работ по производственной практике
ПМ.02	Экзамен (квалификационный)	

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Общие положения

Основной целью оценки теоретического курса МДК 02.01 является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса МДК осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: устные ответы, контрольные работы, тестирование, защита лабораторно – практических работ, рефератов, доклады, проекты, конкурсы, викторины

3.2. Задания для оценки освоения МДК 02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции»

3.2.1. Задания для оценки освоения МДК 02.01

Проверяемые результаты обучения:

Критерии оценки:

С 1 по 15 вопрос оценивается в 1 балл, тесты 1 уровня.

С 16 по 20 вопрос оценивается в 2 балла , тесты 2 уровня

С 21 по 25 вопрос оценивается в 3 баллов, тесты 3 уровня.

Оценка	Критерии оценки
5(отлично)	40 баллов соответствует коэффициенту 1-0.9
4 (хорошо)	32 баллов соответствует коэффициенту 0.8
3 балла	28 баллов соответствует коэффициенту 0.7
2 балла	Ниже 28баллов

Задание №1

Специальность СПО 19.02.10Технология продукции общественного питания .

МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Тестовое задание

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 25 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 35 минут.

Вариант № 1.

Выберите правильный вариант ответа.

1. Какова масса (г) блюда «Рыба заливная»?

- а) 30...40;
- б) 50...75;
- в) 100... 125.

2. Из рыбы какого семейства получают хорошие бульоны и порционные куски для блюда «Рыба заливная»?

- а) карповых, тресковых;
- б) окуневых, осетровых;
- в) лососевых, камбаловых.

3. Когда вводят в бульон «оттяжку» из взбитых белков для осветления бульона?

- а) после введения желатина, соли и уксуса;
- б) после введения уксуса и охлаждения до температуры 70 °С;
- в) после перемешивания и доведения до кипения.

4. Какой должен быть слой рыбного желе в глубоком противне для застывания порционных кусков рыбы?

- а) 1... 1,5 см;
- б) 0,7... 1 см;
- в) 0,5 см.

5. Какое должно быть расстояние между кусками рыбы от края посуды при раскладывании ее на застывшее желе?

- а) 1...2 см;
- б) 3...4 см;
- в) 4...5 см.

6. Какой слой желе должен быть на поверхности рыбы?

- а) 1... 1,5 см;
- б) 0,5...0,6 см;
- в) 0,7...0,8 см.

7. Какова масса (г) рыбы и желе при отпуске блюда «Рыба заливная»?

- а) 40/60;
- б) 75/125;
- в) 50/100.

8. Какие соусы используют при отпуске блюда «Рыба заливная»?

- а) польский;
- б) майонез с корнишонами;
- в) хрен с уксусом.

9. Для сохранения витаминов в овощах следует:

- а) очищенные овощи держать в холодной воде
- б) при тепловой обработке закладывать овощи в холодную воду
- в) при тепловой обработке закладывать овощи в кипящую воду
- г) готовить овощи на пару
- д) снимать тонкий слой кожицы

10. При приготовлении салатов следует:

- а) учитывать время варки овощей
- б) соединять горячие и холодные овощи
- в) использовать сильно разваренные овощи
- г) заправлять салаты перед подачей на стол

11. Правила охраны труда при жарении овощей

- а) укладывать овощи на горячую сковороду резко
- б) снимать сковороду с помощью сковородника
- в) крышку снимать на себя
- г) крышку снимать от себя

12. Укажите виды тепловой обработки овощей при приготовлении салатов

- а) варка
- б) жарение
- в) тушение
- г) запекание
- д) копчение
- е) соление

13. Укажите способ нарезки овощей для винегрета

- а) соломка
- б) брусочки
- в) кубики

14. Обозначьте цифрами последовательность приготовления салатов из свежих овощей:

- а) выложить в салатницу и украсить
- б) провести первичную обработку овощей
- в) заправить салат
- г) нарезать овощи

15. Обозначьте цифрами последовательность приготовления винегрета

- а) оформить и украсить
- б) нарезать картофель
- в) очистить овощи
- г) нарезать лук
- д) посолить
- е) нарезать морковь
- ж) перемешать овощи
- з) добавить масло
- и) нарезать огурцы
- к) нарезать свеклу
- л) повторно перемешать

Вставьте пропущенные слова

16. При приготовлении винегретов свеклу рекомендуется отдельно заправить _____, для сохранения цвета.
17. Для открытых бутербродов используют хлеб _____ давности.
18. Для приготовления холодных закусок сельдь обрабатывают на _____.
19. Салаты-коктейли подают в _____ и _____.
20. При приготовлении холодных блюд и закусок необходимо строго соблюдать _____ правила, т.к. после оформления холодные блюда не подвергаются _____ обработке.

Найдите соответствие

21.

Хранение при 4-8⁰С	Время хранения
1. жареное мясо	А) 1 час
2. мясо заливное	Б) 12 часов
3. винегреты заправленные	В) 48 часов

22. Укажите, чем заправляют холодные блюда

- 1)
- 2)
- 3)

23. Укажите выход салатов на одну порцию

- 1)
- 2)
- 3)

24. Укажите последовательность приготовления салата «Столичный»

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)
- 5)
- 6)

25. Укажите последовательность приготовления блюда «Сельдь с гарниром»

- 1) сельдь нарезать кусочками
- 2) подать
- 3) вареные морковь, картофель, свеклу нарезать кубиками
- 4) украсить листьями салата или веточками зелени
- 5) свежие огурцы, помидоры нарезать ломтиками или дольками
- 6) лук нарезать кольцами
- 7) гарнир выложить букетами
- 8) сельдь полить салатной заправкой
- 9) сельдь слабосоленую разделать на чистое филе

Задание №2

Специальность СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания .
МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции»

Тестовое задание

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 25 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 35 минут.

Вариант № 2.

Выберите правильный вариант ответа.

- 1. Какое филе рыбы используют для блюда «Рыба жареная под маринадом»?**
 - а) филе с кожей и костью;
 - б) чистое филе;
 - в) филе с кожей.

- 2. Какое филе сельди используется для блюда «Сельдь с картофелем и маслом»?**
 - а) филе с кожей и костью;
 - б) чистое филе;
 - в) кругляши.

- 3. С какой целью свеклу для винегрета после нарезки заправляют растительным маслом?**
 - а) для улучшения вкуса;
 - б) для сохранения витаминов и минеральных веществ;
 - в) чтобы свекла не окрашивала другие овощи.

- 4. Почему салаты из вареных овощей заправляют только частью майонеза (50%)?**
 - а) для того, чтобы лучше формовалась «горочка» из салата;
 - б) для улучшения вкуса;
 - в) чтобы остался майонез для оформления салата.

- 5. Почему овощи для салатов нельзя переваривать?**
 - а) снижается санитарное состояние;
 - б) увеличивается потеря массы и витаминов;
 - в) при последующем нарезании овощи крошатся.

- 6. Что нужно сделать, чтобы яблоки, входящие в состав некоторых салатов и используемые для украшения, после очистки и нарезания не темнели?**
 - а) бланшировать;
 - б) хранить в подкисленной воде;
 - в) посыпать сахаром.

- 7. Что нужно сделать, если масса блюда «Сельдь рубленая» оказалась не однородной, с кусочками не протертых продуктов и мелких костей?**

- а) протереть через сито;
- б) пропустить повторно через мясорубку;
- в) снять с реализации.

8. Для сохранения витаминов в овощах следует:

- а) очищенные овощи держать в холодной воде,
- б) при тепловой обработке закладывать овощи в холодную воду,
- в) при тепловой обработке закладывать овощи в кипящую воду,
- г) готовить овощи на пару,
- д) снимать тонкий слой кожицы

9. Укажите виды тепловой обработки мяса при приготовлении холодных блюд и закусок

- а) варка,
- б) жарение,
- в) тушение,
- г) запекание,
- д) припускание,
- е) бланширование,
- ж) копчение,
- з) соление.

10. Укажите способ нарезки овощей для салата «Мясного»:

- а) соломка,
- б) брусочки,
- в) ломтики,
- г) кружочки,
- д) кубики.

11. При приготовлении салатов следует:

- а) соединять холодные и горячие овощи
- б) использовать сильно разваренные овощи
- в) учитывать время варки овощей
- г) заправлять салаты перед подачей на стол

12. Правила охраны труда при варке овощей

- а) закладывать овощи в кипящую воду
- б) допускается длительное хранение вареных овощей в отваре
- в) варить овощи при закрытой крышке

13. Канapé относится к Бутерброда

- а) открытым
- б) закрытым
- в) закусочным

14. Укажите температуру подачи салата-коктейля из морепродуктов

- а) 14 градусов
- б) 25 градусов
- в) 5 градусов

15. Какой должен быть слой рыбного желе в глубоком противне для застывания порционных кусков рыбы?

- а) 1... 1,5 см;
- б) 0,7... 1 см;
- в) 0,5 см.

Вставьте пропущенные слова

16. Овощи для салатов лучше всего варить в кожице, для сохранения _____.

17. Простые и сложные бутерброды относятся к _____ и _____ бутербродам.

18. Обязательным компонентом винегрета является _____.

19. Жюльен из птицы относится к _____ закускам.

20. Температура подачи холодных блюд и закусок _____.

Найдите соответствие

21.

<i>Хранение при 4-8⁰С</i>	<i>Время хранения</i>
1. заправленные салаты	1. 30-40 мин
2. бутерброды под пищевой пленкой	2. 1 час
3. паштеты	3. 24 часа

22. Укажите, способы тепловой обработки мяса для приготовления холодных блюд.

- 1)
- 2)

23. По способу приготовления бутерброды бывают.

- 1)
- 2)
- 3)

24. Укажите, последовательность приготовления салата «Зимний»

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)
- 5)
- 6)

25. Укажите, последовательность приготовления винегрета овощного

- 1) квашеную капусту отжать от рассола и измельчить
- 2) вареные свеклу, морковь, картофель нарезать ломтиками
- 3) заправить салатной заправкой
- 4) все перемешать
- 5) лук нарезать полукольцами
- 6) оформить и подать
- 7) соленые огурцы нарезать ломтиками
- 8) добавить свеклу, заправленную растительным маслом
- 9) зеленый лук нарезать длиной 1-1,5 см.

ЭТАЛОНЫ ОТВЕТОВ

№ п/п	1 вариант источник	источник	2 вариант	ИСТОЧНИК	Баллы
1.	в)	1,стр 275	в)	1,ст р27 5	1
2.	а)	1,стр 275	б)	1,ст р27 4	1
3.	в)	1,стр. 275	в)	1,ст р.27 1	1
4.	в)	1,стр. 275	в)	1,стр. 271	1
5.	б)	1,стр. т275	в)	1,стр. т265	1
6.	б)	1,стр. 275	б)	1,стр. 267	1
7.	б)	1,стр. т275	а)	1,стр. т274	1
8.	в)	1,стр 276	б)	1,ст р26 5	1
9.	г)	1,стр. 265	а)	1,ст р27 6	1
10.	г)	1,стр. 269	в)	1,ст р.27 0	1
11	г)	1,стр. 268	г)	1,стр. 270	1
12	а)	1,стр. 269	в)	1,стр. т265	1
13	в)	1,стр. 271	в)	1,стр. 266	1
14	б-г-в-а	1,стр. 267	а)	1,стр. т270	1
15	в-б-г-е-и-к-з-ж-д-л-а	1,стр. 271	в)	1,стр. т275	1
16	масло растительное	1,стр. 271	витамина С	1,стр. 266	2

17	суточный	1,стр. 264	открытые и закрытые	1,стр. 265	2
18	чистое филе	1,стр. 273	свекла	1,стр. 271	2
19	фужерах и креманках	1,стр. 270	горячим	1,стр. 277	2
20	санитарные.,тепловой	1,стр. 277	12-14С	1,стр. 278	2
21	1-В,2-Б,3-А	1,стр. 278	А-2,В-1,С-3	1,ст р.27 8	3
22	Заправка,масло растительное,майонез	1,стр. 279	Варка,жарка	1,ст р.27 6	3
23	100,150,200	1,стр. 250	открытые,закрытые, закусочные	1,ст р.27 5	3
24	Отварить птицу и овощи. Почистить овощи. Нарезать птицы,нарезать овощи.Заправить,перемешать. Выложить. Оформить.	1,стр. 270	ВАРКА МЯСА,ВАРКА ОВОЩЕЙ.НАРЕЗКА.ЗАПРАВК А,пЕРЕМЕШИВАНИЕ. оФОРМЛЕНИЕ .ПОДАЧА	1,ст р.27 0	3
25	9-1-8-3-4-5-6-7-8-2	1,стр. 274	2-7-5-1-8-3-4-9-4-5	1,ст р.27 2	3
	ИТОГО				40

4. Оценка по учебной и производственной практике

4.1. Общие положения

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

Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики учебной и профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика, либо образовательного учреждения (для учебной практики).

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

4.2.1. Учебная практика:

Таблица 5

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК),
Организация рабочего места, подбор производственного инвентаря, посуды;	ПК2.1,ПК2.2,ПК2.3.,ОК1-9
Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов	ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3. ОК 1-9,
Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, используя различные технологии	ПК 2.1,ПК2.2, ОК 1-9
Приготовление сложных холодных соусов, декорирование блюд соусами	ПК 2.3, ОК 1-9
Сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок	ПК 2.1,ОК1-9
Оформление и отделка сложных холодных блюд из рыбы ,мяса и птицы	ПК 2.2, ОК 1-9
Эксплуатация технологического оборудования, пользование производственным инвентарем	ПК2.1,ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 1-9

4.2.2. Производственная практика:

Таблица 6

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК,)
разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;	ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3. ОК 1-9,
расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;	ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3. ОК 1-9,
проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;	ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3. ОК 1-9,
организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;	ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3. ОК 1-9,
приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;	ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3. ОК 1-9,
сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;	ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3. ОК 1-9,
декорирования блюд сложными холодными соусами;	ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3. ОК 1-9
контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов	ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3.

4.3. Форма аттестационного листа и характеристика

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Павловский технологический техникум

ХАРАКТЕРИСТИКА

о прохождении производственной практики

обучающегося (щейся _____)

название ОГБПОУ ТТП

обучающийся _____

(ФИО студента) № курса/группы 3 курс, гр.

проходил практикус _____ г. по

на _____

название предприятия

в подразделении _____

название подразделения

За период прохождения практики обучающийся посетил _____ дней, из них по уважительной причине отсутствовал _____ дней, пропуски без уважительной причины составили _____ дней.

Обучающийся соблюдал /не соблюдал трудовую дисциплину и/или правила техники безопасности.

Отмечены нарушения трудовой дисциплины и/или правил техники безопасности:

1. Студент в рамках освоения ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, лёгких и сложных холодных закусок.
2. ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
3. ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

_____ справился со всеми видами работ.

1. Студент в рамках освоения ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, лёгких и сложных холодных закусок.

2. ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
3. ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

не справился со следующими видами работ:

За время прохождения практики

Фамилия Имя Отчество

Показал что:

- понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес; (понимает, частично понимает, не понимает)

-способен организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество; (способен, частично способен, неспособен)

-способен принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность; (способен, частично способен, неспособен)

-способен осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; (способен, частично способен, неспособен).

- использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности; (использует, частично использует, не использует).

- работает в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. (работает, частично работает, не работает)

- берет на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.(берет, частично берет, не берет)

- самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития, занимается самообразованием, осознанно планирует повышение квалификации; (самостоятельно, частично самостоятельно, не самостоятельно).

-ориентируется в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.(ориентируется, частично ориентируется, не ориентируется).

В отношении выполнения трудовых заданий проявил себя _____

Оценка по результатам практики _____
прописью

Рекомендуемый разряд(если присваивается) _____
прописью

Должность наставника/куратора подпись И.О. Фамилия

.М.П.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

Обучающийся (аяся) на 3 курсе по специальности СПО19.02.10 <<Технология продукции общественного питания >>успешно прошел **учебную практику** по профессиональному модулю ПМ .02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции «в объеме 72 часов
базе _____

ВИДЫ И КАЧЕСТВО ВЫПОЛНЯЕМЫХ РАБОТ.

Вид работ, выполняемых во время практики.	Объем работ, часов	Качество выполняемых работ в соответствии с особенностями (или) требованиями организации ,в которой проходила практику (оценка)
1.Приготовление бутербродов открытые бутерброды; закрытые бутерброды; комбинированные бутерброды; горячие бутерброды; закусочные (канапе	6	
2.Приготовление салатов -из сырых овощей: из свежих огурцов, помидоров, редиса, зеленого лука, моркови, редьки. Приготовление салата из свежей капусты, квашенной, салата витаминного. Приготовление салатов из вареных овощей: картофельного, винегретов, икры грибной.	12	
3Приготовление салата рыбного, мясного, столичного, деликатесного. Приготовление ассорти мясного, рыбного, ветчины, корейки и других мясных продуктов с	48	

гарниром, кролика отварного. Приготовление мяса заливного, студня говяжьего, закуски «русской». Приготовление рыбы фаршированной, рыбы фаршированной заливной с гарниром. Приготовление помидор фаршированных мясным, рыбным салатом. Приготовление яиц фаршированных сельдью и луком, сельди с гарниром, сельди «Рольмопс» Приготовление курицы фаршированной «Галантин» или поросенка фаршированного. Приготовление паштета из печени, свинины, птицы		
Приготовление сложных холодных соусов к закускам для банкетов -Приготовление сложных холодных соусов современной русской кухни Приготовление сложных холодных соусов мировой кулинарии	6	
ИТОГО	72 часа.	

Руководитель практики от организации: _____
 Руководитель практики от учебного заведения - _____

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
 ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

 -Обучающийся (аяся) на 3 курсе по специальности СПО19.02.10 «Технология продукции общественного питания» успешно прошел **производственную практику** по профессиональному модулю ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции «в объеме 36 часов с на базе

ВИДЫ И КАЧЕСТВО ВЫПОЛНЯЕМЫХ РАБОТ.

Вид работ, выполняемых во время практики.	Объем работ, часов	Качество выполняемых работ в соответствии с особенностями (или) требованиями организации, в которой проходила практику (оценка)
ПК 2.1. Ведение процесса приготовления сложных холодных закусок.	Приготовление салатов -из сырых овощей: из свежих огурцов, помидоров, редиса, зеленого лука, моркови, редьки. 4 час. Приготовление салата из свежей капусты, квашенной, салата витаминного. 4 час. Приготовление салатов из вареных	

	овощей: картофельного, винегретов, икры грибной.4час.	
ПК 2.2. Ведение процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы, кролика, поросят.	<p>Приготовление салата рыбного, мясного, столичного, деликатесного.2ч</p> <p>Приготовление ассорти мясного, рыбного, ветчины, корейки и других мясных продуктов с гарниром, кролика отварного.2ч</p> <p>Приготовление мяса заливного, студня говяжьего, закуски «русской».2ч</p> <p>Приготовление рыбы фаршированной, рыбы фаршированной заливной с гарниром.2ч</p> <p>Приготовление помидор фаршированных мясным, рыбным салатом.2ч</p> <p>Приготовление яиц фаршированных сельдью и луком, сельди с гарниром, сельди «Рольмопс»2ч</p> <p>Приготовление курицы фаршированной «Галантин» или поросенка фаршированного. 4ч</p> <p>Приготовление паштета из печени, свинины, птицы2ч</p>	
ПК 2.3. Приготовление сложных холодных соусов	<p>Приготовление сложных холодных соусов к закускам для банкетов 2.</p> <p>Приготовление сложных холодных соусов современной русской кухни 2</p> <p>Приготовление сложных холодных соусов мировой кулинарии 2</p>	
ИТОГО	36часов	

Руководитель практики от организации: _____

Руководитель практики от учебного заведения : _____

5.ФОС для квалификационного экзамена

I. ПАСПОРТ

Назначение:

ФОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения ПМ.02. «Организация процесса приготовления

и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания .

5.1. Общие положения

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

Экзамен включает: практическое задание на изготовление продукции.

Тип экзамена - публичный (комментируемая деятельность)

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

Для вынесения положительного заключения об освоении ВПД, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе ПМ. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

5.2. Выполнение заданий в ходе экзамена

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

6.2.2. Комплект экзаменационных материалов

В состав комплекта входит задание для экзаменуемого, пакет экзаменатора и оценочная ведомость.

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов,

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить различные виды бутербродов. Рассчитать сырьё на 2 порции и оформить технологическую карту. Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;





Задание 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов,

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить салат из сырых овощей, заправку. Рассчитать сырьё на 2 порции и оформить технологическую карту.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;



Задание 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить салат с мясом, соус. Рассчитать сырьё на 2 порции и оформить технологическую карту.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;



Задание 4

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить салат с птицей, соус. Рассчитать сырьё на 2 порции и оформить технологическую карту.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;



Задание 5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов

Время выполнения задания – 90

мин.

Текст задания:

Приготовить салат с морепродуктами .Рассчитать сырьё на 2 порции и оформить технологическую карту.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;



Задание 6

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов,

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить сельдь с гарниром, заправку. Рассчитать сырьё на 2 порции и оформить технологическую карту.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;



Задание 7

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить рыбу под маринадом Рассчитать сырьё на 2 порции и оформить технологическую карту.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;



Задание 8

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить паштет из печени. Рассчитать сырьё на 2 порции и оформить технологическую карту.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;



Задание 9.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить рыбу заливную, соус Рассчитать сырьё на 2 порции и оформить технологическую карту.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;



Задание 10

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить яйца фаршированные. Рассчитать сырьё на 2 порции и оформить технологическую карту.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;



Задание 11

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить филе из кур фаршированное. Рассчитать сырьё на 2 порции и оформить технологическую карту.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;



Задание 12

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить яйцо под майонезом с гарниром. Рассчитать сырьё на 2 порции и оформить технологическую карту.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;



Задание 13

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить сельдь рубленую. Рассчитать сырьё на 2 порции и оформить технологическую карту.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;



Задание 14

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить баклажаны, тушёные с помидорами. Рассчитать сырьё на 2 порции и оформить технологическую карту.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;



Задание 15

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить язык заливной, соус Рассчитать сырьё на 2 порции и оформить технологическую карту.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;



Задание 16

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить рыбу под майонезом. Рассчитать сырьё на 2 порции и оформить технологическую карту.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;



Литература для обучающегося

Литература:

Нормативные и правовые акты:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 технология продукции общественного питания: утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384 [Электронный ресурс] // Гарант. Информационно-правовой портал: сайт // Режим доступа: <http://base.garant.ru/>. – Дата обращения: 12.02.2017. – Заглавие с экрана
2. Закон РФ О качестве и безопасности пищевых продуктов от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ (с изменениями и дополнениями) [Электронный ресурс] // Гарант. Информационно-правовой портал: сайт // Режим доступа: <http://base.garant.ru/>. – Дата обращения: 15.03.2017. – Заглавие с экрана
3. Правила оказания услуг общественного питания [Текст] . – М.: ИНФРА, 2007. – 23 с.
4. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Электронный ресурс] // Гарант. Информационно-правовой портал: сайт // Режим доступа: <http://base.garant.ru/>. – Дата обращения: 15.03.2017. – Заглавие с экрана
5. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию [Текст]. – М.: Стандартиздат России, 2008. – 26 с.
6. ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. [Электронный ресурс] // Гарант. Информационно-правовой портал: сайт // Режим доступа: <http://base.garant.ru/>. – Дата обращения: 15.03.2017. – Заглавие с экрана
7. ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. [Электронный ресурс] // Гарант. Информационно-правовой портал: сайт // Режим доступа: <http://base.garant.ru/>. – Дата обращения: 15.03.2017. – Заглавие с экрана
8. Сборник рецептур на продукцию общественного питания. Сборник технических нормативов. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 1008 с.
9. Сборник рецептур блюд и култарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технологических нормативов. – М.: Хлебпродинформ; Комитет РФ по торговле, 1996. – 615 с.
10. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс] // Эко технология + : сайт // Режим доступа: <http://www.ecobest.ru/snip/folder-sanpin/list-sanpin2-3-2-1078-01.html>. – Дата обращения: 12.03.2017. – Заглавие с экрана
11. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс] // Эко технология + : сайт // Режим доступа: <http://www.ecobest.ru/snip/folder->

sanpin/list-sanpin2-3-2-1078-01.html. – Дата обращения: 12.03.2017. – Заглавие с экрана

Основные источники:

1. Анфимова Н.А Кулинария :уч.пособие-М.:Академия,2018.-352с
2. Ботов, М.И. Электротепловое оборудование индустрии питания. [Электронный ресурс]: учеб.пособие / М.И. Ботов, Д.М. Давыдов, В.П. Кирпичников. — Электрон.дан. — СПб.: Лань, 2018. — 144 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/95128> — Загл. с экрана.
3. Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для СПО / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 3-е изд., перераб. и доп. — М.: Академия, 2018. — 432 с.: ил. – (Федеральный комплект учебников)
4. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учеб.для СПО / Т.А. Качурина. – М.: Академия, 2018. – 128 с.
5. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / Л.А. Радченко. — Москва :КноРус, 2018. — 321 с. – (Среднее профессиональное образование) // ЭБС Book.ru: сайт / Режим доступа: <https://www.book.ru/book/920629>. – Загл. с экрана
6. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.пособ. для НПО / Е.И. Соколова. – М.: Академия, 2014. – 288 с.: ил. – (Профессиональное образование.Профессиональный модуль)
7. Шильман, Н.З. Технология кулинарной продукции: учеб.пособ. для СПО. – 4 -е изд., стереотип. – М.: Академия, 2018. – 176 с. –(Профессиональное образование)
8. Шильман, Н.З. Технологические процессы предприятий питания: учеб.пособ. для СПО. – 5 -е изд., стереотип. – М.: Академия, 2018. – 192 с. – (Профессиональное образование)

Дополнительные источники:

1. Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания : учебник для СПО / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 3-е изд., перераб. и доп. — М. : Академия, 2019. — 496 с.: ил. – (Федеральный комплект учебников)
2. Дубцов, Г.Г. Товароведение пищевых продуктов:учеб.для СПО. / Г.Г. Дубцов. – 5-е изд., исп. – М.: Академия, 2018. – 264 с.- (Среднее профессиональное образование)
3. Потапова, И.И. Блюда из рыбы и морепродуктов: учеб.пособ. / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: Академия, 2018. – 80 с.
4. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для СПО / И.П. Самородова. – М.: Академия, 2018. – 128 с.
5. Скурихин, И.М. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания [Текст] / И.М Скурихин, В.А. Тутельян. – М.: ДеЛиПринт, 2018. – 276 с

6. Стрельцов, А.Н. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания: учеб. для СПО / А.Н. Стрельцов, В.В. Шишов. – М.: Академия, 2018. – 272 с.: ил. – (Федеральный комплект учебников)
7. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий общественного питания: учеб. пособ. для СПО. – М.: Академия, 2018. – 192 с.: ил. – (Среднее профессиональное образование)

Интернет – ресурсы:

1. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://fcior.edu.ru>– Дата обращения: 10. 03.2018. - Заглавие с экрана
2. Официальный сайт Федерации рестораторов и отельеров[Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.friro.ru>. – Дата обращения: 11. 03.2017. - Заглавие с экрана
3. Официальный сайт Ассоциации кулинаров России [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.culina-russia.ru>. – Дата обращения: 12. 03.2018. - Заглавие с экрана
4. Официальный сайт Ассоциации шеф-поваров России [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.chefs.ru>. – Дата обращения: 12. 03.2018. - Заглавие с экрана

Периодические издания:

1. Питание и общество: профессиональный кулинарный журнал. Научно-производственное издание / Учредитель Совет трудового коллектива ж - ла «Питание и общество». – 2018, январь - . – М.: Гарант, 2018. - 32 с.: ил. – Ежемес.
2. Гастрономъ: ежемесячный журнал / Учредитель ООО «БонниерПабליкейшенз». – 2018, январь - . – М.: БонниерПабליкейшенз, 2014. – 120 с.: ил. – Ежемес.
3. Ресторатор СНЕФ: специализированное издание / Учредитель НТА эвент. – 2019, январь - . - М.: Вива-Стар, 2018. – 64 с.: ил. –Ежемес.

ШБ. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

**ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

ФИО _____

обучающийся на 3 курсе по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

освоил(а) программу профессионального модуля **ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**

в объеме 408 час.с «__»._____.201_ г. по «__»._____.201__ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля (если предусмотрено учебным планом).

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Дифференцированный отчет Дифференцированный зачет	
УП.02	Д.Зачет	
ПП.02	Д.Зачет	
Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	– Правильность в определении доброкачественности сырья	
	– Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт	
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	– Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды	
	– Правильность организации рабочего места	
	– Соблюдение технологической дисциплины	
	– Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов	
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	– Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда	
	– Соответствие качеству и безопасности готовой холодной продукции	
	– Рациональное распределение времени на выполнение задания	

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления сложной холодной кулинарной продукции ;	
	- оценка эффективности и качества сложной холодной кулинарной продукции ;	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации процесса и приготовления сложной холодной кулинарной продукции ;	
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-Получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные;	
	-обоснованность выбора и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленной задачи	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами	

Дата ____ . ____ .20 ____ Подписи членов экзаменационной комиссии

Председатель комиссии _____

Члены комиссии _____
