ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по профессиональному модулю

ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности 19.02.10
Технология продукции общественного питания

Санкт-Петербург
2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекса контрольно-оценочных средств……4

2. Результаты освоения модуля, подлежащего проверке……5

2.1 Профессиональные и общие компетенции……..…5

2.2 Профессиональные и общие компетенции, проверяемые дополнительно.....8

2.3 Требования к портфолио……...…9

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля…….....10

3.1 Формы и методы оценивания……..10

3.2 Типовые задания для оценки освоения МДК 02.01……..10

4. Контроль приобретения практического опыта……....23

4.1 Общие положения……....23

4.2 Виды работ практики и проверяемые результаты……...25

4.3. Форма аттестационного листа……..….29

5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)…32

5.1 Общие положения……32

5.2 Комплект экзаменационных материалов……..…32

5.3 Оценочная ведомость по ПМ……..43

6. Контрольно-оценочные материалы для экзамена……..45

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств профессионального модуля ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) СПО в целом.

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

Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Таблица 1 - Формы промежуточной аттестации

Элементы модуля, профессиональный модуль	**Формы промежуточной аттестации**
1	2
МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	дифференцированный зачет (2 семестр), экзамен (3семестр)
ПП.02.01	дифференцированный зачет
ПМ.02.ЭК	Экзамен (квалификационный)

2. Результаты освоения модуля, подлежащиепроверке

2.1 Профессиональные и общиекомпетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций по МДК 02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции».

Таблица 2 – Профессиональные компетенции

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.

Таблица 3 – Общие компетенции

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 дляэффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностногоразвития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональнойдеятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды подчиненных), 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 профессиональнойдеятельности.

Таблица 4 – Профессиональные и общие компетенции

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для оценки	**Показатели оценки**	**Форма аттестации**
ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.	Знать: 1) ассортимент канапе, легких и сложных холодныхзакусок; 2) правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов 3) способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов 4) способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов 5) выполнение технологического процесса приготовления канапе, легких исложныхходных закусок с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой и требованиями, предъявляемыми к их качеству.	Текущий контроль: лабораторные и практические задания, тесты. экзамен по МДК02.01
ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6,ОК 7.	Знать: 1) ассортимент сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней)птицы. 2) правила выбора продуктови дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. 3) способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов 4) способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов 5) выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой и требованиями, предъявляемыми к их качеству.	

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.	Знать: 1) ассортимент холодныхсоусов. 2) правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов 3) способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов 4) способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов 5) выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных соусов с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой и требованиями, предъявляемыми к их качеству.	

2.2 Общие и профессиональные компетенции, проверяемые дополнительно

Таблица 5 - ОК 1, ОК 5, ОК 8, ОК9

ПК \ ОК	***Основные показатели результата***	***Дополнительные формы контроля***		
		Портфолио	*Курсовое проектирование*	*Промежуточная аттестация по практике*

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- сертификаты, дипломы участника конференций, профессиональныхконкурсов; - положительная динамика успеваемости, отраженная в ведомостиуспеваемости; - минимизация пропусков занятий, отраженная в ведомостипосещаемости; - положительные отзывы с практики.	+	-	+
ОК 5. Использовать информационно- коммуникационные технологии в процессе профессиональной деятельности.	- технологические карты приготовления сложной холодной кулинарной продукции выполненные с использованиемИКТ; - презентации в соответствии сзаданием.	+	-	+
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- результаты защиты рефератов, докладов, сообщений; - содержаниепортфолио; - результатыуспеваемости.	+	-	+
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий професс иональной деятельности.	- результаты защиты рефератов, докладов, сообщений; - содержаниепортфолио; - результатыуспеваемости.	+	-	+

2.3 Требования к портфолио

Тип портфолио: смешанный. Защита портфолио не предусмотрена в составе экзамена (квалификационного).Для проверки ПК и ОК используется

портфолио работ, которые представляют собой различные работы обучающихся, собранные на этапе обучения ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции». Портфолио учащегося оформляется в папке-накопителе с файлами. Основными принципами составления портфолио является системность, полнота, конкретность предоставляемых сведений; объективность информации, презентабельность. Студент имеет право (по своему усмотрению) включать в портфолио дополнительные разделы, материалы, элементы оформления, отражающие его индивидуальность. В портфолио могут быть представлены фотоматериалы.

Папка и находящиеся в ней материалы должны иметь эстетичный вид, документы датируются. Портфолио предъявляется на бумажном носителе. Листы должны иметь сквозную нумерацию.

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1 Формы и методы оценивания

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: устные ответы, контрольные работы, тестирование, защита лабораторно – практических работ, рефератов, доклады.

3.2 Типовые задания для оценки освоения МДК02.01

Типовые вопросы для оценки знаний, обучающихся при освоении МДК 02.01«Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции».

ВАРИАНТ 1

Текст задания:

1. Технология приготовления салата картофельного.

2. Составить технологическую карту приготовления блюда и выполнить расчет на 25 порций.

3. Ситуационная задача:при приготовлении салата «Витаминный» у вас не оказалось лимонного сока. Чем можно заменить недостающего ингредиента?

4.Что из перечисленного не относится к специям:

а) перец душистый б) паприка

в) сельдерей г) корица

д) мята

5.Задача: определить количество отходов (кг) при обработке 100кг молодого картофеля. Отходы 20%.

ВАРИАНТ 2

Текст задания:

1. Технология приготовления салата из кукурузы и филе птицы.

2. Составить технологическую карту приготовления и выполнить расчет на 15 порций.

3. Ситуационная задача:при приготовлении салата из капусты вы много добавили лимонного сока. Как можно исправить ситуацию?

4. Какие из перечисленных операций входят в обработку капусты: а) сортировка

б) удаление кочерыжки в) доочистка

д) срезание донца е) очистка

Задача:определить массу брутто картофеля, если при обработке его в декабре месяце отходы составили 17 кг. Отходы – 30%.

ВАРИАНТ 3

Текст задания:

1. Технология приготовления винегрета овощного с сельдью.

2. Составить технологическую карту приготовления блюда и выполнить расчет на 15 порций.

3. Ситуационная задача: при приготовлении салата с использованием яблок, что необходимо предпринять от их потемнения?

4. Почему при тушении свеклы необходимо добавлять кислоту?

а) для размягчения,

б) для сохранения витаминов,

в) для сохранения цвета.

Задача:рассчитайте, сколько сырого картофеля массой брутто потребуется в январе для приготовления 75 порций картофельных котлет?

ВАРИАНТ 4

Текст задания:

1. Технология приготовления канапе с икрой, семгой и осетриной.

2. Составить технологическую карту приготовления блюда и выполнить расчет на 12 порций.

3. Ситуационная задача: получив заказ на банкет в количестве 50 человек, в меню которого вошло много салатов из вареных овощей. Время банкета13.00 часов. Что вы предпримите для того, чтобы заказ был выполнен в срок?

4. Какая операция лишня в обработке лука?

а) удаление донца,

б) очистка,

в) доочистка,

г) мойка.

Задача:зная количество продуктов на 1000г соуса майонез, рассчитать, сколько их потребуется для приготовления 50, 75 и 100г соуса?

ВАРИАНТ 5

Текст задания:

1. Технология приготовления блюда «Сельдь под шубой».

2. Составить технологическую карту блюда и выполнить расчет на 25 порций. 3.Ситуационная задача: можно ли изменить состав овощей для приготовления рагу из овощей и от чего это зависит?

4. Вкакую воду следует погружать свежемороженый зеленый горошек, чтобы в нем сохранились витамины:

а) холодную,

б) подсоленную,

в) кипящую.

5. Задача: рассчитайте, сколько очищенного картофеля можно получить из 150 кг картофеля массой брутто в марте?

ВАРИАНТ 6

Текст задания:

1. Технология приготовления блюда «Поросенок отварной с хреном».

2. Составить технологическую карту приготовления блюда и выполнить расчет.

3. Ситуационная задача: в каком случае при тушении капусты не добавляют уксус?

4. Что такое меланж?

а) смесь яиц, молока и муки, б) смесь яиц и молока,

в) замороженная смесь белков и желтков.

Задача: рассчитайте, сколько моркови массой брутто необходимо взять, чтобы получить 110 кг очищенной моркови в январе?

ВАРИАНТ 7

Текст задания:

1. Технология приготовления блюда «Форшмак из сельди с яблоками».

2. Составить технологическую карту приготовления блюда и выполнить расчет на 15 порций.

3. Ситуационная задача: дайте ответ на кулинарную загадку: как называются овощи, которые очень популярны в мировой кулинарии? Появившись в России, они не сразу попали на наш стол. Одни из них использовались в декоративных целях: их можно было видеть на окнах в горшках среди других комнатных цветов; другие – украшали своими цветами замысловатые прически модниц на свадебных балах.

4. Для чего вареные яйца быстро охлаждают под холодной водой?

Задача: рассчитайте количество отходов, полученное при разделке 75 кг осетра на звенья с кожей для варки.

ВАРИАНТ 8

Текст задания:

1. Технология приготовления блюда «Закуска из баклажанов».

2. Составить технологическую карту приготовления блюда и выполнить расчет на 15 порций.

3. Ситуационная задача: почему при варке порционных полуфабрикатов рыбу заливают горячей водой, а при варке целыми тушками или звеньями – холодной?

4. Какие корнеплоды содержат каротин?

а) свекла, б) морковь,

в) репа, г) редька.

Задача: определите количество яичного порошка, необходимое при замене яиц для приготовления 40 порций омлета, если для 1 порции расходуют 2 яйца массой по 40 г.

ВАРИАНТ 9

Текст задания:

1. Технология приготовления салата «Деревенский» овощного.

2. Составить технологическую карту приготовления салата и выполнить расчет на 25 порций.

3. Ситуационная задача: дайте ответ на кулинарную загадку: в рукописных памятниках 16 в. встречаются такие блюда, как «карасики тельные»,«кружочки тельные», «кулебяка тельная». Что же представляло собой эти блюда?

4.Для того , чтобы свекла сохраняла свою окраску при тепловой обработке, добавляют:

а) сахар, б) томат-пюре, в) воду, г) уксусную или лимонную кислоту.

Задача: рассчитайте, сколько порций винегрета овощного получится из 10 кг картофеля сырого в январе, если масса 1 порции составляет 150 г?

ВАРИАНТ 10

Текст задания:

1. Технология приготовления салата «Домашний».

2. Составить технологическую карту приготовления салата и выполнить расчеты на 17 порций.

3. Ситуационная задача; некоторые сорта картофеля сильно развариваются, пропитываются водой, в результате чего вкус готового блюда ухудшается. Как можно предотвратить эти дефекты?

4. Какая операция лишняя в обработке лука?

а) удаление донца, б) очистка, в) доочистка, г) мойка.

Задача: определите, какое количество чистого филе можно получить при разделке 20 кг неразделанного судака?

ВАРИАНТ 11

Текст задания:

1. Технология приготовления закуски «Рулеты из лаваша»».

2. Составить технологическую карту приготовления закуски и выполнить расчет на 35 порций.

3. Ситуационная задача: какой прием нужно использовать, чтобы при жарке мелкими кусками мясо не теряло большого количества жидкости?

4. Какой яд содержится в позеленевшем картофеле:

а) антоциан, б) пектин, в) канцероген, г) соланин.

Задача: определите массу неразделанного окуня, если при разделке на филе с кожей и костями отходы составили 8 кг.

ВАРИАНТ 12

Текст задания:

1. Технология приготовления закуски рулет «Особый».

2. Составить технологическую карту приготовления закуски и выполнить расчет на 15 порций.

3. Ситуационная задача: дайте ответ на кулинарную загадку, почему рассольник, казалось бы чисто русское блюдо, не упоминается в кулинарных книгах и других источниках до середины 18 в.?

4. Как варят свежемороженые овощи:

а) размораживают, б) не размораживают, в) варят в упаковке.

Задача: в ресторане «Восточная кухня» используют по 2 кг острой ткемалевой подливки ежедневно. Какое количество барбариса сушеного потребуется для ее замены?

ВАРИАНТ 13

Текст задания:

1.Технология приготовления блюда рулет из цыплят с омлетом «Радуга».

2.Составить технологическую карту приготовления блюда и выполнить расчет на 25 порций.

3. Ситуационная задача: почему перед закладыванием в бульон бобовые промывают, заливают холодной водой и замачивают?

3. Какие из этих специй не относятся к синтетическим:

а) хлорид натрия, б) глутамат натрия, в) хмели-сунели, г) двууглекислый натрий, д) карри.

Задача: рассчитать, какое количество сушеных белых грибов необходимо для замены 20 кг шампиньонов свежих.

ВАРИАНТ 14

Текст задания:

1.Технология приготовления закуски «Корзиночка с языком и ветчиной».

2.Составить технологическую карту приготовления закуски и выполнить расчет на 25 порций.

3. Ситуационная задача: почему для придания вкуса и аромата в соусы вводят сухое и полусладкое вино, которое наливают в хорошо разогретую сковороду и доводят до кипения?

4. Верное ли утверждение в пункте 3:

а) да, б) нет.

5. Задача: рассчитать закладку специй для приготовления 20 порций картофеля отварного.

ВАРИАНТ 15

Текст задания:

1. Технология приготовления закуски «Валованы с курицей».

2. Составить технологическую карту приготовления закуски и выполнить расчет на 25 порций.

3. Ситуационная задача: почему при ручном приготовлении майонеза получают менее стойкую эмульсию, чем при механическом взбивании?

4. Какая операция лишняя в обработке свеклы:

а) сульфитация, б) очистка, в) доочистка, г) мойка.

Задача: 40 кг капусты белокочанной свежей обработали, нашинковали и стерли с солью для салата. Какое количество капусты должно при этом получиться?

ВАРИАНТ 16

Текст задания:

1. Технология приготовления холодного блюда «Филе из кур под майонезом заливное».

2. Составить технологическую карту приготовления холодного блюда и выполнить расчет на 15 порций.

3. Ситуационная задача: объясните, почему абрикосовый соус в отличие от клюквенного готовят без загустителя?

4. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?

а) айву, яблоки, груши; б) малину, землянику, мандарины, ананасы; в) сливы, абрикосы, вишню.

Задача: сколько отходов получится при обработке 40 кг свежих помидоров?

ВАРИАНТ 17

Текст задания:

1.Технология приготовления холодного блюда «Печень фаршированная по-брестски».

2. Составить технологическую карту приготовления холодн

3. Ситуационная задача: почему сырое яйцо усваивается очень плохо, а сырое взбитое или сваренное всмятку хорошо?

4. Чем можно ароматизировать молочный кисель?

а) корицей, б) ванилином, в) майораном.

Задача: какое количество шампиньонов консервированных необходимо для получения 1300г шампиньонов для салата?

ВАРИАНТ 18

Текст задания:

1.Технология приготовления закуска холодная из креветок.

2. Составить технологическую карту приготовления закуски и выполнить расчет на 15 порций.

3. Ситуационная задача: почему зеленые овощи надо варить в большом количестве кипящей воды в посуде с открытой крышкой?

4. Какой соус готовят с добавлением рубленого вареного яйца и зелени?

а) белое вино, б) паровой, в) польский, г) рассол.

Задача: сколько отходов получится при обработке 25 кг земляники лесной?

ВАРИАНТ 19

Текст задания:

1. Технология приготовления холодной закуски «Рулетики из рыбы».

2. Составить технологическую карту приготовления закуски и выполнить расчет на 15 порций.

3. Ситуационная задача: какие продукты бланшируют перед тепловой обработкой и почему?

4. Производным какого соуса является кисло-сладкий соус?

а) сметанного, б) белого, в) молочного, г) красного.

Задача: определите выход морковной запеканки, если масса полуфабриката составила 300г.

ВАРИАНТ 20

Текст задания:

1. Технология приготовления холодного блюда «Яйцо фаршированное рыбными консервами».

2. Составить технологическую карту приготовления холодного блюда и выполнить расчет на 15 порций.

3. Ситуационная задача: каким образом можно предотвратить плохое качество готовых рыбных блюд, если повредили желчный пузырь?

4. При какой температуре отпускают холодные соусы:

а) 8-10ºС, б) 14-15ºС, в) 15-20ºС.

Задача: сколько арахиса нужно закупить, чтобы получить 3600г арахиса жареного?

ВАРИАНТ 21

Текст задания:

1.Технология приготовления блюда «Салат мясной с черносливом».

2. Составить технологическую карту приготовления салата и выполнить расчет на 35 порций.

3. Ситуационная задача: на предприятие общественного питания поступают овощи квашеные, сушеные и свежемороженые. Каким из перечисленныхвидов овощей вы порекомендуете отдать предпочтение? Рекомендацию обоснуйте.

4. При приготовлении соуса майонез для эмульгирования масла применяют:

а) перемешивание, б) растирание, в) нагревание, г) взбивание.

Задача: какое количество отходов получится при обработке 30 кг колбасы вареной московской?

ВАРИАНТ 22

Текст задания:

1. Технология приготовления блюда «Винегрет с грибами».

2. Составить технологическую карту приготовления винегрета с грибами и выполнить расчет на 35 порций.

3. Ситуационная задача: что надо сделать, чтобы зелень как можно дольше сохранила внешний вид?

4. Какие продукты обладают высокой калорийностью в холодных блюдах и закусках?

а)редис, б)икра, балык, в)картофель.

Задача: сколько отходов получится при обработке 40 кг свежих помидоров?

ВАРИАНТ 23

Текст задания:

1. Технология приготовления блюда «Паштет из печени».

2. Составить технологическую карту приготовления блюда «Паштет из печени» и выполнить расчет на 15 порций.

3. Ситуационная задача: что нужно сделать, если свежая капуста горчит?

4. Какой толщины нарезают сыр для бутербродов?

а)не более 3мм, б)не более 4мм, в)не более 2мм.

Задача:рассчитать количество продуктов, необходимых для приготовления 3000г овощного винегрета.

ВАРИАНТ 24

Текст задания:

1. Технология приготовления блюда «Салат из белокочанной капусты».

2. Составить технологическую карту приготовления салата и выполнить расчет на 35 порций.

3. Ситуационная задача: чтобы вкус стал изысканней, что надо добавить к свекле, тушеной с яблоками?

4. Заправлять салаты и винегреты следует:

а)перед отпуском, б)при приготовлении, в) через 30 мин.

Задача: зная количество продуктов на 1000г соуса майонеза, рассчитать сколько их потребуется для приготовления 50, 75, 100 г соуса?

ВАРИАНТ 25

Текст задания:

1. Технология приготовления блюда «Язык заливной».

2. Составить технологическую карту приготовления блюда и выполнить расчет на 35 порций.

3. Ситуационная задача: что необходимо сделать, чтобы порционный кусок рыбы не деформировался?

4. Что добавляют в масленые смеси для лучшего вкуса? а)уксус б)лимонный сок в)яблочную кислоту

Задача: какое количество отходов получиться при обработке 30 кг колбасы вареной московской?

ВАРИАНТ 26

Текст задания:

1. Технология приготовления блюда «Салат из сельди».

2. Составить технологическую карту приготовления блюда и выполнить расчет на 35 порций.

3. Ситуационная задача: чтобы лучше сохранился витамин С в свежей капусте, что надо сделать?

4. Соус «Масло зеленое» рекомендуется подавать:

а)для бутербродов и фаршированных яиц; б)как холодную закуску;

в)к бифштексу, антрекоту, рыбе фри

Задача: сколько буженины необходимо обработать для получения 2300г буженины массой брутто?

ВАРИАНТ 27

Текст задания:

1. Технология приготовления блюда «Студень из рыбы».

2. Составить технологическую карту приготовления блюда и выполнить расчет на 35 порций.

3. Ситуационная задача: что происходит во время остывания с рыбой под маринадом во время остывания?

4. При использовании жирных закусочных продуктов и продуктов с острым вкусом, а также яиц в качестве основы бутерброда стоит брать:

а)пшеничный хлеб, б)ржаной хлеб, в)крутон.

Задача: рассчитать энергетическую ценность блюда «Перец, фаршированный овощами и рисом».

ВАРИАНТ 28

Текст задания:

1. Технология приготовления блюда «Куры и дичь под майонезом».

2. Составить технологическую карту приготовления блюда и выполнить расчет на 35 порций.

3. Ситуационная задача: при приготовлении студня чеснок придает не только аромат, а что еще?

4. К каким бутербродам относится «сэндвич»?

а)закрытый, б)комбинированный, в)закусочный.

Задача: рассчитать энергетическую ценность блюда, картофель, отварной с луком и грибами.

ВАРИАНТ 29

Текст задания:

1. Технология приготовления блюда «Студень из говядины».

2. Составить технологическую карту приготовления блюда и выполнить расчет на 35 порций.

3. Ситуационная задача: что надо сделать чтобы кожа птицы не подгорала, а жир подкожный не расплавлялся?

4. Какую рыбу используют для холодных блюд и закусок; а)карповых б)лососевых в)речную

Задача: какое количество отходов получиться при обработке 15 кг ветчины вареной?

ВАРИАНТ 30

Текст задания:

1.Технология приготовления блюда «Поросенок жареный с соусом ткемали».

2.Составить технологическую карту приготовления блюда и выполнить расчет на 35 порций.

3. Ситуационная задача: почему зеленые овощи варят в большом количестве воды при сильном кипении в посуде с открытой крышкой?

4. В каком из предложенных соусов входит в состав зелень и майонез?

а)андалузский, б)татарский, в)зеленый.

Задача: произвести расчет продуктов (брутто), необходимых для приготовления 12 порций блюда «Яйцо с икрой или маслом селедочным».

4. Контроль приобретения практического опыта

4.1 Общие положения

Целью оценки по производственной практике ПП.02.01 является оценка:

профессиональных и общих компетенций;

практического опыта и умений.

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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), 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.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовлениеполуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

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.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов. ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1.Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Учувствовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

4.2 Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональномумодулю

Таблица 6 – Виды работ практики и проверяемые результаты обучения

Иметь практический опыт	**Виды и объем работ на производственной практике, требования к их выполнению**	**Документ, подтверждающий качество выполнения работ**
1	**2**	**3**

Разработки ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок.	Приобретение практического опыта составления ассортиментного перечня канапе, легких и сложных холодных закусок.	Отчет обучающегося по производственной практике, дневник по производственной практике, аттестационный лист, отзыв руководителей производственной практики
Расчета массы мяса, рыбы и домашней птицы для сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Составление технологических технико-технологических карт	
Организации технологического процесса по приготовлению сложных холодных соусов.	Организация рабочих мест приготовления сложных холодных соусов.	
Приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь	Организация рабочих мест приготовления сложных холодных блюд и соусов.	
Контроль качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.	Организация рабочих мест для контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.	Отчет обучающегося по производственной практике, дневник по производственной практике, аттестационный лист, отзыв руководителей производственной практики
Декорирования блюд сложными холодными соусами	Приобретение практического опыта по декорированию блюд сложными холодными соусами	

Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю. Учебная практика (при наличии):

Виды работ

Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО, У)

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходу освоения профессионального модуля 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;
- организация 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;
- контроль 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 временный режим при подаче и хранения 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 для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- технологию 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;
- 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 гармонического 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.

4.3. Форма аттестационного листа

Аттестационный лист

По профилю специальности

вид практики

студент _____

ФИО

Обучающийся (ася) на 3 курсе по специальности

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

код и наименование

Успешно прошел (ла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ.02:

«Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

в объеме 180 часов с «24» ноября 2019 г. По «28» декабря 2019г.

в_____

наименование организации

Виды и качество выполнения работ в период производственной практики

Наименование профессиональной компетенции и виды работ, выполненных обучающимся во время практики	Отметка об освоении (освоена / не освоена)
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок: - разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов; - расчеты массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; - организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; -сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок;	
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы: - приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок; - оформление и отделка сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;	
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд: - разработка ассортимента сложных соусов; - расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления соусов; -проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; - организация технологического процесса и приготовление сложных холодных закусок, блюд и соусов используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - декорирование блюд сложными холодными соусами;	

- контроль качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики

За время прохождения практики обучающийся изучил вопросы организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, схему технологического контроля производства, вопросы стандартизации и сертификации сырья, готовой продукции. Изучил 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; узнал правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих , блюд из мяса, рыбы и птицы.

Проявил любознательность при изучении процесса приготовления сложной кулинарной продукции, умело сочетал полученные в колледже знания с практическими навыками, полученными на производстве. Понял сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявил к ней устойчивый интерес, осуществлял поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, ориентировался в условиях частой смены технологий. Зарекомендовал себя с положительной стороны, правила внутреннего трудового распорядка не нарушал, добросовестно выполнял требования руководителя практики.

В период производственной практики у обучающегося сформировались общие и профессиональные компетенции, приобретен практический опыт по профессиональному модулю ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Замечаний по прохождению практики нет.

Дата «05» июля 2019г.

Подпись руководителя практики

_____

ФИО, должность

_____

Подпись и должность ответственного лица от организации (базы практики)

М.П.

5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

I. ПАСПОРТ

Назначение: КОС 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.

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 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Экзамен включает выполнение практической работы. Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

При принятии решения об итоговой оценке по профессиональному модулю учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности. При отрицательном заключении хотя бы по

одному показателю оценки результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». При наличии противоречивых оценок по одному тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимается в пользу студента.

5.2 Комплект экзаменационных материалов

В состав комплекта входят: задание для экзаменующегося, пакет экзаменатора и оценочная ведомость.

II. ЗАДАНИЕДЛЯЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.	Вариант №1

Задание 1

Коды, проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ОК1-ОК9

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться оборудованием, инструментами и приспособлениями, находящимися в кулинарной студии.

Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин. Текст задания:

1.Технологя приготовления салата **«Журавинка».**

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 кулинарного продукта;

- расчет блюда на 20 порций и оформление технологической карты.

II. ЗАДАНИЕДЛЯЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант №2

Задание 2

Коды, проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ОК1-ОК9

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться оборудованием, инструментами и приспособлениями, находящимися в кулинарной студии.

Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин. Текст задания:

1.Технологя приготовления салата **«Сосиски в медово горчичном соусе».**

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 кулинарного продукта;
- расчет блюда на 20 порций и оформление технологической карты.

II. ЗАДАНИЕДЛЯЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант №3

Задание 3

Коды, проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ОК1-ОК9

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться оборудованием, инструментами и приспособлениями, находящимися в кулинарной студии.

Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин. Текст задания:

1.Технологя приготовления салата **«Фантазия».**

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 кулинарного продукта;

II. ЗАДАНИЕДЛЯЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант №4

- расчет блюда на 20 порций и оформление технологической карты.

Задание 4.

Коды, проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ОК1-ОК9

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться оборудованием, инструментами и приспособлениями, находящимися в кулинарной студии.

Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин. Текст задания:

1.Технологя приготовления салата **«Японский».**

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 кулинарного продукта;

II. ЗАДАНИЕДЛЯЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант №5

- расчет блюда на 20 порций и оформление технологической карты.

Задание 5.

Коды, проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ОК1-ОК9

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться оборудованием, инструментами и приспособлениями, находящимися в кулинарной студии.

Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин. Текст задания:

1.Технологя приготовления салата **«Филе птицы под майонезом».**

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 кулинарного продукта;

II. ЗАДАНИЕДЛЯЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант №6

- расчет блюда на 20 порций и оформление технологической карты.

Задание 6.

Коды, проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ОК1-ОК9

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться оборудованием, инструментами и приспособлениями, находящимися в кулинарной студии.

Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин. Текст задания:

1.Технологя приготовления салата **«Форшмак из сельди с яблоками».**

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 кулинарного продукта;

II. ЗАДАНИЕДЛЯЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант №7

- расчет блюда на 20 порций и оформление технологической карты.

Задание 7.

Коды, проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ОК1-ОК9

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться оборудованием, инструментами и приспособлениями, находящимися в кулинарной студии.

Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин. Текст задания:

1.Технологя приготовления салата **«Закуска Полисье».**

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 кулинарного продукта;

II. ЗАДАНИЕДЛЯЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант №8

- расчет блюда на 20 порций и оформление технологической карты.

Задание 8.

Коды, проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ОК1-ОК9

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться оборудованием, инструментами и приспособлениями, находящимися в кулинарной студии.

Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин. Текст задания:

1.Технологя приготовления салата **«Неманская».**

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 кулинарного продукта;

II. ЗАДАНИЕДЛЯЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант №9

- расчет блюда на 20 порций и оформление технологической карты.

Задание 9.

Коды, проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ОК1-ОК9

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться оборудованием, инструментами и приспособлениями, находящимися в кулинарной студии.

Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин. Текст задания:

1.Технологя приготовления салата **«Любимый».**

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 кулинарного продукта;

II. ЗАДАНИЕДЛЯЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант №10

- расчет блюда на 20 порций и оформление технологической карты.

Задание 10.

Коды, проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ОК1-ОК9

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться оборудованием, инструментами и приспособлениями, находящимися в кулинарной студии.

Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин. Текст задания:

1.Технологя приготовления салата **«Изюминка».**

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 кулинарного продукта;
- расчет блюда на 20 порций и оформление технологической карты.

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

IIIа. УСЛОВИЯ

Время выполнения задания – на каждую подгруппу 90 мин.

IIIб. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Оценка освоения профессиональных и общих компетенций через готовый продукт. Объектом оценки является продукт деятельности (приготовленное изделие). Устное обоснование результатов работы.

Оценка освоения: выполнил/не выполнил.

Таблица 7 - Ход выполнения задания и подготовленный продукт /осуществленный процесс

Коды проверяемых компетенций	**Показатели оценки результата**	**Оценка (да / нет)**
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 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 компетенций. 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 лич-	-правильность в определениидоброкачественности сырья; -точность выполнения расчетови грамотность оформлениятехнологических карт; -обоснованность выбора Технологическогооборудования, СММпроизводственного инвентаря,инструментов и посуды; -организация рабочего места всоответствии СанПина итехники безопасности;- соблюдение технологическойдисциплины; -соблюдение техники безопасности при работе	

ностного развития. ОК 5.Использовать информационно- коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. ОК 7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), 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.	с кухонным инвентарем и оборудованием; -правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов; -соответствие сложных холодных блюд и закусок требованиям качества; -рациональное распределение времени на выполнениезадания(ознакомление с заданием и планирование работы, полученииеинформации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта) - повышение качества обучения по ПМ;	
	-участие в студенческих олипиадах, конкурсах профессионального мастерства, мастер-класс; -участие в социально-проектной деятельности; портфолио студента Обоснованность выбора методов и способов организованности процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции; -соответствие самооценки эффективности и качества выполнения профессионального задания оценке специалиста; - точность и быстрота оценивания ситуации; -принятие правильных решений в различных ситуациях профессионального характера -точность и быстрота поиска необходимой информации; -правильность выбора необходимой информации для выполнения профессиональных задач; -обоснованность выбора	

	и оптимальный состав источников необходимых для решения поставленных задач; результативность использования информации необходимой для постановки и решения профессиональных задач; - оформление результатов своей деятельности с использованием средств ИКТ; -грамотное использование Интернет – ресурсов при решении профессиональных задач -взаимодействие с обучающимися, преподавателями в процессе обучения;	
	Четкое выполнение обязанностей при работе в команде; -соблюдение норм профессиональной этики при работе в команде; -построение профессионального общения с учетом социально- профессионального статуса, ситуации общения особенностей группы и участников коммуникации; -эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателям и коллегами, родителями и внешними субъектами воспитания; -способность к объективному самоанализу самооценки своих действий и действий других членов команды (подсиненных), а также к своевременной коррекции своих действий для решения поставленных задачи. позитивная динамика достижений в процессе освоения вида профессиональной деятельности; - анализ инноваций в области-разработки технологических процессов; -использование «элементов ре-	

	альности» в работах обучающихся (рефератов, докладов и т.п)-соблюдение техники безопасности; -соблюдение корпоративной этики(выполнение правил внутреннего распорядка); -правильность выбора стратегии поведения при работе в команде;-дисциплинированность, исполнительность при выполнении общественных поручений, проявление инициативы.	

5.3 Оценочная ведомость

Оценочная ведомость по профессиональному модулю

_____

Фамилия, Имя, Отчество

Обучающийся на курсе по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественногопитания

Группа_____

изучил(а) программу профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса при

в объеме часов с «_»_____201_ г.по«____»_____201_ г.

1. Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Экзамен	
ПП 02.01	Зачет	

2. Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

Коды и наименования проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да/нет)
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	Верное оформление технологической карты	
	Правильная организация рабочего места	
	Соблюдение в процессе работы правил санитарии и гигиены	
	Уметь приготовить канапе, легкие и сложные холодные закуски	

Результат оценки: вид профессиональной деятельности _____

Освоен/не освоен

Дата «__» _____ 20__ г.

Подписи членов экзаменационной комиссии _____ /_____

_____ /_____

_____ /_____

_____ /_____

_____ /_____

6. Контрольно-оценочные материалы для экзамена

Экзамен проводится устно по билетам. Каждый билет включает 3 вопроса.

Таблица 8 – Соответствие знаний и оценки

Оценка экзамена	**Требования к знаниям**
«отлично»	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«хорошо»	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

«удовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.
«неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Темы к экзамену по ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции:

1. Значение в питании холодных блюд.Приготовление гарниров и желе для холодных блюд.

2. Приготовление бутербродов, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения.

3. Технология приготовления салатов и винегретов. Требование к качеству, условия и сроки хранения.

4. Технология приготовления холодных соусов. Требование к качеству, условия и сроки хранения.

5. Технология приготовления лёгких и сложных холодных закусок из овощей. Требование к качеству, условия и сроки хранения.

6. Технология приготовления лёгких и сложных холодных закусок из мяса. Требование к качеству, условия и сроки хранения.

7. Технология приготовления лёгких и сложных холодных закусок из рыбы. Требование к качеству, условия и сроки хранения.

8. Бутерброды: открытые, закрытые и закусочные. Требование к качеству, условия и сроки хранения.

9. Закуски из яиц. Требование к качеству, условия и сроки хранения.

10. Сложные холодные банкетные блюда. Требование к качеству, условия и сроки реализации.

11. Назначение, принцип действия, правила эксплуатации при работе на машинах для нарезки сырых овощей.

12. Назначение, принцип действия, правила эксплуатации при работе на машинах для нарезки варёных овощей.

13. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности при работе на универсальном приводе для холодного цеха.

14. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности при работе на машинах для нарезки хлеба.

15. Назначение, принцип действия, правила эксплуатации при работе на машинах для нарезки гастрономических продуктов.

16. Назначение, принцип действия, правила эксплуатации при работе с холодильным оборудованием.

17. Устройство и техника безопасности при работе на машинах для нарезки варёных овощей.

18. Устройство и техника безопасности при работе на машинах для нарезки сырых овощей.

19.Устройство и техника безопасности при работе на машинах для нарезки гастрономических продуктов.

20. Устройство и техника безопасности при работе с холодильным оборудованием.

21.Требования к качеству сложных холодных блюд из мяса и рыбы, а также заготовок для них.

22. Требования к качеству сложных холодных блюд из птицы и соусов,а также заготовок для них.

23.Требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, а также заготовок для них.

24. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной продукции.

25. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых легких и сложныххолодных закусок из мяса.

26. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых легких и сложныххолодных закусок из птицы.

27. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых легких и сложныххолодных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.

28. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе и соусов.

29. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления легких и сложных холодных закусок.

30. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из мяса, рыбы и птицы.

31. Расчеты при приготовлении холодных блюд, закусок и соусов.

32. Составление технологических схем для холодных блюд, закусок и соусов.

33. Расчет количества порций из имеющихся продуктов.

34. Расчет определения потерь при холодной обработке сырья.

35. Определение органолептических показателей качества блюд.

36. Варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы.

37. Разработать ассортимент сложных холодных блюд и закусок.

38. Подбор посуды для холодных блюд, закусок и канапе.

39. Варианты сервировки для подачи холодных блюд и закусок из мяса, птицы и рыбы.

40. Организация работы холодного цеха.

РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств

по профессиональному модулю

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Рецензируемый комплект контрольно-оценочных средств (КОС) по профессиональному модулю ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции составлен в соответствии с ФГОС СПО, рабочей программой по профессиональному модулю. Он предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля ПМ.02 по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Комплект КОС включает в себя контрольные и оценочные материалы по текущей и промежуточной аттестации (в форме квалификационного экзамена). Актуальность данного комплекта выражена в практико-ориентированности заданий.

Структура комплекта:

- Паспорт КОС по ПМ.02
- Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля (оценка освоения МДК)
- Оценка по учебной и производственной практике
- Контрольно-оценочные материалы для квалификационного экзамена
- Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся
- Список использованной литературы
- Приложения

Несомненным достоинством данного комплекта является то, что компоненты КОС выстроены в логической последовательности, содержание определено с учетом особенностей ППССЗ по данной специальности.

Материал выстроен методически грамотно, носит комплексный, высокопрофессиональный характер.

При помощи данного комплекта КОС возможно осуществление контроля и управления процессом приобретения обучающимися необходимых знаний, умений, практического опыта и компетенций, определенных ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Задания по текущей и промежуточной аттестации по междисциплинарным курсам, содержание аттестационных листов по учебной и производственной практике, содержание компетентностно-ориентированных заданий для квалификационного экзамена позволяют определить уровень освоения профессионального модуля, дать оценку степени освоения вида профессиональной деятельности.

Пакет экзаменатора включает в себя условия выполнения задания, типовые бланки экзаменационных билетов и оценочные ведомости обучающихся. По каждой группе проверяемых компетенций автором грамотно и четко определены показатели оценки результатов их освоения.

Комплект оценочных средств рекомендуется использовать в образовательном процессе для оценки качества подготовки обучающихся по ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Рецензент: _____ Бессарабов В.А.

ИП Бессарабов Вячеслав Анатольевич

Учредитель Гастро Клаб кейтеринг.