

Министерство образования и науки Челябинской области ГБПОУ
«Троицкий технологический техникум»

**Комплект контрольно-оценочных средств
по профессиональному модулю**

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

**по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного
питания**

г.Троицк, 2020г.

Разработчик:

ГБПОУ «ТТТ» преподаватель профессионального цикла Исанбердина Р. М.

Рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии преподавателей и мастеров п/о социально – экономического и естественно – научного профиля

Протокол № _____

Содержание

1. Паспорт ККОС.....	4
Область применения.....	4
Система контроля и оценки результатов освоения умений и знаний	4
Организация контроля и оценки результатов освоения умений и знаний	4
2. Задания для контроля и оценки результатов освоения умений и знаний.....	6
2.1 Задания для текущего контроля.....	6

1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных средств по профессиональному модулю ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Область применения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность студента к выполнению вида профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения программы подготовки специалистов среднего звена в целом.

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

1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

1.1. Основные:

1.1.1. Профессиональные и общие компетенции

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

Таблица 1

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 2.1.Организовывать и проводить приготовление канале, легких и сложных холодных закусок.	- правильность в определении доброкачественности сырья; - точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт; -обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды; - организация рабочего места в соответствии с требованиями СанПин и техники безопасности; -своевременное оформление технологической дисциплины; -соблюдение техники безопасности при работе с кухонным инвентарем и оборудованием; - правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов; - соблюдение приготовления готовой холодной продукции по температурному режиму; - рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с

	заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения и коррекция подготовленного продукта)
ПК 2.2.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	- правильность в определении доброкачественности сырья; - точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт; -обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды; - организация рабочего места в соответствии с требованиями СанПин и техники безопасности; -своевременное оформление технологической дисциплины; -соблюдение техники безопасности при работе с кухонным инвентарем и оборудованием; - правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов; - соблюдение приготовления готовой холодной продукции по температурному режиму; - рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения и коррекция подготовленного продукта)
ПК 2.3.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	- правильность в определении доброкачественности сырья; - точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт; -обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды; - организация рабочего места в соответствии с требованиями СанПин и техники безопасности; -своевременное оформление технологической дисциплины; -соблюдение техники безопасности при работе с кухонным инвентарем и оборудованием; - правильность владения инструментами, СММ и демонстрации

	рабочих приемов; - соблюдение приготовления готовой холодной продукции по температурному режиму; - рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения и коррекция подготовленного продукта)
--	---

Таблица 2

Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- повышение качества обучения по ПМ; - участие в студенческих олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства, мастер-классах; - портфолио студента.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснованность выбора методов и способов организации процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - соответствие самооценки эффективности и качества выполнения профессионального задания оценке специалиста;
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- точность и быстрота оценивания ситуации; - принятие правильных решений в различных ситуациях профессионального характера.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- 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.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- оформление результатов своей деятельности с использованием средств ИКТ; - грамотное использование Интернет-ресурсов при решении профессиональных задач;
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с	- взаимодействие со студентами, преподавателями в процессе обучения;

коллегами, руководством, потребителями.	- 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 со студентами, преподавателями и коллегами, родителями и внешними субъектами воспитания.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- способность к объективному самоанализу своих действий других членов команды (подчиненных), а также к своевременной коррекции своих действий для решения поставленной задачи.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- позитивная динамика достижений в процессе освоения вида профессиональной деятельности; - самостоятельный, профессионально-ориентированный выбор тематики творческих и проектных работ (рефератов, докладов); - посещение дополнительных занятий, предметных кружков.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- анализ инноваций в области разработки технологических процессов; - использование «элементов реальности» в работах студентов (рефератов, докладов).
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- 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.

Таблица 3

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	- правильность в определении доброкачественности сырья; - точность выполнения расчетов и грамотность оформления
ОК 2. Организовывать собственную	

деятельность, выбирать типовые методы и способности выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	технологических карт; -обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды;
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- организация рабочего места в соответствии с требованиями СанПин и техники безопасности;
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-своевременное оформление технологической дисциплины; -соблюдение техники безопасности при работе с кухонным инвентарем и оборудованием;
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов; - соблюдение приготовления готовой холодной продукции по температурному режиму;
ПК 2.2.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	- рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения и коррекция подготовленного продукта);
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способности выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснованность выбора методов и способов организации процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- соответствие самооценки эффективности и качества выполнения профессионального задания оценке специалиста;
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- точность и быстрота оценивания ситуации;
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- принятие правильных решений в различных ситуациях профессионального характера;
ПК 2.3.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	- точность и быстрота поиска необходимой информации;
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способности выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- правильность выбора необходимой информации для выполнения профессиональных задач;
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них	- обоснованность выбора и оптимальный состав источников необходимых для решения поставленных задач;
	-результативность использования информации необходимой для постановки и решения профессиональных задач;
	- взаимодействие со студентами,

ответственность	преподавателями в процессе обучения;
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- 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, особенности группы и участников коммуникации;
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- эффективное взаимодействие со студентами, преподавателями и коллегами, родителями и внешними субъектами воспитания.

1.1.2. Общие и (или) профессиональные компетенции, проверяемые дополнительно: ОК 1, ОК 5, ОК 7, ОК 8, ОК 9.

1.2. Вспомогательные:

В результате изучения профессионального модуля студент должен:
иметь практический опыт:

ПО 1 разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;

ПО 2 расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

ПО 3 проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

ПО 4 организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;

ПО 5 приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя технологии, оборудование и инвентарь;

ПО 6 сервировки и оформления канапе, легких и сложных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

ПО 7 декорирования блюд сложными холодными соусами;

ПО 8 контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;;

уметь:

У.1 органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

У.2 использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;

У.3 проводить расчеты по формулам;

У.4 безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

У.5 выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;

У.6 выбирать температурный и временный режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;

У.7 оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

знать:

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

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

- 3.3 правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса и птицы;
- 3.4 способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- 3.5 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;
- 3.6 требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- 3.7 органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- 3.8 температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- 3.9 ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- 3.10 правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- 3.11 правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- 3.12 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- 3.13 технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- 3.14 варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- 3.15 методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- 3.16 варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- 3.17 варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- 3.18 технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- 3.19 варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- 3.20 гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- 3.21 требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- 3.22 риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- 3.23 методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

1.3. Требования к портфолио

Тип портфолио: смешанный

Состав портфолио:

- 1.Титульный лист (Ф.И.О, год рождения)
- 2.Сводная ведомость оценок выполнения тестовых заданий по каждой теме МДК.
- 3.Аттестационный лист выполнения практических и лабораторных работ.
- 4.Аттестационный лист по учебной практике (характеристика профессиональной деятельности студента во время учебной практики).
- 5.Аттестационный лист по производственной практике.
- 6.Дневник производственной практики.
- 7.Творческие работы (рефераты, проекты, презентации).

8.Сводная ведомость достижений студента (участие в конкурсах профессионального мастерства, внеклассных мероприятиях, соревнованиях, выставках и т.п)

9.Грамоты, дипломы, свидетельства, демонстрирующие высокую результативность ВПД.

2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Таблица 4

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК 02.01.Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	Экзамен	тестирование; защита практических работ; лабораторных работ; выполнения творческих заданий; рефератов
УП	Дифференцированный зачет	Дневник, отчет
ПП	Дифференцированный зачет	Дневник, отчет
ПМ 02	Экзамен квалификационный	

3.
Оц

енка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Типовые задания для оценки освоения МДК

3.3.1. Типовые задания для оценки освоения МДК 02.01:

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
- 5.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
- 5.Задача:рассчитайте, сколько сырого картофеля массой брутто потребуется в январе для приготовления 75 порций картофельных котлет?

ВАРИАНТ 4

Текст задания:

- 1.Технология приготовления канэ 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 банкета 13.00 часов. Что вы предпримите для того , чтобы заказ был выполнен в срок?
- 4.Какая операция лишняя в обработке лука?
 - а) удаление донца
 - б) очистка
 - в) доочистка
 - г) мойка
- 5.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.В какую воду следует погружать свежемороженный 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

5.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?

5.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

5.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) уксусная или лимонная кислота

5. 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

5. 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 жареньи мелкими кусками мясо не теряло большего количества жидкости?

4. Какой яд содержится в позеленевшем картофеле:

- а) антоциан
- б) пектин
- в) канцероген
- г) соланин

5. 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

5.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?

4.Какая из этих специй относится к синтетическим:

а) хлорид натрия

б) глутамат натрия

в) хмели-сунели

г) двууглекислый натрий

д) карри

5.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. Согласны ли вы со следующим утверждением:

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

5.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
5. 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 холодного блюда и выполнить расчет на 25 порций.
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
5. 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
5. Задача: сколько отходов получится при обработке 25 кг земляники лесной?

ВАРИАНТ 19

Текст задания:

1. Технология приготовления холодной закуски «Рулетки 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

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

ВАРИАНТ 20

Текст задания:

- 1.Технология приготовления холодного блюда «Яйца фаршированные 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 вы повредили желчный пузырь?
- 4.При какой температуре отпускают холодные соусы:
а) 8-10*С
б) 14-15*С
в) 15-20*С
- 5.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 перечисленных видов овощей вы порекомендуете отдать предпочтение? Рекомендацию обоснуйте.
- 4.При приготовлении соуса майонез для эмульгирования масла применяют:
а) перемешивание
б) растирание
в) нагревание
г) взбивание
5. 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.
- 5.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

5.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
- 5.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 надо сделать, чтобы кусок рыбы не деформировался?
4. Что добавляют в масляные смеси для лучшего вкуса?
а)уксус б)лимонный сок в)яблочную кислоту
- 5.Задача: какое количество отходов получится 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
- 5.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 закусовых продуктов и продуктов с острым вкусом, а также яиц в качестве основы бутерброда стоит брать:
а)пшеничный хлеб б)ржаной хлеб в)крутон

5.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

5.Задача: рассчитать энергетическую ценность блюда, картофеля, 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

5.Задача: какое количество отходов получится 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

5.Задача: произвести расчет продуктов (брутто), необходимые для приготовления 12 порций блюда, яйца с икрой или маслом селечным.

Проверяемые результаты обучения: ПК.2.1-2.3; ОК 2, 3,4,6; У1-7; 31-23.

Критерии оценки:

Таблица 5

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах
2 балла	задание не выполнено, студент сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчеты

4. Оценка по учебной и (или) производственной практике

4.1. Общие положения

Целью оценки по учебной и производственной практике является оценка: 1) профессиональных и общих компетенций; 2) практического опыта и умений. Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности студента на практике) с указанием видов работ, выполненных студентом 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 профессиональному модулю

4.2.1. Учебная практика (при наличии):

Таблица 5

Виды работ	Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО, У)
Организация рабочего места, подбор производственного инвентаря, посуды;	ПК 2.1-2.3; ОК 1-9; ПО1-5,7-8; У1-7;
Разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов	ПК 2.1-2.3; ОК 1-9; ПО 1-8; У 1-7;
Проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;	ПК 2.1- 2.3; ОК 1-9; ПО 1-8; У 1,4,5,7;
Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд	ПК 2.1-2.3; ОК 1-9; ПО 3; У 4;
Приготовление сложных холодных соусов, заправок для холодных блюд	ПК 2.2; ОК 1-9; ПО 1-5,7,8; У1-7;
Приготовление сложных холодных блюд и закусок из овощей	ПК2.3; ОК1-9; ПО1-8; У1-7;
Приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбы	ПК2.2; ОК1-8; ПО 1-8; У1-7;
Приготовление сложных холодных блюд и закусок из соленой рыбы	ПК 2.1; ОК1-9; ПО 1-8; У 1-7,
Приготовление сложных холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья	ПК 2.1; ОК 1-9; ПО 1-8; У1-7;
Приготовление сложных холодных блюд и закусок из мяса	ПК2.2: ОК1-9; ПО 1-8; У1-7;
Приготовление сложных холодных блюд и закусок из сельскохозяйственной (домашней) птицы	ПК2.2; ОК1-9; ПО 1-8; У1-7;
Приготовление сложных холодных блюд из субпродуктов	ПК2.2; ОК1-9; ПО1-8;У1-7;
Эксплуатация технологического оборудования; пользование производственным инвентарем	ПК2.1-2.3; ОК1-9; ПО1-8;У1-7;

4.2.2. Производственная практика (при наличии):

Таблица 6

Виды работ	Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО, У)
------------	--

Разработка ассортимента приготовления канапе, легких и сложных холодных блюд и закусок	ПК2.1-2.3; ОК1-9; ПО1-8; У1-7
Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных блюд и соусов	ПК2.1-2.3; ОК1-9; ПО1-8; У1-7
Организация рабочего места, подбор производственного инвентаря, посуды;	ПК2.1-2.3; ОК1-9; ПО1-8; У1-7
Приготовление сложных холодных соусов	ПК2.3; ОК1-9; ПО1-8; У1-7
Приготовление канапе, легких и сложных холодных блюд и закусок	ПК2.1; ОК1-9; ПО1-8; У1-7
Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	ПК2.2; ОК1-9; ПО1-8; У1-7
Контроля качества и безопасности сложных блюда соусов	ПК2.1-2.3; ОК1-9; ПО1-8; У1-7

4.3. Форма аттестационного листа

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

_____,
ФИО
обучающийся(аяся) на 2 курсе специальности 19.02.10 «Технология
продукции общественного питания» успешно прошел(ла) учебную практику
по профессиональному модулю ПМ 02. Организация процесса
приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
в объеме ____ часов с « ____ » ____ 20 ____ г. по « ____ » ____ 20 ____ г.
в организации _____

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента бутербродов, канапе, легких и сложных холодных блюд и закусок, соусов; оценка качества сырья органолептическим методом; Определение последовательности технологических операций приготовления бутербродов, канапе, легких и сложных холодных блюд и закусок, соусов. Приготовление и отпуск бутербродов, канапе, легких и сложных холодных блюд и	

закусок, соусов; варианты оформления, методы сервировки, подача, хранение; оценка качества готовой продукции органолептическим методом и другими методами – 6 часов	
Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента блюд; оценка качества сырья органолептическим методом; Определение последовательности технологических операций приготовления соусов, холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы; Приготовление и отпуск соусов, холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы; варианты оформления, методы сервировки, подача, хранение; оценка качества готовой продукции органолептическим методом и другими методами – 12 часов	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося(ейся) во время прохождения учебной практики:

Дата «__»_____2020

Подпись руководителя практики _____ (Нестерова Л. П. мастер п/о)

Подпись ответственного лица
с организации (базы практики) _____/ _____

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

ФИО

обучающийся(ая) на 2 курсе специальности 19.02.10 «Технология
продукции
общественного питания» успешно прошел(ла) производственную практику
по профессиональному модулю ПМ 02. Организация процесса
приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
в объеме 36 часов с «__»__20__ г. по «__»__20__ г.
в организации _____

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
Разработка ассортимента бутербродов, канапе, легких и сложных холодных блюд и закусок, соусов; проверка качества продуктов и полуфабрикатов для приготовления бутербродов, канапе, легких и сложных холодных блюд и закусок, соусов; организация технологического процесса приготовления бутербродов, канапе, легких и сложных холодных блюд и закусок, соусов; и приготовление бутербродов, канапе, легких и сложных холодных блюд и закусок, соусов,	

используя различные технологии; безопасное использование оборудования и инвентаря; сервировка и оформление бутербродов, канапе, легких и сложных холодных блюд и закусок, соусов; проведение контроля качества и безопасности бутербродов, канапе, легких и сложных холодных блюд и закусок, соусов; органолептическим и другими методами. Подача, хранение бутербродов, канапе, легких и сложных холодных блюд и закусок, соусов. – 36 час.	
--	--

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося(ейся) во время прохождения производственной практики:

Дата «__»_____2020

Подпись руководителя практики _____(Нестерова Л. П. мастер п/о)

Подпись ответственного лица
с организации (базы практики) _____/ _____

ФИО, должность

МП

5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля

Организация приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

по специальности СПО:

19.02.10 Технология продукции общественного питания

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. ВАРИАНТ 1/30

Задание1.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ОК2.Организовывать собственную деятельность, выбирая типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептов, калькулятором.

Время приготовления задания – 180 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**

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. ВАРИАНТ 2/30
--

Задание 2.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ОК2.Организовывать собственную деятельность, выбирая типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептов, калькулятором.

Время приготовления – 180 мин.

Текст задания:

1.Технология приготовления закуски «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**

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. ВАРИАНТ 3/30

Задание 3.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ОК2.Организовывать собственную деятельность, выбирая типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептур, калькулятором.

Время приготовления – 180 мин.

Текст задания:

1.Технология 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;
- **расчет блюда на 20 порций и оформление технологической карты**

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. ВАРИАНТ 4/30

Задание 4.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ОК2.Организовывать собственную деятельность, выбирая типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептов, калькулятором.

Время приготовления – 180 мин.

Текст задания:

1.Технология 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;
- **расчет блюда на 20 порций и оформление технологической карты**

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. ВАРИАНТ 5/30

Задание 5.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ОК2.Организовывать собственную деятельность, выбирая типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептур, калькулятором.

Время приготовления- 180 мин.

Текст задания:

1.Технология приготовления блюда «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;
- **расчет блюда на 20 порций и оформление технологической карты**

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. ВАРИАНТ 6/30

Задание 6.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ОК2.Организовывать собственную деятельность, выбирая типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептов, калькулятором.

Время приготовления – 180 мин.

Текст задания:

1.Технология приготовления блюда «Рулет из мяса и субпродуктов».

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**

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. ВАРИАНТ 7/30

Задание 7.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ОК2.Организовывать собственную деятельность, выбирая типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептов, калькулятором.

Время приготовления -180 мин.

Текст задания:

1.Технология приготовления блюда «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;
- **расчет блюда на 20 порций и оформление технологической карты**

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. ВАРИАНТ 8/30

Задание 8.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ОК2.Организовывать собственную деятельность, выбирая типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептур, калькулятором.

Время приготовления 180 мин.

Текст задания:

1.Технология приготовления блюда «Закуска Полесье».

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**

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. ВАРИАНТ 9/30

Задание 9.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ОК2.Организовывать собственную деятельность, выбирая типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептур, калькулятором.

Время приготовления – 180 мин.

Текст задания:

1.Технология приготовления рулета из цыплят с омлетом «Радуга».

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**

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. ВАРИАНТ 10/30
--

Задание 10.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ОК2.Организовывать собственную деятельность, выбирая типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептур, калькулятором.

Время приготовления – 180 мин.

Текст задания:

1.Технология приготовления закуски «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;
- **расчет блюда на 20 порций и оформление технологической карты**

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. ВАРИАНТ 11/30
--

Задание 11.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ОК2.Организовывать собственную деятельность, выбирая типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептур, калькулятором.

Время приготовления – 180 мин.

Текст задания:

1.Технология приготовления **рулета из птицы.**

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**

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. ВАРИАНТ 12/30
--

Задание 12.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ОК2.Организовывать собственную деятельность, выбирая типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептов, калькулятором.

Время приготовления -180 мин.

Текст задания:

1.Технология 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;
- **расчет блюда на 20 порций и оформление технологической карты**

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. ВАРИАНТ 13/30
--

Задание 13.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ОК2.Организовывать собственную деятельность, выбирая типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептов, калькулятором.

Время приготовления -180 мин.

Текст задания:

1.Технология 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**

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. ВАРИАНТ 14/30
--

Задание 14.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ОК2.Организовывать собственную деятельность, выбирая типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептур, калькулятором.

Время приготовления – 180 мин.

Текст задания:

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

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**

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. ВАРИАНТ 15/30
--

Задание 15.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ОК2.Организовывать собственную деятельность, выбирая типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептур, калькулятором.

Время приготовления – 180 мин.

Текст задания:

1.Технология приготовления **салата— коктейль.**

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**

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. ВАРИАНТ 16/30
--

Задание 16.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ОК2.Организовывать собственную деятельность, выбирая типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептур, калькулятором.

Время приготовления – 180 мин.

Текст задания:

1.Технология приготовления салата из помидоров и огурцов с ореховым соусом.

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**

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. ВАРИАНТ 17/30
--

Задание 17.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ОК2.Организовывать собственную деятельность, выбирая типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептур, калькулятором.

Время приготовления -180 мин.

Текст задания:

1.Технология приготовления **салата «Столичный».**

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**

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. ВАРИАНТ 18/30
--

Задание 18.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ОК2.Организовывать собственную деятельность, выбирая типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептур, калькулятором.

Время приготовления - 180 мин.

Текст задания:

1.Технология приготовления салата с макаронами, помидорами и маслинами.

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**

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. ВАРИАНТ 19/30
--

Задание 19.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ОК2.Организовывать собственную деятельность, выбирая типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептов, калькулятором.

Время приготовления -180 мин.

Текст задания:

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

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**

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. ВАРИАНТ 20/30
--

Задание 20.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ОК2.Организовывать собственную деятельность, выбирая типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептов, калькулятором.

Время приготовления – 180 мин.

Текст задания:

1.Технология приготовления греческого салата с овечьим сыром.

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**

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. ВАРИАНТ 21/30
--

Задание 21.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ОК2.Организовывать собственную деятельность, выбирая типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептов, калькулятором.

Время приготовления – 180 мин.

Текст задания:

1.Технология приготовления салата «Коктейль с сельдью».

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**

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. ВАРИАНТ 22/30
--

Задание 22.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ОК2.Организовывать собственную деятельность, выбирая типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептов, калькулятором.

Время приготовления задания - 180 мин.

Текст задания:

1.Технология приготовления **салат с индейкой и лососиной.**

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**

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. ВАРИАНТ 23/30
--

Задание 23.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ОК2.Организовывать собственную деятельность, выбирая типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептур, калькулятором.

Время приготовления задания - 180 мин.

Текст задания:

1.Технология приготовления виноградный салат с грецкими орехами и лисичками.

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**

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. ВАРИАНТ 24/30
--

Задание 24.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ОК2.Организовывать собственную деятельность, выбирая типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептов, калькулятором.

Время приготовления задания - 180 мин.

Текст задания:

1.Технология приготовления салат с морепродуктами, кукурузой и лимонным соком.

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**

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. ВАРИАНТ 25/30
--

Задание 25.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ОК2.Организовывать собственную деятельность, выбирая типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептов, калькулятором.

Время приготовления задания - 180 мин.

Текст задания:

1.Технология приготовления закуски из баклажанов.

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**

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. ВАРИАНТ 26/30
--

Задание 26.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ОК2.Организовывать собственную деятельность, выбирая типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептов, калькулятором.

Время приготовления задания - 180 мин.

Текст задания:

1.Технология приготовления салата «Морское царство».

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**

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. ВАРИАНТ 27/30
--

Задание 27.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ОК2.Организовывать собственную деятельность, выбирая типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептов, калькулятором.

Время приготовления задания - 180 мин.

Текст задания:

1.Технология приготовления салата «Подкова на счастье».

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**

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. ВАРИАНТ 28/30
--

Задание 28.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ОК2.Организовывать собственную деятельность, выбирая типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептов, калькулятором.

Время приготовления задания - 180 мин.

Текст задания:

1.Технология приготовления салата из цветной капусты, помидоров и зелени.

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**

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. ВАРИАНТ 29/30
--

Задание 29.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ОК2.Организовывать собственную деятельность, выбирая типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептов, калькулятором.

Время приготовления задания - 180 мин.

Текст задания:

1.Технология приготовления салат «Витаминный»

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**

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. ВАРИАНТ 30/30
--

Задание 30.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ОК2.Организовывать собственную деятельность, выбирая типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептов, калькулятором.

Время приготовления задания - 180 мин.

Текст задания:

1.Технология приготовления салат –коктейль «Нежность»

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

IIIa. УСЛОВИЯ

Количество вариантов каждого задания / пакетов заданий для экзаменуемого: 30

Время выполнения каждого задания: ...

Оборудование:

- механическое, тепловое и холодильное;
- немеханическое оборудование;
- посуда, инвентарь и приспособления, средства малой механизации.

Литература для экзаменуемого:

Учебники:

1. Здобнов А. И. Цыганенко В. А Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – К. : ООО «Издательство Арий», М ; ИКТЦ «Лада», 2014 – 680 с
2. Голунова Л. Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Издательство «Профикс» Санкт – Петербург, 2013 – 550

Методические пособия:

Методические указания к лабораторно – практическим работам

- методические рекомендации по составлению технологических карт;
- технологические схемы;
- инструкционные карты

Отечественные журналы:

Питание и общество;

Стандарты и качество;

Ресторанный бизнес;

III.6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Ход выполнения задания

Таблица 6

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК2.1 ПК2.2 ПК2.3 ОК 2 ОК 3 ОК4 ОК5	правильность в определении доброкачественности сырья	
	точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт	
	обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря и посуды	
	организация рабочего места в соответствии с требованиями СанПина и техники безопасности	
	соблюдение техники безопасности при работе с кухонным инвентарем и оборудованием	
	правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих примеров	
	соответствие полуфабрикатов требованиям качества	
	рациональное распределение времени на выполнение	

	задания(ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)	
	обоснованность выбора методов организации процесса приготовления полуфабрикатов для сложной 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	
	выбора необходимой информации для выполнения для выполнения профессиональных задач	
	обоснованность выбора и оптимальный состав	

	источников необходимых для решения поставленных задач	
	результативность исполнения информации необходимой для постановки и решения 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 общении особенностей группы и участников коммуникации	
	эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и коллегами, родителями и внешними субъектами воспитания	

2) Подготовленный продукт / осуществленный процесс:

Таблица 7

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 2.1	Соответствие приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок:	
	-внешний вид (овощи нарезаны аккуратно, соответствующей формой нарезки, уложены в посуду горкой, украшены свежей зеленью)	
	-цвет и запах характерны данным продуктам;	
	- консистенция овощей упругая	
ПК 2.2	Соответствие приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок:	
	-внешний вид (овощи нарезаны аккуратно, соответствующей формой нарезки, уложены в посуду горкой, украшены свежей зеленью)	
	-цвет и запах характерны данным продуктам;	
	- консистенция овощей упругая	
ПК 2.3	Соответствие приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок:	
	-внешний вид (овощи нарезаны аккуратно, соответствующей формой нарезки, уложены в посуду горкой, украшены	

	свежей зеленью)	
	-цвет и запах характерны данным продуктам;	
	- консистенция овощей упругая	

6. Вариант сводной таблицы

Результаты обучения по профессиональному модулю		Текущий и рубежный контроль				Промежуточная аттестация по ПМ		Экзамен (квалификационный)			
		Тестирование	Решение ситуационных задач	Защита ЛПЗ	Контрольные работы	Экзамены по МДК	Дифференцированные зачеты по практике	Холдывополнения задания	Подготовленный продукт/осуществленный процесс	Устное объяснение результатов работы	Портфолио и его защита
Основные		3		5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 2.1	- правильно сть в определении и доброкачественности сырья; -точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт; - обоснованность выбора технологического оборудования		+	+		+	+	+	+		+
ПК 2.2						+	+		+		
ПК 2.3			+	+		+					+
			+	+							+

[illegible]

[illegible]

	олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства, мастер-класс; -участие в социально-проектной деятельности; портфолио студента										
ОК 2	Обоснованность выбора методов и способов организации процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции ; - соответствие самооценки и эффективности и качества выполнения профессионального задания оценке специалист						+	+			

	а;										
ОК 3	- точность и быстрота оценивания ситуации; -принятие правильных решений в различных ситуациях профессионального характера		+	+		+		+			
ОК 4	-точность и быстрота поиска необходимой информации; - правильно сть выбора необходимой информации для выполнения профессиональных задач; - обоснованность выбора и оптимальный состав источников в необходимых для решения		+	+						+	+

	поставленн ых задач; результати вность использова ния информаци и необходим ой для постановки и решения профессио нальных задач;										
ОК 5	- оформлени е результато в своей деятельнос ти с использова нием средств ИКТ; -грамотное использова ние Интернет – ресурсов при решении профессио нальных задач		+	+		+		+			+
ОК 6	- взаимодей ствие с обучающи мися, преподават елями в процессе обучения;		+					+			

[illegible]

[illegible]

	профессионально-ориентированный выбор тематики творческих и проектных работ(рефератов , докладов и т.п); - посещение дополнительных занятий, предметных кружков)										
ОК 9	- анализ инноваций в области разработки технологических процессов; - использование «элементов реальности» в работах обучающихся (рефератов , докладов и т.п)		+								+
ОК 10	- соблюдение техники безопасности; -		+								+

	соблюдение корпоративной этики(выполнение правил внутреннего распорядка); - правильность выбора стратегии поведения при работе в команде; - дисциплинированность, исполнительность при выполнении и общественных поручений, проявление инициативы										
Вспомогательные		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Иметь практический опыт	ПО 1			+		+	+	+	+	+	+
	ПО 2			+		+	+	+	+	+	+

	ПО 3			+		+	+	+	+	+	+
	ПО 4			+		+	+	+	+	+	+
	ПО 5			+		+	+	+	+	+	+
	ПО 6										
	ПО 7			+		+	+	+	+	+	+
	ПО 8			+		+	+	+	+	+	+
Уме ть	У 1			+		+	+	+	+	+	+
	У 2			+		+	+	+	+	+	+
	У3			+		+	+	+	+	+	+
	У4			+		+	+	+	+	+	+
	У5			+		+	+	+	+	+	+
	У6			+		+	+	+	+	+	+
	У7			+		+	+	+	+	+	+
Зна ть	3 1			+		+	+	+	+	+	+
	3 2			+		+	+	+	+	+	+
	33			+		+	+	+	+	+	+
	34			+		+	+	+	+	+	+
	35			+		+	+	+	+	+	+
	36			+		+	+	+	+	+	+
	37			+		+	+	+	+	+	+
	38			+		+	+	+	+	+	+
	39			+		+	+	+	+	+	+
	310			+		+	+	+	+	+	+
	311			+		+	+	+	+	+	+
	312			+		+	+	+	+	+	+
	313			+		+	+	+	+	+	+
	314			+		+	+	+	+	+	+
	315			+		+	+	+	+	+	+
	316			+		+	+	+	+	+	+
	317			+		+	+	+	+	+	+
	318			+		+	+	+	+	+	+
	319			+		+	+	+	+	+	+
	320			+		+	+	+	+	+	+
	321			+		+	+	+	+	+	+
	322			+		+	+	+	+	+	+
	323			+		+	+	+	+	+	+

