

**Комплект оценочных средств**

**для проведения промежуточной аттестации**

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

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

43.01.09. «Повар, кондитер»

Закаменск, 2021

**1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств**

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

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

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

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

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

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

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

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

**1.  Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю**

|  |  |
| --- | --- |
| **Элементы модуля, профессиональный модуль** | **Формы промежуточной аттестации** |
| **1** | **2** |
| МДК. 03.01 | Комплексный экзамен |
| МДК. 03.02 |
| УП. 03.01 | Дифференцированный зачет |
| **ПМ. 03** | **Экзамен квалификационный** |

**2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене квалификационном**

**2.1. Профессиональные и общие компетенции**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Профессиональные компетенции** | **Показатели оценки результата** |
| ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. | Выбирать, рационально размещать на рабочем месте  оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы  в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами для приготовления холодных закусок.Проводить текущую уборку рабочего местаповара в соответствии с  инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую  документацию, для приготовления холодных закусок. |
| ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента | Выбирать, подготавливать пряности,  приправы, специи. Взвешивать, измерять  продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой.  Осуществлять взаимозаменяемость  продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,  сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления  холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.  Оформлять заявки на продукты, расходные  материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |
| ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента. | Выбирать, применять, комбинировать методы  приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых  продуктов и полуфабрикатов, требований  рецептуры, последовательности  приготовления,особенностей заказа  (задания). |
| ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. | Пересчитывать и изменять закладку продуктоввсоответствии с изменением  выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.Владеть техниками, приемами приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. |
| ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. | Выбирать, применять, комбинировать методы  приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления особенностей заказа  Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. | Выбирать, применять, комбинировать методы  приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых  продуктов и полуфабрикатов, требований  рецептуры, последовательности  приготовления, особенностей заказа  Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Общие компетенции** | **Показатели оценки результата** |  |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам**.** | - Анализировать задачу и/или проблему и выделять её  составные части; Правильно выявлять и эффективно искать  информацию, необходимую ля решения задачи и/или  проблемы; Составить план действия, Определить необходимые  ресурсы; Владеть актуальными методами работы в  профессиональной смежных сферах; |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.. |
| ОК7 Соблюдение правил  экологической безопасности при ведении  профессиональной деятельности;  Обеспечивать ресурсосбережение на  рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасности, Определять направления ресурсосбережения в рамка профессиональной  деятельности по профессии (специальности) |

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

**3.1. Типовые задания для оценки освоения**

**ПМ. 03 Приготовление, оформление иподготовка креализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**ПК 3.1.** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 3.2.** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

**ПК 3.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

**ПК 3.4**. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

**ПК 3.5**. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

**ПК 3.6**. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

**3.2 Проверяемые результаты обучения:**

**Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практическогоопыта**

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практический опыт | Виды работ на учебнойпрактике и требования к ихвыполнению |
| **в**: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями. | 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим  требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.  2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и  методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе.  3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями  4 .Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.  5.Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи..  6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.  **Производственная практика**   1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке,охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно- 108 гигиеническими требованиями 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.   7..Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. |

**3.3. Освоение умений и усвоение знаний**

Описание результатов обучения

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты (освоенные  профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата |
| **ПК 3.1.** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. | знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, оборудования.  уметь: рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весо измерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; |
| **ПК 3.2.** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. | Знать**:** ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| **ПК 3.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента. | Уметь соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого |
| **ПК 3.4**. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. | Уметь сохранять пищевую ценность продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации бутербродов, холодных закусок, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. |
| **ПК 3.5**. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.  **ПК 3.6**. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. | выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. |

**4. Организация контроля и оценки освоения программы профессионального модуля**

Промежуточный контроль освоения вида профессиональной деятельности по

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

МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок осуществляется по тестовым заданиям, ситуационным, производственным задачам.

Контроль и оценка деятельности обучающихся по учебной и производственной практикам выполняется путем аттестации. Результаты заносятся в аттестационные листы с указанием видов работ, выполненных обучающимися во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

Текущий контроль по ПМ 03 проводится в форме экзамена квалификационного.

Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Условием допуска к экзамену квалификационному является положительная аттестация по МДК 03.01 и МДК 03.02, учебной и производственной практике.

Экзамен квалификационный предполагает проверку теоретических знаний и практических умений выполнения действий, формируемых в рамках профессионального модуля.

Теоретическая часть содержит вопросы, которые позволяют оценить уровень владения теоретическими знаниями и умениями.

Практическая часть экзамена проверяет сформированность практических умений и профессиональных компетенций соответствующего модуля.

**5.Оценка освоения теоретического курса профессиональногомодуля**

**5.1 Типовые задания для оценки освоенияМДК.03.01 и МДК 03.02.**

1. Крошечные [бутерброды](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D1%83%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%B1%D1%80%D0%BE%D0%B4) массой 60—80 г, толщиной 0.5 см — 0,7 см, называются:

а) валованы;

б) канапе;

в) тарталетки;

г) все ответы верны.

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

а) валованы;

б) канапе;

в) тарталетки;

г) все ответы верны.

1. Закуска из французской кухни, выпеченная из слоеного теста в форме башенки, внутри которой находится всевозможная начинка: грибная, мясная, овощная, сладкая, называется:

а) валованы;

б) канапе;

в) тарталетки;

г) все ответы верны.

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

а) холодные закуски;

б) горячие закуски;

в) бутерброды;

г) салаты.

1. Чем отличается холодная закуска от холодного блюда:

а) температурой подачи;

б) оформлением;

в) ингредиентами;

г) весом?

1. Закуска, представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены дополнительные пищевые продукты, называется:

а) канапе;

б) пита;

в) бутерброд;

г) гренка.

1. Горячие бутерброды носят название:

а) гренки;

б) пита;

в) хот-дог;

г) крутон.

1. Какой бутерброд относится к группе горячих закусочных бутербродов:

а) гренки;

б) пита;

в) хот-дог;

г) крутон.

1. Хлеб с кармашком, в которую кладут начинку, называется:

а) гренки;

б) пита;

в) хот-дог;

г) крутон.

1. Снеки в переводе с английского обозначают:

а) холодная закуска;

б) горячая закуска;

в) лёгкая закуска;

г) салат.

1. Масса валована после выпекания должна составлять:

а) 5 гр.;

б) 10 гр.;

в) 15 гр.;

г) 20 гр.

1. Для крутона-муаль ломтик хлеба вырезают в форме:

а) ромба;

б) квадрата;

в) круга;

г) треугольника.

1. Какое название носит филе из кур фаршированное:

а) муаль;

б) галантин;

в) фромаж;

г) шофруа.

1. Сыр из дичи носит название:

а) муаль;

б) галантин;

в) фромаж;

г) шофруа.

1. Как называется курица фаршированная

а) муаль;

б) галантин;

в) фромаж;

г) шофруа?

***Тема «Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса и с/х птицы***

1. Кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков — хлебцев, носит название:

а) паштет;

б) террин;

в) бутерброд;

г) галантин.

2. Фарш из дичи, мяса, печени, яиц, грибов, трюфелей и пр., приготовленный особым образом, носит название:

а) паштет;

б) террин;

в) бутерброд;

г) галантин.

3. Ланспик - это:

а) мясной концентрированный бульон;

б) рыбный концентрированный бульон;

в) рыбный бульон с желатином;

г) мясной бульон с желатином.

4. Сложный гарнир из разных сортов зелени и овощей или из фруктов, носит название:

а) бланкет;

б) демигляс;

в) корнет;

г) масседуан.

5. Жир, снятый во время варки бульона для заливного, содержащий в себе немного бульона или воды, называется

а) брез;

б) фритюр;

в) фюме;

г) масляная смесь.

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

а) годиво;

б) гратен;

в) галантин;

г) крутон?

7. Как называются зелёные части петрушки, сельдерея, укропа и порея, связанные в пучок:

а) веник;

б) венок;

в) стог;

г) букет?

8.Какой из ниже перечисленных веществ не является желирующим:

а) желатин;

б) крахмал;

в) пектин;

г) сливки.

9. Не заправленные салаты и винегреты можно хранить в течение:

а) 8 часов;

б) 10 часов;

в) 12 часов;

г) 14 часов.

10. Срок хранения паштетов составляет:

а) 20 часов;

б) 24 часа;

в) 26 часов;

г) 28 часов.

11. Рыбные холодные блюда с гарниром заправленные соусом хранят не более:

а) 20 минут;

б) 30 минут;

в) 40 минут;

г) 60 минут.

12. Грибную икру собственного приготовления хранят в течение:

а) 12 часов;

б) 24 часов;

в) 36 часов;

г) 48 часов.

13. Температура подачи холодных блюд и закусок составляет:

а) 8-10оС;

б) 10-12оС;

в) 12-14оС ;

г) 14-16оС.

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

а) сезона;

б) типа предприятия;

в) наличия сырья на складе;

г) все ответы верны.

15. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?

а) разрушается;

б) улетучивается с паром;

в) переходит в глютин;

г) все ответы верны.

**Практическое занятие**

Практическое занятие - это форма организации учебного процесса, предполагающая выполнение студентами практических работ под руководством преподавателя. Дидактическая цель практических работ – формирование у студентов профессиональных навыков, умений пользоваться производственными приборами, работать с нормативными документами и инструктивными материалами, справочниками, составлять и заполнять техническую документацию.

***Практическое занятие №1.***

***Тема:***«*Составление технологических карт и технологических схем приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. Решение ситуационных задач».*

***Цель:*** *Закрепление практических навыков по разработке технологических схем приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; закрепление теоретического материала по расчёту выхода готовых изделий из гастрономических товаров, числа порций холодных закусок из имеющихся продуктов и количества продуктов для приготовления холодных закусок.*

***Задание:***

*1. Выполнить практические задания по вариантам.*

*2. Ответить на контрольные вопросы.*

***Методическое обеспечение:*** *практикум; Учебное пособие – М: Изд. центр «Академия», 2012г.; Анфимова Н.А. «Кулинария»: Учебник – М: Изд. центр «Академия», 2012г.; «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», М: 2010г.;*

***Задание для выполнения***

1.В соответствии с вариантом, указанным в таблице №1, составить технологические карты и технологические схемы приготовления следующих холодных закусок:

*Табл.№1*

|  |  |
| --- | --- |
| № варианта | Наименование полуфабрикатов |
| Вариант 1 | Канапе с сыром и окороком; корзиночки с салатом; салат из свежих помидор и яблок. |
| Вариант 2 | Канапе с икрой и севрюгой; корзиночки с паштетом; салат из свежих помидоров со сладким перцем. |
| Вариант 3 | Канапе с килькой и яйцом; корзиночки с ветчиной; салат из свежих помидор и огурцов. |

2. Произведите расчёты при механической кулинарной обработке овощей по вариантам:

***Вариант №1.***

*Табл. №2*

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Расчёт выхода готовых изделий из гастрономических товаров*** | | | | | | | |
| № п/п | | Продукт (в скобках вид разделки) | | Масса брутто, кг. | | Выход готового изделия (масса нетто), кг. | |
| 1. | | Горбуша солёная (потрошёная с головой или в виде филе-мякоти) | | 0,029 | |  | |
| 2. | | Кета солёная (потрошёная или в виде филе-мякоти) | | 0,031 | |  | |
| 3. | | Лосось балтийский солёный (потрошёный или в виде филе-мякоти) | | 0,046 | |  | |
| ***Расчёт числа порций холодных закусок из имеющихся продуктов*** | | | | | | | |
| № п/п | | Холодная закуска | Число порций | Продукт или гастрономический товар | | | Масса брутто, кг. |
| 1. | | Сельдь с гарниром |  | Сельдь крупного размера, филе (мякоть) | | | 10 |
| 2. | | Килька с яйцом и луком |  | Килька в банках, целиком | | | 8 |
| 3. | Бутерброд с сыром | |  | Сыр «Голландский» | | | 1,5 |
| ***Расчёт количества продуктов для приготовления холодных закусок*** | | | | | | | |
| № п/п | | Блюдо | Продукт (в скобках - вид разделки) | | Число порций | | Выход готового изделия, кг. |
| 1. | | Рыбные консервы (порциями) | Килька в банках (без голов и внутренностей) | | 1 | | 0,025 |
| 2. | | Рыба солёная (порциями) | Салака пряного посола (без голов и внутренностей) | | 5 | | 0,025 |
| 3. | | Бутерброды с мясными гастрономическими продуктами | Шпик | | 3 | | 0,03 |

***Вариант №2.***

*Табл. №3*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Расчёт выхода готовых изделий из гастрономических товаров*** | | | | | | | | |
| № п/п | | Продукт (в скобках вид разделки) | | Масса брутто, кг. | | | Выход готового изделия (масса нетто), кг. | |
| 1. | | Скумбрия дальневосточная (потрошёная обезглавленная холодного копчения или в виде филе-мякоти) | | 0,029 | | |  | |
| 2. | | Салака пряного посола (в виде филе-мякоти) | | 0,04 | | |  | |
| 3. | | Сельдь среднего размера пряная или солёная (обезглавленная или в виде филе-мякоти) | | 0,119 | | |  | |
| ***Расчёт числа порций холодных закусок из имеющихся продуктов*** | | | | | | | | |
| № п/п | | Холодная закуска | Число порций | | Продукт или гастрономический товар | | | Масса брутто, кг. |
| 1. | | Сельдь рубленая с гарниром |  | | Сельдь крупного размера неразделанная | | | 12 |
| 2. | | Бутерброд с окороком |  | | Окорок варёно-копчёный (со шкурой и костями) | | | 2,5 |
| 3. | Икра овощная | |  | | баклажаны | | | 4,9 |
| ***Расчёт количества продуктов для приготовления холодных закусок*** | | | | | | | | |
| № п/п | | Блюдо | Продукт (в скобках - вид разделки) | | | Число порций | | Выход готового изделия, кг. |
| 1. | | Рыба солёная (порциями) | Скумбрия атлантическая пряного посола (неразделанная или филе-мякоть) | | | 10 | | 0,075 |
| 2. | | Рыба горячего копчения (порциями) | Лещ неразделанный горячего копчения (филе-мякоть) | | | 23 | | 0,1 |
| 3. | | Мясо заливное | Говядина 2 категории | | | 40 | | 0,04 |

***Вариант №3.***

*Табл. №4*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Расчёт выхода готовых изделий из гастрономических товаров*** | | | | | | | | |
| № п/п | | Продукт (в скобках вид разделки) | | Масса брутто, кг. | | | Выход готового изделия (масса нетто), кг. | |
| 1. | | Рулет тресковый (горячего копчения в виде мякоти) | | 0,026 | | |  | |
| 2. | | Карбонад | | 0,102 | | |  | |
| 3. | | Сыр «Голландский» | | 0,082 | | |  | |
| ***Расчёт числа порций холодных закусок из имеющихся продуктов*** | | | | | | | | |
| № п/п | | Холодная закуска | Число порций | | Продукт или гастрономический товар | | | Масса брутто, кг. |
| 1. | | Бутерброд с рыбой |  | | Кета солёная потрошёная с головой | | | 7 |
| 2. | | Винегрет с кальмарами |  | | Кальмар (тушка) | | | 3,5 |
| 3. | Салат из белокочанной капусты | |  | | Капуста белокочанная свежая | | | 1,3 |
| ***Расчёт количества продуктов для приготовления холодных закусок*** | | | | | | | | |
| № п/п | | Блюдо | Продукт (в скобках - вид разделки) | | | Число порций | | Выход готового изделия, кг. |
| 1. | | Курица фаршированная (галантин) | Куры полу потрошёные 2 категории | | | 30 | | 0,04 |
| 2. | | Паштет из печени | Печень говяжья (охлаждённая) | | | 25 | | 0,04 |
| 3. | | Салат мясной | Говядина 2 категории | | | 15 | | 0,04 |

***Контрольные вопросы***

* 1. Каково значение холодных блюд в питании человека?
  2. Каким образом обрабатывают гастрономические продукты для приготовления холодных закусок?
  3. Перечислите виды и ассортимент бутербродов?

***Практическое занятие №2.***

***Тема*:***«Холодные блюда. Решение ситуационных задач».*

***Цель:*** *Закрепление практических навыков по разработке технологических схем приготовления холодных блюд повышенной сложности; приобретение практических навыков расчёта расхода сырья, полуфабрикатов и выхода холодных блюд, используя Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.*

***Задание:***

*1. Выполнить практические задания.*

*2. Ответить на контрольные вопросы.*

***Методическое обеспечение:*** *практикум; справочник технолога; Л.З. Шильман «Технологические процессы предприятий питания»: Учебное пособие – М: Изд. центр «Академия», 2012г.; Анфимова Н.А. «Кулинария»: Учебник – М: Изд. центр «Академия», 2012г.; «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», М: 2010г.*

***Задание для выполнения***

1. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 50 порций блюда «Салат картофельный с кальмарами» с выходом 1 порции 150 гр.
2. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 45 порций блюда «Салат с рыбой горячего копчения», с выходом порции 75 гр.
3. Какое количество помидор свежих потребуется для приготовления 60 порций блюда «Помидоры, фаршированные яйцом и луком»?
4. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 25 порций блюда «Рыба заливная с гарниром».
5. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 30 порций блюда «Студень рыбный», с выходом 1 порции 125 гр.
6. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 55 порций блюда «Крабы заливные».
7. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Язык заливной».
8. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 65 порций блюда «Заливное из дичи».
9. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 105 порций блюда «Паштет из птицы в тесте» с выходом 1 порции 150 гр.
10. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 25 порций блюда «Студень из говядины» с выходом порции 130 гр.

***Контрольные вопросы***

1. Каковы ассортимент и технология приготовления холодных блюд повышенной сложности из рыбы?
2. Каковы ассортимент и технология приготовления холодных блюд повышенной сложности из мясных продуктов?
3. Составьте технологическую схему приготовления блюда «Филе птицы под майонезом»?

***Практическое занятие №3.***

***Тема*:***«Холодные соусы сложного приготовления. Решение ситуационных задач».*

***Цель:*** *Закрепление практических навыков по разработке технологических схем приготовления холодных соусов сложного приготовления; закрепление теоретического материала расчёта количества сырья и продуктов для приготовления холодных соусов сложного приготовления.*

***Задание:***

*1. Выполнить практические задания.*

*2. Ответить на контрольные вопросы.*

***Методическое обеспечение:*** *практикум; справочник технолога; Л.З. Шильман «Технологические процессы предприятий питания»: Учебное пособие – М: Изд. центр «Академия», 2012г.; Анфимова Н.А. «Кулинария»: Учебник – М: Изд. центр «Академия», 2012г.; «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», М: 2010г.;*

***Задание для выполнения***

1.В соответствии с вариантом, указанным в таблице 5, составить технологические схемы приготовления следующих соусов:

*Табл. №5*

|  |  |
| --- | --- |
| № варианта | Наименование полуфабрикатов |
| Вариант 1 | Соус красный с грибами и помидорами; соус сухарный |
| Вариант 2 | Соус красный с луком и грибами; соус «Польский» |
| Вариант 3 | Соус красный перечный с уксусом; соус «Голландский» |

2. Используя учебник Н.А. Анфимовой «Кулинария» заполнить таблицу №6:

*Табл. №16*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Соусы | | | |
| «Польский» | «Польский с белым соусом» | Сухарный | «Голландский» |
| Бульон |  |  |  |  |
| Вода |  |  |  |  |
| Зелень петрушки |  |  |  |  |
| Кислота лимонная |  |  |  |  |
| Масло сливочное |  |  |  |  |
| Мука пшеничная |  |  |  |  |
| Сок лимонный |  |  |  |  |
| Соль |  |  |  |  |
| Сухари из пшеничного хлеба |  |  |  |  |
| Яйца |  |  |  |  |

3. Решите задачи.

**№1.** Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления соуса белого с яйцом, 50 порций по 75 гр.

**№2.** Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления соуса белого с овощами, 30 порций по 75 гр.

**№3.** Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления соуса грибного, 10 порций по 75 гр.

**№4**. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления соуса сметанного, 50 порций по 75 гр.

***Контрольные вопросы***

1. По каким признакам классифицируют соусы?
2. Каковы различия между соусом белым основным и соусом паровым?
3. К каким блюдам рекомендуется использовать грибной соус?
4. Перечислите жидкие основы для приготовления молочных соусов.
5. Дайте определение термина «масляные смеси».

**Критерии оценки практических навыков**

Оценка «отлично» ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, определяет взаимосвязи между показателями задачи, даёт правильный алгоритм решения, определяет междисциплинарные связи по условию задания.

Оценка «хорошо» ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, допуская незначительные неточности при решении задач, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма решения задания.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент затрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, дает неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма решения задачи возможен при наводящих вопросах преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент дает неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

**Критерии оценки теоретических знаний:**

Оценка «отлично» выставляется, если студент имеет глубокие знания учебного материала по теме практической работы, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий используемых в работе, смог ответить на все уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка «хорошо» выставляется, если студент показал знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все заданные дополнительные и уточняющие вопросы.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент в целом освоил материал практической работы, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала практической работы, который полностью не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие и дополнительные вопросы.

**Задания для экзамена квалификационного**

**Билет № 1**

1. Ассортимент и товароведная характеристика холодных блюд
2. Технология приготовления бутербродов открытых
3. Технология приготовления салата из свежей капусты
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления бутербродов открытых и салата из свежей капусты
5. Правила проведения бракеража блюд

**Билет № 2**

1. Ассортимент и товароведная характеристика холодных закусок
2. Технология приготовления бутербродов закрытых
3. Технология приготовления салата «Весна»
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления бутербродов закрытых и салата «Весна»
5. Способы заправки салатов

**Билет № 3**

1. Организация механической кулинарной обработки овощей и зелени
2. Технология приготовления бутербродов закусочных
3. Технология приготовления винегрета овощного
4. Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления бутербродов закусочных и винегрета овощного
5. Способы сервировки и варианты оформления салатов из сырых овощей

**Билет № 4**

1. Организация механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов
2. Технология приготовления салата витаминного
3. Технология приготовления яиц фаршированных
4. Перечислите инвентарь и оборудование, необходимые для приготовления салата витаминного и яиц фаршированных
5. Правила хранения холодных блюд

**Билет №5**

1. Организация механической кулинарной обработки мяса и мясных продуктов
2. Технология приготовления помидор фаршированных
3. Технология приготовления салата «Летнего»
4. Перечислите оборудование, необходимые для приготовления помидор фаршированных и помидор фаршированных
5. Требования к качеству бутербродов

**Билет № 6**

1. Организация механической кулинарной обработки гастрономических продуктов (сыр, масло сливочное)
2. Технология приготовления салата рыбного
3. Технология приготовления салата из редиса
4. Перечислите инвентарь, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления салата рыбного и салата рыбного
5. Температурный режим и сроки хранения холодных блюд

**Билет № 7**

1. Значение холодных блюд в питании человека
2. Технология приготовления салата «Весна»
3. тчины с гарниром и салата из свежих огурцов
4. Требования к качеству и срок хранения салатов из сырых овощей

**Билет № 13**

1. Характеристика салатов- коктейлей
2. Технология приготовления салата из квашеной капусты
3. Технология приготовления студня гоТехнология приготовления сельди с гарниром
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата «Весна» и сельди с гарниром
5. Правила проведения бракеража блюд

**Билет № 8**

1. Классификация холодных блюд
2. Технология приготовления яиц под майонезом с гарниром
3. Технология приготовления икры баклажанной
4. Перечислите инвентарь и инструменты для приготовления яиц под майонезом с гарниром и икры баклажанной
5. Общая характеристика холодных блюд и закусок

**Билет № 9**

1. Классификация бутербродов
2. Технология приготовления сельди с картофелем и маслом
3. Технология приготовления паштета из печени
4. Перечислите оборудование для приготовления сельди с картофелем и маслом и паштета из печени
5. Требования к качеству мясных холодных блюд

**Билет №10**

1. Классификация салатов из сырых овощей
2. Технология приготовления салата мясного
3. Технология приготовления салата из свежих помидор
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата мясного и салата из свежих помидор
5. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в холодном цехе

**Билет № 11**

1. Требования к организации рабочего места для приготовления холодных блюд и закусок
2. Технология приготовления салата из зеленого лука
3. Технология приготовления сельди рубленой
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата из зеленого лука и сельди рубленой
5. Требования к качеству рыбных холодных закусок

**Билет № 12**

1. Требования к организации рабочего места для приготовления бутербродов
2. Технология приготовления ветчины с гарниром
3. Технология приготовления салата из свежих огурцов
4. Перечислите оборудование для приготовления вевяжьего
5. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата из квашеной капусты и студня говяжьего
6. Требования к качеству и срок хранения салатов из вареных овощей

**Билет № 14**

1. Требования к качеству винегретов
2. Технология приготовления языка отварного с гарниром
3. Технология приготовления салата картофельного
4. Перечислите оборудование, инвентарь и инструменты для приготовления языка отварного с гарниром и салата картофельного
5. Правила проведения бракеража

**Билет № 15**

1. Требования к качеству паштетов
2. Технология приготовления ростбифа с гарниром
3. Технология приготовления крабов или креветок под майонезом
4. Перечислите инструменты и инвентарь для приготовления ростбифа с гарниром и крабов или креветок под майонезом
5. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в холодном цехе

**Билет № 16**

1. Ассортимент и характеристика мясных блюд и закусок
2. Технология приготовления птицы отварной с гарниром
3. Технология приготовления салата картофельного с кальмарами
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления птицы отварной с гарниром и салата картофельного с кальмарами
5. Правила проведения бракеража блюд

**Билет № 17**

1. Правила оформления салатов
2. Технология приготовления салата столичного
3. Технология приготовления грибов соленых с луком
4. Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления салата столичного и грибов соленых с луком
5. Способы сервировки и варианты оформления холодных блюд из кур, цыплят

**Билет №18**

1. Ассортимент и характеристика рыбных блюд и закусок
2. Технология приготовления кильки с луком и маслом
3. Технология приготовления салата из краснокочанной капусты
4. Перечислите оборудование, необходимые для приготовления кильки с луком и маслом и салата из краснокочанной капусты
5. Требования к качеству студня

**Билет №19**

1. Значение холодных закусок в питании человека
2. Технология приготовления рыбы жареной под маринадом
3. Технология приготовления салата –коктейля с ветчиной и сыром
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления рыбы жареной под маринадом и салата –коктейля с ветчиной и сыром
5. Правила проведения бракеража блюд

**Билет № 20**

1. Правила подачи холодных блюд и закусок
2. Технология приготовления салата зеленого
3. Технология приготовления рыбы отварной с гарниром и хреном
4. Перечислите оборудование для приготовления салата зеленого и рыбы отварной с гарниром и хреном
5. Правила хранения холодных блюд

**Количество вариантов задания для экзаменующегося**– 16

**Время выполнения задания –**90 минут

**Требования охраны труда:**

**Перед началом практического занятия:**

1. Внимательно прослушайте вводный инструктаж преподавателя о порядке и особенностях выполнения практического занятия;

2. Внимательно изучите методические указания к работе, которую выполняете и строго руководствуетесь;

3. Подготовьте рабочее место для безопасной работы: уберите его, если на нем находятся посторонние предметы;

4. Проверьте и подготовьте к работе, согласно методическим указаниям, необходимые инструменты и принадлежности.

**Во время работы:**

1. Выполняйте только ту работу, которая разрешена преподавателем;

2. За разъяснениями по всем вопросам выполнения практического занятия обращайтесь к преподавателю

3. Будьте внимательны и аккуратны. Не отвлекайтесь сами и не отвлекайте других. Не вмешивайтесь в процесс работы других обучающихся, если это предусмотрено инструкцией

**По окончании работы:**

1. Наведите порядок на рабочем месте и сдайте его преподавателю;

2. Сдайте преподавателю учебную литературу и инструменты;

**При выполнении работы строго запрещается:**

1. Бесцельно ходить по кабинету;

2. Покидать помещение кабинета в рабочее время без разрешения преподавателя.

**Оборудование:** рабочие столы, электроплиты, жарочные шкафы, печи с СВЧ нагревом, электрофритюрницы, электромясорубки, слайсер, блендеры, миксеры, электронные весы, холодильник, морозильник.  
- инвентарь: доски разделочные ОС,ОВ, ножи кухонные ОС, ОВ, сита, дуршлаги, ложки, вилки, кастрюли разного объема, сковороды наплитные, лотки для полуфабрикатов ОС,ОВ

**Задание для выполнения практической квалификационной работы**

**Задание 1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 –ПК3.3

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

**Текст задания: Приготовление и отпуск салата картофельного**

**Задание 2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.4 –ПК 3.5

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

**Текст задания: Приготовление и отпуск сельди с гарниром**

**Задание 3**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.4 –ПК 3.5

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

**Текст задания: Приготовление и отпуск рыбы под маринадом**

**Задание 4**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 – ПК 3.3

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

**Текст задания: Приготовление и отпуск салата из белокочанной капусты**

**Задание 5**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 – ПК 3.3

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

**Текст задания: Приготовление и отпуск салата из помидоров и огурцов**

**Задание 6**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.6

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

**Текст задания: Приготовление и отпуск паштета из печени**

**Задание 7**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.4

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

**Текст задания: Приготовление и отпуск винегрета с грибами**

**Задание 8**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 – ПК3.4

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

**Текст задания: Приготовление и отпуск сельди рубленой**

**Задание 9**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 – ПК3.4

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

**Текст задания: Приготовление и отпуск помидор фаршированных яйцом и луком**

**Задание 10**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.6

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

**Текст задания: Приготовление и отпуск студня из говядины**

**Задание 11**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 – ПК3.4

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

**Текст задания: Приготовление и отпуск помидор фаршированных грибами**

**Задание 12**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.4

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

**Текст задания: Приготовление и отпуск кальмаров в сметанном соусе**

**Задание 13**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.2 – ПК 3.4

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

**Текст задания: Приготовление и отпуск винегрета с сельдью**

**Задание 14**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 т-ПК 3.3

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

**Текст задания: Приготовление и отпуск сельди с картофелем и маслом**

**Задание 15**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 – ПК3.6

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

**Текст задания: Приготовление и отпуск салата мясного**

**Задание 16**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК .3.2-ПК3.4

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

**Текст задания: Приготовление и отпуск сельди рубленой с гарниром**

**Пакет экзаменатора**

**Экспертный лист**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Показатели** | | **Выполнил** | **Не выполнил** |
|  | Выполнение расчёта расхода сырья в технологической карте |  |  |
|  | Наличие полного комплекта санитарной одежды |  |  |
| **Организация рабочего места** | | | |
|  | Санитарная подготовка рабочего места |  |  |
|  | Рациональный подбор оборудования, инструментов, инвентаря, посуды |  |  |
|  | Рациональное размещение на рабочем месте инвентаря, посуды в соответствии с установленными требованиями в течение рабочего дня |  |  |
| **Подготовка сырья** | | | |
|  | Проверка качества сырья(органолептическим способом качество продуктов) |  |  |
|  | Отмеривание и отвешивание сырья |  |  |
|  | Подготовка сырья (просеивание, протирание и др.) |  |  |
|  | Соблюдение последовательности технологии приготовления блюда |  |  |
|  | Рациональное распределение рабочего времени |  |  |
|  | Соблюдение в процессе работы правил техники безопасности |  |  |
|  | Соблюдение в процессе работы правил санитарии и гигиены |  |  |
| **Подача блюда** | | | |
|  | Правильный подбор посуды для подачи блюда |  |  |
|  | Соблюдение правил порционирования блюда |  |  |
|  | Соответствие выхода блюда |  |  |
|  | Соблюдение температура подачи блюда |  |  |
|  | Оформление блюда |  |  |
|  | С элементами новизны оформлено блюдо |  |  |
| **Бракераж блюда** | | | |
|  | Умение провести бракераж блюда |  |  |
|  | Умение исправить недостатки блюда |  |  |
| **Итого выполнено показателей:** | |  |  |